

PÄDASTE KARULAUGU-METSAPÄHKLI PESTO kevadine värskus nüüd meie online poest

Kuna saared on juba kuu aega karantiinis, siis pole meil kahjuks võimalik Muhus teid vastu võtta. Aga kevad tuleb mühinal peale ja Pädaste mõisa töökas pere on valmistanud teile koju saatmiseks imemaitseva värsket Karulaugu-Metsapähkli Pesto meie aiast. See on saadaval ainult piiratud kogustes, kuni jätkub, seega kiirustage.



Karulauk on lisaks imelisele maitsele ka tervisetaim. See on naturaalne immuunsüsteemi tugevdaja, sisaldades 20 korda rohkem C-vitamiini kui sidrun! Karulauk puhastab soolestikku ja on antimikroobse toimega.

Hind 5.95 EUR (siinse sooduskupongiga)

Pestot ja teisi Pädaste Gourmet tooteid saate osta ja oma pakiautomaati tellida meie online poest.

Kui teil on Tallinna kesklinnas võimalik ise kohale tulla, siis säästate postikulu. ONLINE poes makstud tellimuse saate kätte restoranis ODESSA, Pikk 30. Iga päev 12-21

Meil on selle armsa pererestoraniga väga hea koostöö. Ühtlasi saate Odessast kaasa osta maitsvaid Ukraina köögi hõrgutisi. Vaadake nende fb lehelt ka menüüd ja palun tellige ette.

<https://www.odessaresto.ee>

Alloleva sooduskoodiga saate järgmise nädala jooksul tellida 15% soodustusega kõiki Pädaste Gourmet tooteid.

NB! Soodustuse saamiseks kirjutage tellides sooduskupongi reale salasõna: **KEVAD**



TELLI PÄDASTE METSAPÄHKLI PESTO SIIT LINGILT

Pädaste Karulaugu-metsapähkli Pesto on valmistatud mõisa aias kasvavast maitsvast karulaugust. Mõnus röstsaiaviljalise määrida ja värsket keedukartuli, pasta või riisiga segada. Sobib ka omleti, kala või liha juurde maitsekomponendina nii enne, kui pärast küpsetamist.

NB! Hoida külmkapis kuni kolm nädalat. Peale tarvitamist soovime katta õhukese kihi oliivõliga, et säiliks kevadine värskus ja värvus.

Koostisosad: Karulauk, oliivõli, röstitud metsapähklid, päevalilleõli, eesti laabijuust, sidrunimahla, meresool, pipar, vahtrasiirup