





Un semplice gesto per dare più gusto ai tuoi piatti

A simple touch to give more flavor to your dishes





PESTO DI BASILICO

La nostra ricetta di pesto best-seller, confezionata in un formato estremamente pratico e facile da usare, permette di dare un twist sfizioso ad ogni ricetta, realizzando piatti buoni e genuini in poco tempo. Usalo per decorare pasta, pizza, insalate, panini, secondi piatti e molto altro!

BASIL PESTO

Our best-selling pesto recipe, packaged in an extremely convenient and easy-to-use squeeze bottle, allows you to give a tasty twist to any recipe, making wholesome dishes in no time. Use it to dress pasta, pizza, salads, sandwiches, main courses, and more!



Tutto il buono della Costa Ligure®

Erbe aromatiche selezionate, raccolte e tritate con cura. In aggiunta solo olio e pochi semplici ingredienti. È questo il segreto della nuova linea Costa Ligure di salse alle erbe aromatiche.

Quattro le varianti disponibili: basilico, senape verde, salsa verde e aneto.

Grazie alla pratica confezione squeeze da 190g, basta un semplice gesto per dare più gusto ai tuoi piatti!

The taste of Costa Ligure®

Refined aromatic herbs, carefully harvested and chopped. In addition, only oil and a few simple ingredients. This is the secret of the new Costa Ligure line of aromatic sauces.

Four recipes available: basil, green mustard, green sauce and dill.

Thanks to the convenient 190g squeeze bottle, a simple touch is enough to give more flavor to your dishes!





SALSA AROMATICA DI BASILICO

Il basilico, con il suo intenso sapore e profumo. Un alleato prezioso per insaporire, aromatizzare e valorizzare numerose ricette della cucina mediterranea. Pochi ingredienti: basilico e olio per un sapore genuino.

BASIL AROMATIC SAUCE

In addition to being the protagonist of Genovese pesto, Basil, with its intense flavour and aroma, is a precious ally to season, aromatize and enhance many recipes of Mediterranean cuisine. Just a few ingredients: basil and oil for genuine flavor.



SENAPE VERDE

Il sapore unico e ineguagliabile di questa salsa saprà conquistare i palati più esigenti! La nostra è una ricetta innovativa che utilizza non solo i semi, ma l'intera foglia della senape fresca. Ottima per accompagnare carne bianca e rossa, così come formaggi freschi e stagionati, condire insalate, aromatizzare zuppe, preparare gustosi panini.

GREEN MUSTARD

The unique and unparalleled flavor of this sauce will win over the most discerning palates! Ours is an innovative recipe that uses not only the seeds, but the entire leaf of fresh mustard. Great for accompanying white and red meat, as well as fresh and aged cheeses, seasoning salads, flavoring soups, preparing tasty sandwiches.



SALSA VERDE

Ricetta tipica della cucina piemontese a base di prezzemolo, capperi e acciughe. Un condimento ideale per arricchire di gusto bolliti di carne, di verdure, uova sode e pesce al vapore. Adatta anche spalmata sopra semplici crostini per sfiziosi aperitivi.

GREEN SAUCE

Traditional recipe from Piedmont region in north-western Italy, made with parsley, capers and anchovies. Ideal condiment to enrich with flavor boiled meat, vegetables, boiled eggs and steamed fish. Simply spread it on crostini for a tasty aperitivo.

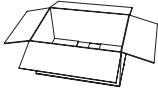
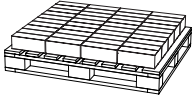
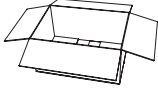
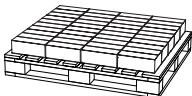


SALSA AROMATICA DI ANETO

L'aneto è una pianta aromatica dal sentore di anice e finocchio, molto utilizzata nella cucina nord europea. La nostra salsa mantiene perfettamente il sapore e l'aroma intenso della pianta fresca. Ottima da abbinare a secondi piatti a base di pesce, ideale per insaporire zuppe e vellutate di verdure.

DILL AROMATIC SAUCE

Dill is an aromatic plant with a scent of anise and fennel, widely used in northern European cuisine. Our dill sauce perfectly captures the intense flavor and aroma of the fresh plant. Excellent with fish dishes and ideal for flavoring soups and vegetable creams.

	Quantità Amount	Cartoni per Strato Cartons for Layer	Numero Strati Number Layer	Totale Cartoni Cartons Total	Totale pz Total pcs	Quantità Min. MOQ
 Topping 190 ml	10X Scatola/Carton Box 	40  American Pallet 100x120	9 	360	3600	1 Pallet
	10X Scatola/Carton Box 	40  Euro Pallet 80x120	10 	400	3600	1 Pallet

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO - PRODUCT CERTIFICATION



Certificate n° 15/0818

OGGETTO DELLA CERTIFICAZIONE

Pesto non sottoposto a trattamenti termici, con una conservabilità di 24 mesi se conservato in vetro e 12 mesi se conservato in secchielli di plastica. Utilizzo di tecniche di produzione che non prevedono l'aggiunta di conservanti.

OBJECT OF CERTIFICATION

Pesto not undergo any heat treatment, with a shelf-life of 24 months when stored in glass and 12 months when stored in plastic buckets. Use of production techniques which do not provide the addition of preservatives.

STANDARD GLOBAL BRC



Si certifica quanto segue:

SANCON COSTA LIGURE s.r.l. È stata riconosciuta e certificata quale conforme ai requisiti di: BRC Global Standard for food safety. Per le seguenti attività: Produzione e confezionamento del pesto Genovese, conserve e creme vegetali.

Emissione 8: Agosto 2018 **Achieved Grade AA**

This is to certify that:

SANCON COSTA LIGURE s.r.l. Has been assessed and certified as meeting the requirements of: BRC Global Standard for food safety. For the following activities: Production and packaging of Genovese pesto, vegetable preserves and creams.

Issue 8: August 2018 **Achieved Grade AA**

DICHIARAZIONI AMBIENTALI - ENVIRONMENTAL DECLARATIONS



Certificate n° IT21/411483

Si certifica quanto segue:

Il nostro pesto fresco, con una durata di 24 mesi in vasetti e 12 mesi in vaschette, escludendo il processo di pastorizzazione, evita l'emissione di gas a effetto serra in atmosfera di 0,53 kg di media CO2eq per kg di prodotto.

This is to certify that:

Our fresh pesto, with a shelf-life of 24 months in jars and 12 months in pails, excluding the pasteurization process, avoids the emission of greenhouse gases in the atmosphere of 0,53 kg of CO2 eq average per kg of product.

CERTIFICAZIONE PRODOTTO BIOLOGICO - ORGANIC PRODUCT CERTIFICATION



Soddisfa i requisiti di

PRODOTTO BIOLOGICO
Reg. EC 834/07

Meets the requirements of

ORGANIC PRODUCT
Reg. EC 834/07



SANCON COSTA LIGURE

Stab.: Regione Prati Pescine - 18018 Arma di Taggia (IM) - Italia Tel. +39 0184 485343 - Fax +39 0184486148

www.costaligure.it - info@costaligure.it