nobileverde

dressing d'autore

Pistazienpesto im Squeeze-Format entwickelt für die Profiküche



nobileverde

dressing d'autore

Das Format, das den Unterschied macht



Squeeze

800 gr



Eimer

1 kg



Glas

190 gr

HOCHWERTIGE PISTAZIEN

ENTWICKELT FÜR DIE PROFIKÜCHE

PRAKTISCH UND SCHNELL IMMER EINSATZBEREIT

nobileverde

dressing d'autore

Entwickelt für den Rhythmus der Küche

Praktisch. Schnell.
Immer einsatzbereit.

Für jede Zubereitung
die entscheidende Note.



nobileverde

dressing d'autore

Der Vorteil
der Zugabe nach dem Garen

Die Squeeze-Flasche von Nobileverde ermöglicht präzises Dosieren direkt nach dem Garen und bewahrt Aroma, Textur und Qualität der Pistazien.

HYGIENE UND PRÄZISION

Kontrollierte Dosierung ohne Verschwendung. Das Produkt ist vor äußeren Verunreinigungen geschützt.

SCHNELLIGKEIT

Praktisch und schnell: immer einsatzbereit.

BESSERER GESCHMACK

Die kalte Zugabe betont den authentischen Geschmack und die Frische der Pistazien.

MEHR GESUNDHEIT, MEHR QUALITÄT

Die Zugabe nach dem Garen schützt das Öl vor hohen Temperaturen und verringert die Bildung von Toxinen, Acrylamid und freien Radikalen, die die Zellen schädigen.

Die Zugabe nach dem Garen verhindert Aromaveränderungen durch hohe Ofentemperaturen.

info@nobileverde.com

HOCHWERTIGE PISTAZIEN
ENTWICKELT FÜR DIE PROFIKÜCHE

