



Materiał prasowy dla produktu: pesto ziołowe z bazylii, mięty, estragonu i kolendry

wytwarzanego przez organizację TEMI, Gremi, Gruzja

Pesto ziołowe TEMI są wytwarzane przez ośrodek TEMI w formule przedsiębiorczości społecznej z produktów ekologicznych, znajdujących się w zasobach organizacji – przede wszystkim uprawianych we własnej, ekologicznej szklarni.

Wszystkie składniki pochodzą z czystego ekologicznie, słynącego z produkcji warzyw, owoców i wina regionu Kachetii, na wschodzie Gruzji.

Produkt **pesto z mięty, estragonu i kolendry** został wytworzony w ramach projektu Social Slow Food współfinansowanego ze środków MSZ RP w ramach programu Polska Pomoc Rozwojowa 2014.

Produkt odnosi się do tradycji kulinarnej Gruzji - w kuchni gruzińskiej istniał zwyczaj wykonywania samodzielnie zróżnicowanych sosów do mięs, także opartych o świeże zioła. Do dziś świeże zioła można kupić na lokalnych bazarach, a same rośliny, w postaci nieprzetworzonej są podawane jako dodatek do mięs.

W TEMI wytwarzane są trzy rodzaje pesto: z mięty, estragonu i kolendry. Zioła używane do ich produkcji są wytwarzane w szklarniach pozostających w zasobach Temi.

Produkt konkuruje na rynku tworzonym przez małe firmy, rozszerzający się rynek produktów eko-, bio i produktów regionalnych; Jest promowany jako dodatek do wina wytwarzanego w TEMI.

Produkt jest dostępny w opakowaniach 50 ml w cenie 2 EURO.

Produkt nie zawiera żadnych konserwantów



The Project co-financed by the Polish development cooperation programme of the Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Poland

The publication expresses exclusively the views of the author and cannot be identified with the official stance of the Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Poland

Kontakt do dystrybutora: contact@temi-community.org

Poniżej pokazujemy, w jakim standardzie / konwencji powinny być robione zdjęcia musztard (zdjęcia do publikacji – w przygotowaniu)

