

Menù, arriva il pesto di basilico vegano nel top down

20240419172804veganmenu-78b351af

Pesto di basilico vegano nel top down: è questa la novità in vista della stagione estiva di **Menù**, impresa di Medolla (Modena) attiva nella produzione di specialità alimentari destinate alla ristorazione professionale.

La nuova referenza è la **versione vegana del tradizionale pesto alla genovese**, ed è caratterizzata da un **gusto intenso** di basilico genovese DOP e dalla **stessa cremosità** del classico pesto alla genovese fresco, il tutto però **senza la presenza di formaggio o derivati del latte**.

In sostituzione del formaggio è stato scelto infatti il **tofu**, comunemente definito "formaggio 100% vegetale" perché ottenuto dalla cagliatura del latte di soia, dalla consistenza morbida, sapore delicato e ricco di proteine vegetali.

Il pesto di basilico vegano Menù è disponibile nel **pratico dosatore salvagoccia**.

[SCOPRI LA RICETTA - RISOTTO AL PESTO DI BASILICO VEGANO](#)