



La Gallinara
SPECIALITÀ LIGURI

Pesto alla Genovese

GENOESE PESTO SAUCE



Tipico e genuino condimento della tradizione culinaria ligure;
è un eccellente condimento per tutti i tipi di pasta.
Si ottiene pestando il basilico con il sale, i pinoli e l'aglio,
il tutto condito con Grana Padano, Pecorino Romano e olio di oliva.

Pesto sauce by "La Gallinara" is prepared only with PDO basil according to the traditional recipe. Fresh basil leaves are processed within few hours of being picked to preserve the flavorings. Only six ingredients to prepare pesto: PDO basil, PDO grana padano cheese, pine nuts, garlic, extra virgin olive oil, salt.



La Gallinara
SPECIALITÀ LIGURI

Salsa del Diavolo

DEVIL PESTO SAUCE



La Salsa del Diavolo è una deliziosa salsa piccante e saporita,
a base di peperoncino rosso, olio di oliva e aglio.

*Devil pesto sauce is a delicious spicy flavoursome sauce
made with red chilli pepper, olive oil and garlic.*

Pesto al Pistacchio

PISTACHIO PESTO SAUCE



Il pesto di pistacchio è un prodotto pregiatissimo, preparato in maniera del tutto artigianale con soli pistacchi, olio e sale proprio per mantenere alta la qualità del pesto ed ovviamente il gusto intenso del pistacchio.

Pistachio pesto sauce is a home made, very precious food. Pistachios, olive oil, salt are grinded to keep the quality high and to preserve the intense taste, aroma of pistachios.



La Gallinara
SPECIALITÀ LIGURI

Pesto al Limone

LEMON PESTO SAUCE



Il pesto al limone è una variazione rinfrescante e sorprendente del pesto tradizionale. Al tipico sapore di basilico, si aggiunge il rinfrescante sapore della scorza di limone.

Lemon pesto sauce is an unexpected and refreshing version of the classic pesto sauce recipe. The flavour of lemon zest added to that of the classic pesto sauce.



La Gallinara
SPECIALITÀ LIGURI

Olive Taggiasche

BLACK LOCAL OLIVES



Le piccole gustosissime olive della riviera ligure
sono inconfondibili per aspetto e gusto.

*Black, small, local olives are very tasty,
unmistakeable in appearance, flavour and aroma.*



La Gallinara
SPECIALITÀ LIGURI

Crema di Rucola

ROCKETSALAD SAUCE



La crema di rucola è un condimento dal gusto deciso e saporito, ottenuto dalla lavorazione della rucola, di olio di oliva e Grana Padano.

Rocketsalad sauce is a condiment with a strong and savory taste. It is prepared with rocketsalad, olive oil, grana padano cheese.



La Gallinara
SPECIALITÀ LIGURI

Pesto Rosso

RED PESTO SAUCE



Il pesto rosso è una salsa semplice e gustosa,
che racchiude un concentrato di sapori mediterranei.
Si ottiene mescolando la pasta di basilico
e la crema di pomodori secchi.

*Red pesto sauce is a simple and flavoursome sauce that recall the
scent of the Mediterranean. It is prepared by blending classic pesto
sauce with sun dried tomatoes.*

Crema di Olive nere

BLACK OLIVE PATE



Prodotto ad alto valore nutritivo, estremamente genuino
poiché contiene puro olio extra vergine di oliva e pasta di olive.

*Our black olive pate has high nutritional quality as well as being a natural food.
It is prepared with chopped olives and extra virgin olive oil.*

Pesto alla Genovese senza aglio

PESTO SAUCE WITHOUT GARLIC



Tipico e genuino condimento della tradizione culinaria ligure;
è un eccellente condimento per tutti i tipi di pasta.
Si ottiene pestando il basilico con il sale, i pinoli e l'aglio, il tutto
condito con Grana Padano, Pecorino Romano e olio di oliva.

*Pesto sauce is a classic seasoning of ligurian cuisine.
To taste it as its best use it to season pasta dishes. It is prepared by grinding fresh
basil leaves, salt, pine seeds, grana padano cheese, pecorino cheese, olive oil.*

Pesto alla Genovese

GENOESE PESTO SAUCE



Il pesto genovese La Gallinara viene preparato esclusivamente con basilico DOP partendo dalla ricetta tradizionale: la lavorazione avviene entro poche ore dalla raccolta per mantenere tutte le qualità della pianta; la ricetta comprende il basilico DOP, il Grana Padano DOP, i pinoli, l'aglio, l'olio d'oliva e il sale.

Genoese pesto La Gallinara is made exclusively with PDO basil from the traditional recipe: it is processed within a few hours of harvesting to preserve all the qualities of the plant; the recipe includes PDO basil, PDO Grana Padano cheese, pine nuts, garlic, olive oil and salt.