



## **Barilla for Professionals relance le Pesto alla Genovese pour les chefs**

*Elaboré avec du Parmigiano Reggiano AOP, la nouvelle recette du Pesto Barilla célèbre la créativité qui transforme les saveurs italiennes en une expérience authentique.*

Paris, le 8/12/2025 – Barilla for Professionals présente sa nouvelle recette de Pesto alla Genovese, un grand classique italien repensé pour les usages professionnels. Ce relancement reflète la conviction de Barilla que la créativité et la sincérité dans la gastronomie peuvent offrir à chaque convive une expérience authentique de la cuisine italienne. Préparée avec du Parmigiano Reggiano AOP, cette recette offre une texture crémeuse et un goût délicatement équilibré, alliant l’authenticité italienne à la constance et à la fiabilité dont les chefs ont besoin au quotidien.

### **Conçu pour les besoins des usages professionnels**

Créé spécifiquement pour le secteur de la restauration, le nouveau Pesto alla Genovese est disponible en format pratique poche (6 × 500 g, 12 portions prêtes à servir). Pensé pour l’efficacité et la facilité d’utilisation, il aide les chefs à proposer des plats de haute qualité tout en réduisant le gaspillage. Sa qualité constante et sa saveur équilibrée en font un ingrédient polyvalent pour une grande variété d’applications : pâtes, pizzas, sandwiches et autres préparations créatives, offrant aux chefs liberté et confiance en cuisine.

### **Goût authentique, élaboré avec soin**

Issu de la passion de Barilla pour l’une des recettes les plus emblématiques d’Italie, cette nouvelle recette combine basilic italien issu d’une agriculture durable (cultivé selon le système de durabilité ISCC Plus.\*) et Parmigiano Reggiano AOP, symbole de l’excellence italienne. Il est préparé selon la Méthode Délicate Barilla, un procédé qui protège l’intégrité des ingrédients en réduisant la chaleur et le stress mécanique. **Cette approche douce préserve la couleur et l’arôme du basilic, garantissant une texture crémeuse, une saveur harmonieuse et des résultats constants dans chaque préparation.**

*« Notre nouvelle recette du Pesto alla Genovese reflète l’engagement continu de Barilla pour la qualité à chaque étape de la production. Nous offrons aux chefs une solution haut de gamme qui unit goût authentique et praticité pour le service quotidien. C’est un classique qui a fait ses Barilla France SAS Capital : 126 683 296€. RCS Nanterre n°433 225 356. Siège social : Immeuble ETIK, 892 rue Yves Kermen, 92100 Boulogne-Billancourt (France)*

*preuves : conçu pour performer, créé pour inspirer »*, déclare **Valentina Marchetti, Directrice Globale Pesto Barilla**.

### **Du champ à la cuisine : une chaîne d'approvisionnement plus responsable**

Le basilic est le cœur battant du pesto Barilla. Pour garantir la qualité et protéger la biodiversité, Barilla suit la Charte du Basilic\* : un ensemble de **neuf principes agronomiques, qualitatifs et relationnels avec les fournisseurs**, développés avec des partenaires scientifiques pour assurer responsabilité et traçabilité. Grâce à ce programme, Barilla collabore étroitement avec les agriculteurs locaux, en promouvant des pratiques durables conformes aux Standards ISCC Plus\* et en préservant la vitalité à long terme de la filière basilic. Le résultat : un pesto qui incarne à la fois l'authenticité italienne et le respect de la terre dont il est issu\*.

### **À propos de Barilla for Professionals**

Barilla est une entreprise familiale, non cotée en bourse, présidée par les frères Guido, Luca et Paolo Barilla. Elle a été fondée par leur arrière-grand-père Pietro Barilla, qui a ouvert une boulangerie à Parme en 1877. Aujourd'hui, Barilla est reconnue en Italie et dans le monde pour la qualité de ses produits alimentaires. Avec ses marques, elle prône une alimentation savoureuse, généreuse et équilibrée, inspirée du régime méditerranéen et du style de vie italien. Barilla for Professionals propose une large gamme de pâtes et sauces, conçues pour répondre aux besoins du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, avec des solutions qui aident les chefs à créer des plats authentiques, réguliers et rapides, allant des gammes classiques aux produits innovants. Pour plus de détails, visitez Barilla for Professionals ou LinkedIn.

<https://www.barillaforprofessionals.com/fr-fr/>

\*pour en savoir plus : <https://www.barilla.com/fr-fr/nos-engagements/nos-engagements/carta-del-basilico>

*Barilla France SAS Capital : 126 683 296€. RCS Nanterre n°433 225 356. Siège social : Immeuble ETIK, 892 rue Yves Kermen, 92100 Boulogne-Billancourt (France)*