



il Viaggiator Goloso®

il Viaggiator Goloso firma il “Pesto Genovese dei 7 ingredienti”, un classico della cucina italiana all’insegna della semplicità e del gusto

Saporito e profumato, il nuovo pesto alla genovese - disponibile nella versione con o senza aglio – è l’ingrediente ideale da avere sempre in cucina per stuzzicanti e appetitose ricette

Vimodrone, 4 settembre 2019 – Il pesto alla genovese è un evergreen della tradizione culinaria ligure e rappresenta un condimento fresco e veloce, ideale per preparare gustosi primi piatti e ottimi antipasti, oltre a insaporire tantissime invitanti ricette. Oggi, il Viaggiator Goloso propone il nuovo **Pesto genovese dei 7 ingredienti**, realizzato solo con ingredienti autentici privi di conservanti, rigorosamente selezionati nel rispetto della tradizione italiana.

Il nuovo pesto firmato il Viaggiator Goloso è **realizzato con soli 7 ingredienti, oppure 6 se si preferisce la versione “senza aglio”**.

Gli ingredienti sono:

- il **Basilico Genovese DOP**: il basilico coltivato in Liguria è ritenuto uno dei migliori in Europa e nel Mondo e, proprio per questo, ha ottenuto la “Certificazione di Origine Protetta”; delle 380 varietà di basilico disponibili, solo con una, l’*Ocimum basilicum*, si fa il vero Pesto alla Genovese.
- il **Sale marino di Trapani IGP**: le saline di Trapani sono le più antiche saline della storia, realizzate dai Fenici da allora non hanno più interrotto la produzione. Grazie all’evaporazione naturale, questo sale unico nel suo genere, ha un sapore delicato e “dolce”;
- l’**Aglio di Vessalico**: Vessalico è un piccolo paese nell’entroterra ligure, quasi al confine con la Francia. In questo territorio da sempre si produce un aglio profumato, dal gusto deciso ma perfettamente digeribile;
- i **Pinoli**: sono uno degli ingredienti fondamentali nella ricetta originale del pesto e quello che il Viaggiator Goloso utilizza rigorosamente ed esclusivamente solo pinoli selezionati;
- il **Fiore Sardo DOP**: è un formaggio a latte crudo prodotto utilizzando esclusivamente da latte appena munto e non pastorizzato. Il Viaggiator Goloso predilige il Fiore Sardo proveniente dalla zona di Gavoi dove, tradizionalmente, il pecorino viene affumicato per garantirne la conservazione, con una stagionatura di 10 mesi;
- il **Parmigiano Reggiano DOP**: nove secoli di storia, prodotto con latte vaccino crudo parzialmente scremato per affioramento, senza l’aggiunta di additivi o conservanti;
- l’**Olio Extra Vergine di Oliva Italiano certificato**: l’olio utilizzato, ottenuto esclusivamente da olive di qualità Monocultivar Taggiasca, è rigorosamente extra vergine, di caratteristica dolcezza, perfetto per un pesto genovese saporito e gustoso.



il Viaggiator Goloso®



Prezzo al pubblico: 3,99 Euro

Unes, nata a Milano nel 1967 da un gruppo di piccoli imprenditori, è stata acquisita dal Gruppo Finiper nel 2002. Oggi è presente in Lombardia, Piemonte ed Emilia Romagna con oltre 190 punti vendita tra diretti e franchising. Sul mercato italiano opera con diverse insegne alle quali corrispondono formule commerciali differenti: **U! Come tu mi vuoi** - Supermercati all'insegna del servizio e dei prodotti freschi, con offerte promozionali quindicinali. **U2 Supermercato** – che, grazie alla formula commerciale "Every day low price", coniuga la qualità dei supermercati Unes con una linea prezzi conveniente (nessuna promozione, nessuna tessera fedeltà, niente volantini, attenzione all'ambiente). **il Viaggiator Goloso**, il luogo del cibo felice, evoluzione del marchio da brand di prodotto a insegna, che pone una particolare attenzione ai reparti del fresco. In tutte le insegne sono presenti le linee di prodotti a marchio privato: il Viaggiator Goloso, EcoU! e U! Confronta e Risparmia. La società, che conta su un organico di circa 2.900 dipendenti, ha chiuso l'esercizio 2018 con un fatturato totale di 1 miliardo e 7 milioni di euro lordi.

Per maggiori informazioni: Claudio Motta – claudio.motta@melismelis.it - Valentina Marando – valentina.marando@melismelis.it - 02.33600334