

 PURO

è stile Italiano da gustare

is Italian style to taste

COOK  
EAT  
ENJOY  
REPEAT

COOK  
EAT  
ENJOY  
REPEAT

In un paese come l'Italia ad alta connotazione culinaria, ogni luogo è caratterizzato dai suoi prodotti tipici, legati alle tradizioni produttive, culturali, sociali e alimentari del territorio. Luoghi e città diventano riconoscibili in virtù di un particolare prodotto o piatto tipico.

La conoscenza all'estero del nostro Paese passa anche e soprattutto dal cibo.

Partendo da questa premessa fondamentale, elaborata in anni di viaggi ed esperienze all'estero, sia professionali che personali, abbiamo deciso di creare PURO. Lo abbiamo fatto con il sogno di creare una rete di sapere e sapori, ricette e gusti,

**un dialogo aperto tra l'identità culinaria del nostro Paese e la divulgazione della stessa all'estero.**

Attraverso PURO vogliamo comunicare al mondo che il cibo è uno strumento conviviale ed è simbolo di relazione tra le persone.

In a country like Italy every place is characterized by its typical products, linked to the productive, cultural, social and food culinary traditions of the territory. Regions and cities become recognizable thanks to a particular product or a typical dish.

The knowledge of our country abroad passes through food.

Starting from this fundamental concept, elaborated in years of travels and experiences abroad, both professional and personal, we decided to create PURO. We did it with the dream of creating a network of knowledge and flavors, recipes and tastes,

**an open dialogue between the culinary identity of our country and the share of the same abroad.**

Through PURO we want to communicate that food is a convivial tool and is a symbol of relationship between people.

—  
PURO  
CONCEPT



PURO

è stile Italiano da gustare  
is Italian style to taste

Una delle cose che spesso si sente dire degli Italiani quando si è all'estero è che sono in grado di parlare di cibo anche mentre mangiano. Sì, perché la cosa bella di noi Italiani è la capacità innata e inconscia di sapere "sfruttare" il cibo come strumento di unione e condivisione.

**Il grande progetto di PURO è trasformare il cibo in metafora di relazioni sociali, un collante che coinvolga i consumatori in questa nostra passione.**

Quante volte diciamo "Vieni da me che facciamo una pasta". Senza rendercene conto creiamo una relazione tra tempo libero e cibo.

PURO vuole uscire dalla dimensione tecnica del mangiare quale soddisfazione di un mero bisogno, per coinvolgere l'emotività e le preferenze dei consumatori.

We often hear that Italian people can talk about food while eating. Yes, because the amazing characteristic of Italian people is the innate and insane ability to "use" food as a tool for communication and a vehicle of sharing.

**PURO's great project is to transform food into a metaphor for social relations, a kind of glue to involve consumers in our passion.**

How many times do we say "Come over, we cook a pasta". Without realizing it, we create a relation between free time and food.

PURO wants to go beyond the technical dimension of eating as the satisfaction of a mere need, to involve the emotional preference of consumers.



PURO vuole far conoscere al mondo il **sesto senso degli Italiani**, un senso che ad oggi non ha un nome ma ha certamente una definizione: la capacità innata di combinare materie prime semplici per creare ricette uniche. Chiunque oggi può trovare nel mondo del basilico, dell'olio, della frutta secca e del formaggio ma solo noi Italiani siamo stati capaci di creare il PESTO da questi ingredienti. Chiunque oggi può trovare nel mondo dell'acqua, del sale e della farina di grano duro, ma solo noi Italiani siamo stati capaci di creare la PASTA in infiniti formati per combinarla ai condimenti più deliziosi inventati nel corso dei tempi.

PURO wants to share all over the world the **sixth sense of Italians**, a concept that today has no name but certainly has a definition: the innate ability to combine simple raw materials to create unique recipes. Anyone today can find in the world some basil, oil, dried fruit and cheese but only the Italians have been able to create the PESTO from these ingredients. Anyone today can find in the world some water, salt and durum wheat flour but only the Italians have been able to create the PASTA in infinite formats and combine it with the most delicious condiments invented over time.

