



Créativité en cuisine !

Les pâtes n'ont plus l'exclusivité du pesto !

Bénédicta crée une nouvelle recette – **Crème de Pesto** – audacieuse et moderne...



- ✓ **Légère et onctueuse** grâce au subtil mariage du fromage blanc et du basilic.
- ✓ **Fraîche et délicate**, elle redonne toute sa noblesse au pesto que certains hésitent à consommer car trop généreux en huile ou trop prononcé en goût.
- ✓ **Destinée au bord d'assiette**, sa texture fluide et ses saveurs accompagnent sans envahir les mets les plus simples aux plus raffinés.
- ✓ **Subtile et inédite en bouche**, elle stimule les papilles et ouvre tout un imaginaire de dégustation : elle se marie avec viandes et poissons, elle réveille tous les légumes crus ou cuits, elle parfume pâtes et riz, elle émoustille les sandwiches et se tient prête pour les barbecues et autres planchas.
- ✓ **Attractive et originale**, elle rassemble les générations par ses promesses de liberté d'usages : le bocal traditionnel correspond plutôt aux hédonistes gourmands, le flacon souple séduit les jeunes urbains à la recherche de variété, de simplicité mais aussi d'originalité dans leurs préparations culinaires.



Crème de Pesto complète la gamme des **saucés fromagères**, lancées en 2017.

Les 3 recettes - Bleu, Chèvre-Miel, Ail & Fines Herbes - sont un succès et confirment le **savoir-faire de Bénédicta** dans la **création de saucés inventives**, renouvelant la traditionnelle palette de goûts des saucés culinaires.

**Crème de Pesto sera disponible en grandes surfaces dès avril 2018.**

**2 Formats :** 260g bocal verre : 1.99 €\* - 235g flacon souple : 2.29 €\*

La gourmandise, ça se partage ! A retrouver sur [www.benedicta.com](http://www.benedicta.com)

\*le distributeur est seul maître de la fixation de ses prix de vente

**Contact Presse :** Sylvie Cottin – Agence Concertation  
02 97 78 05 75 – 06 83 21 22 16 – [sylviecottin@concertation.fr](mailto:sylviecottin@concertation.fr) – [www.concertation.fr](http://www.concertation.fr)