



TIEDOTE

Helmikuu 2010

Kuvat osoitteesta

<http://www.bernerbrandbank.fi/?cart=569-mlfcmbjaba&language=FI>

Uudet Saclà-pestot villejä variaatioita klassikosta

Laatumerkki Saclà'n pestovalikoima kasvaa. Kevään uutuuspestot ovat väriltään punaisia ja luonteeltaan vahvoja. Gorgonzola ja punasipuli -pesto yhdistää juustojen ruhtinaan sipulien ja tomaatin makeuteen. Chilipesto taas on täyteläisen tulinen tuttavuus. Pestot tuovat helposti väriä, makua ja tyyliä niin pastaan, kuorrutuksiin kuin uunileivällekin.

Olemme tottuneet ajattelemaan pestoa vihreänä, perinteisenä pestona. Modernit variaatiot herkullisesta klassikosta tuovat kuitenkin peston aivan uudenaikaisena lautasillemme. Saclà'n kevään pestouutuudet ovat kummatkin väriltään punaisia ja yhdistävät ennakkoluulottomasti italialaisen keittiön herkullisimpia raaka-aineita.

Saclà Gorgonzola ja punasipuli -pesto

Tämä uutuuspesto yhdistää maukkaan italialaisen juuston, makean punaisen sipulin ja tervetutomaatit. *Gorgonzola* on italialainen D.O.P.-juusto, jolla on suojattu alkuperämaamerkintä. Gorgonzola on peräisin Piemontesta ja Lombardiasta ja sitä löytyy kahta varianttia: mieto (*dolce*), sekä vahvaa ja maultaan kypsän syvää *gorgonzola piccantea*, jota on käytetty tähän pestoon.

Samettinen ja raikas pesto saa täyteläisen luonteensa arvostetusta gorgonzolasta. Pesto sopii pastan kumppaniksi, vihannesten, lihan ja kalan kuorrutukseen sekä sellaisenaan rapeaksi paahdetun leivän päälle. Kokeile myös kermaviiliin sekoitettuna vihannesdipiksi.

Saclà Chilipesto

Jokainen lusikallinen tätä pestoa potkaisee. Tulinen pesto saa täyteläisyytensä paprikasta ja *pecorino romano* -juustosta. Suomalaiseen makuun istuu täpäkällä chili. Chilillä höystetty pesto on kuitenkin jotain uutta: sen tyylikkyys ja täyteläisyys nousee peston klassisesta koostumuksesta.

Käyttövinkkejä: Keitä lempipastasi *al dente* -vahvuiseksi ja sekoita kastike ja pasta vielä kuumassa kattilassa. Sudi runsaasti chilipestoa kananrinnalle tai levitä sitä pekonille, rullaa ja paahda uunissa tai grillillä. Voit myös sivellä chilipestoa sellaisenaan *bruschetta*-leivälle tai käyttää sitä pizzassa tomaattikastikkeen sijaan.



RESEPTI-IDEA

Pastaa punasipuli ja gorgonzola -pestolla, rapeaa pekonia ja herkkusieniä

2–4:lle hengelle

Ainekset:

3 ruokalusikallista oliiviöljyä
300 g putkimaista pastaa: esim. *penne* tai isot makaronit
paketti pekonia
pakkaus herkkusieniä
purkki Saclà Punasipuli ja gorgonzola -pestoa
ruokalusikallinen lehtipersiljaa karkeaksi silputtuna
suolaa ja vastarouhittua mustapippuria

Valmistus:

Laita kiehumaan reilu kattilallinen suolattua vettä pastaa varten.

Kaada pannulle ruokalusikallinen öljyä ja laita viipaloidut pekoni paistumaan keskilämmölle. Paista 5–6 minuuttia, silloin tällöin sekoittaen, kunnes pekoni on rapeaa.

Keitä pastaa pakkauksen ohjeen mukainen aika.

Nostele pekoni pannulta. Lisää loput öljystä ja sienet pannulle. Paista matalahkolla lämmöllä 5–6 minuuttia, kunnes sienet pehmenevät. Mausta. Laita pekoni takaisin pannulle. Käännä levy pois päältä ja pidä kastike lämpimänä kannen alla.

Valuta pasta, laita se takaisin kattilaan. Kaada päälle Saclà Punasipuli ja Gorgonzola -pesto ja sekoita.

Mausta, jaa lautasille ja asettele päälle pekoni ja sienet. Ripottele annoksille persiljaa. Tarjoa höyryävän kuumana.

Tuote

Saclà Gorgonzola ja Punasipuli -pesto 190 g, hinta noin 3,00 euroa
Saclà Chili -pesto 190 g, hinta noin 3,00 euroa

Reseptit, kuvat, näytteet ja haastattelut

Viestintäpäällikkö Petra Gräsbeck, puh. 0207 91 4669, petra.grasbeck@berner.fi

Lisätiedot

Myyntipäällikkö Rikhard Berner, puh. 0207 91 4335, rikhard.berner@berner.fi

Kuluttajatiedustelut

Berner Oy, puh. 0207 91 00



Berner Oy on vuonna 1883 perustettu suomalainen perheyrittys. Pääkonttorimme, tuotekehityksemme ja tuotantomme sijaitsevat Suomessa. Berner on myynnin ja markkinoinnin erikoisosaja, joka toimii usealla eri alalla. Konsernin liikevaihto oli vuonna 2008 noin 300 MEUR ja henkilöstön määrä 570. Bernerin Elintarvikeosasto markkinoi ja myy tunnettuja kansainvälisiä merkkejä sekä kotimaisia, oman tuotekehityksen valmisteita. Tuotemerkkejämme ovat muun muassa Kikkoman, Lanfranchi, Limmi, Lorenz, Rajamäen, Rana ja Saclà.