

Assaggia la Liguria

www.basilicogenovese.it
info@basilicogenovese.it



Il Basilico Genovese DOP

L'ESSENZA DI UNA TERRA

Il Basilico Genovese DOP è l'autentico emblema della Liguria: origine e tradizione certificate per un profumo unico che esprime il meglio della dieta mediterranea.

Un prodotto tenero e dall'aroma inconfondibile, come vuole la ricetta pesto genovese, la cui tipicità è dovuta al territorio d'origine e alla tradizione agricola della nostra regione.

Il Basilico Genovese DOP è coltivato sul versante tirrenico della Liguria da Ventimiglia a La Spezia. Grazie alla certificazione si distingue dalle produzioni provenienti da altre zone.

Lo trovi nei tipici mazzetti o bouquet marchiati e composti da piantine intere, raccolte a mano una ad una.

In etichetta trovi l'azienda agricola produttrice per una rintracciabilità totale, garantita da controlli approvati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

SCOPRILO SU
www.basilicogenovese.it

CERCA IL MARCHIO
per la certezza dell'origine

SCEGLI LA TRADIZIONE
degli agricoltori della Liguria

INGREDIENTE SUPERBO
garantito dalla certificazione
DOP

DOP O QUALUNQUE?
Occhio all'etichetta!

VERSANTE TIRRENICO



PRS 2014-2020 - Progetto n. 54250340756
ASSAGGIA LA LIGURIA - LE TRE FILIERE



Programma di sviluppo rurale 2014-2020
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali.