



Foglia Verde

Der kleine, vor zwei Jahren gegründete Handwerksbetrieb, ist trotz seiner jungen Jahre bereits ein großer Experte auf seinem Gebiet. Das liegt an den beiden Inhabern, die sich nach über 30 Jahren Arbeit in gastronomischen Betrieben einen festen Platz in der italienischen Gastronomieszene erobert haben. Foglia Verde ist eine kleine Firma aus Carrara in der Toskana, an der Grenze zu Ligurien. Zwei Regionen also, die die gute Küche zu schätzen wissen und über jede Menge traditioneller Rezepte verfügen.

Im Unternehmen selbst konnte man von dem großen Erfahrungsschatz der früheren Tätigkeiten der Gründer im Vertrieb und in der Produktion bestens profitieren. Die profunden Kenntnisse von beiden Seiten unternehmerischen Handelns führten zu der Entwicklung einer Produktlinie mit verschiedenen Pesto-Varianten und anderen Aufstrichen, mit denen sich der Betrieb aus der Toskana profilieren konnte.

Mit der Gründung des neuen Unternehmens und der erfolgreichen Etablierung der Marke, hat sich Foglia Verde auf die Belieferung von Feinkostgeschäften spezialisiert, sowohl im klassischen Verkauf als auch in der Selbstbedienungstheke.

Das meistverkaufte Produkt des Unternehmens ist das Pesto alla genovese, eine der bekanntesten Spezialitäten, das in den letzten Jahren beträchtliche Marktanteile dazugewinnen konnte. Das Pesto wird ausschließlich mit dem besten Basilikum aus Genua DOP, Olivenöl aus Ligurien, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, Pinienkernen und Salz zubereitet. Bei einem erst vor kurzem durchgeführten Geschmackstest wurde das Produkt von Foglia Verde folgendermaßen beschrieben: „Ein Pesto mit vollem traditionellen Geschmack in einer modernen Form“.

Hier wird nichts dem Zufall überlassen. Auch die anderen, von Foglia Verde produzierten Pasten und Aufstriche werden nur aus besten Zutaten hergestellt und die wirtschaftliche Entwicklung des Unternehmens hat beträchtliche Zuwächse zu verzeichnen.

Dank moderner Befüllungsmaschinen und der Kunstfertigkeit der Angestellten werden Millionen Pesto-Gläser im Jahr produziert.

Eine Quantität, die Hand in Hand mit der Qualität geht. Die Erfahrung auf dem Gebiet steht im Dienst des Konsumenten, um höchsten Ansprüchen zu genügen und im Labor des Unternehmens entsteht Wissen und Geschmack. Für jeden Tag fertig zum Genießen!



Pesto alla Genovese
senza aglio, senza glutine



Pesto alla Genovese
con aglio, senza glutine



Vegan
senza aglio, senza glutine



Salsa di Noci



Pesto alla Genovese
con aglio, senza glutine



Pesto alla Genovese
Prodotto Artigianale
senza aglio, senza glutine