



Communiqué de presse

Barilla présente son nouveau Pesto "*Basilico e Limone*"

Le goût d'été que tout le monde aime, maintenant avec une touche de citron en plus.

Boulogne-Billancourt, le 21 mars 2023 - Préparez-vous à embarquer dans un voyage surprenant à travers le goût inattendu du nouveau [Pesto Barilla Basilico e Limone](#).

Vous serez surpris par la découverte d'une saveur unique et rafraîchissante, capable de redonner à l'une des recettes les plus emblématiques de la cuisine italienne les sensations d'un voyage à travers les parfums, les couleurs et les saveurs du sud de l'Italie.

Préparé avec du **basilic 100% italien issu de l'agriculture durable*** et accompagné de **zestes de citron**, le *Pesto Basilico e Limone* est l'allié idéal pour donner à vos pâtes une touche de fraîcheur en plus.

Avec sa texture onctueuse unique et sa délicate touche de citron, la recette est conçue pour surprendre les sens et offrir une expérience gustative inédite.



« Avec le nouveau *Pesto Basilico e Limone*, nous voulions offrir la saveur d'un été italien aux amateurs de pesto, avec une touche de fraîcheur en plus, pour leur rappeler la sensation d'un voyage inattendu », a déclaré **Matteo Gori, directeur marketing global des Pesti Barilla**.

« Les consommateurs peuvent être sûrs de trouver dans notre nouveau pesto, outre le basilic 100% italien issu de l'agriculture durable*, notre engagement pour la sélection d'ingrédients et des méthodes de fabrication de qualité ».

Comme pour notre Pesto alla Genovese, le *Pesto Basilico e Limone* est préparé selon la « **méthode délicate Barilla** » : une préparation avec un mélange à froid qui préserve l'intégrité des ingrédients et leurs propriétés organoleptiques ; un traitement thermique rapide et non invasif qui garantit une conservation et une qualité tout au long de la durée de vie du produit ; un temps de préparation rapide (environ deux heures) pour réduire au minimum la manipulation des ingrédients.

Le résultat final est un pesto à la texture onctueuse unique, accompagné de zestes de citron, sans oublier le goût incomparable du basilic. Avec ses caractéristiques uniques, le *Pesto Basilico e Limone* procure le goût d'été que tout le monde aime. Il est le compagnon de voyage sur lequel vous pouvez toujours compter pour savourer le goût de l'inattendu.

*Basilic issu de l'agriculture durable : cultivé selon le système de durabilité ISCC PLUS. Pour en savoir plus, rendez-vous sur : [basilicosostenibile.com](https://www.basilicosostenibile.com)

Contact presse :
Thien Nguyen
thien.nguyen@barilla.com



Communiqué de presse

À propos du Groupe Barilla

Barilla est une entreprise familiale, non cotée en bourse, présidée par les frères Guido, Luca et Paolo Barilla. Elle a été fondée par leur arrière-grand-père Pietro Barilla, qui a ouvert une boulangerie à Parme en 1877. Aujourd'hui, Barilla est réputée en Italie et dans le monde entier pour l'excellence de ses produits alimentaires. Avec ses marques - *Barilla, Mulino Bianco, Pan di Stelle, Gran Cereale, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina et Vesta, Misko, Voiello, Academia Barilla, First, Catelli, Lancia, Splendor, Tolerant et Pasta Evangelists* - elle prône une alimentation savoureuse et saine, inspirée du régime méditerranéen et du style de vie italien.

Lorsque Pietro Barilla a ouvert son magasin il y a 145 ans, l'objectif principal était de faire de la bonne nourriture. Ce principe est aujourd'hui devenu le mode de fonctionnement de Barilla, avec 8 700 personnes travaillant pour l'entreprise et une chaîne d'approvisionnement qui partage ses valeurs et sa passion pour la qualité.

L'engagement du groupe est d'offrir aux gens la joie que peut leur procurer une nourriture bonne et bien faite, produite avec des ingrédients sélectionnés provenant de chaînes d'approvisionnement responsables, afin de contribuer à un présent et un avenir meilleur.

Depuis 1987, des archives historiques recueillent et préservent les 145 ans d'histoire de l'entreprise, une ressource désormais accessible à tous via le portail-musée www.archivistoricobarilla.com, qui témoigne du parcours d'une icône du Made in Italy et des changements intervenus dans la société italienne.

Pour plus d'informations, visitez le site www.barillagroup.com ;

Twitter : @barillagroup ; LinkedIn : Barilla Group ; Instagram : @barillapeople.

Contact presse :

Thien Nguyen

thien.nguyen@barilla.com