QUALITÀ  
QUALITY

PURO vuole conservare la tradizione Italiana, intrecciandola con le moderne esigenze alimentari: ricette senza conservanti, a basso contenuto di sale e senza zuccheri aggiunti. La gamma si estende anche a ricette Vegane, scelta dettata dal desiderio di rappresentare la società, i suoi stili di vita e i gusti dei consumatori moderni.

**PURO è una creazione di Nord Salse**, azienda con una consolidata esperienza nel mondo del pesto, dei condimenti per primi piatti e inserita nel mondo food dal 1988.

PURO wants to preserve the Italian tradition, weaving together with the modern food needs: recipes without preservatives, low salt content and no added sugar. The range also extends to Vegan recipes, created with the desire to represent the actual society, its lifestyles and the tastes of modern consumers.

**PURO is a creation of Nord Salse**, a company with a consolidated experience in the world of pesto, condiments for first courses and involved in the food world since 1988.



PRODOTTI  
PRODUCTS

Sette ricette per infiniti utilizzi.

Il pesto è abbinabile alla pasta, alla pizza ed è un perfetto condimento per insalate e piatti freddi.

Il sugo al tartufo è ideale per una cena speciale.

Le creme, perfette se spalmate su pane tostato o sandwiches, saranno un vero successo se abbinare alla pasta fresca o ad un risotto.

Due prodotti vegani, per fare tutti, davvero tutti felici.

Scoprite tutte le ricette curate dai nostri food ambassador nel ricettario PURO o sul sito [www.puro-taste.com](http://www.puro-taste.com).

Seven recipes for endless uses.

Pesto can be combined with pasta, pizza and even with a salad, why not?

A tomato sauce with truffle for special dinner.

The creams, perfect if spread on toast or sandwiches, will be a real success if combined with fresh pasta or risotto.

Two vegan products, to make everyone really happy.

Discover all the recipes prepared by our food ambassadors in the PURO cookbook or on the website [www.puro-taste.com](http://www.puro-taste.com).





Pesto alla genovese con basilico Genovese DOP  
Genovese Pesto with Genovese Basil



Codice articolo: NS339

Grammatura: 135g

Shelf life: 24 mesi

Porzioni: 2

Utilizzo: il pesto è la salsa Italiana più conosciuta al mondo grazie alla sua versatilità. Prodotto solo con basilico Genovese DOP, basilico di origine protetta, il basilico più pregiato al mondo perchè cresce in Liguria, una terra sospesa tra terra e mare. Il microclima di questa terra rende il basilico dolce, tenero e dal sapore inconfondibile. Potrete usarlo come condimento per la pasta oppure spalmarlo su panini, tartine e pizza. Il pesto è sempre la scelta giusta.

Article number: NS339

Weight: 135g

Shelf life: 24 months

Servings: 2

How to use it: pesto is the most famous Italian sauce in the world thanks to its versatility. Produced only with Genovese PDO basil, basil of protected origin, the most valuable basil in the world because grows in Liguria, a region suspended between land and sea. The microclimate of this land makes the basil sweet, tender and with an unmistakable taste. You can use it as a condiment for pasta or spread it on sandwiches, canapés and pizza. Pesto is always the right choice.

Pesto rosso con basilico Genovese DOP  
Red Pesto with Genovese Basil



Codice articolo: NS341

Article number: NS341

Grammatura: 135g

Weight: 135g

Shelf life: 24 mesi

Shelf life: 24 months

Porzioni: 2

Servings: 2

Utilizzo: il pesto rosso, molto conosciuto ormai in tutto il mondo, viene preparato combinando basilico, pomodori secchi e polpa di pomodoro. Questa combinazione decisa ma elegante di ingredienti permetterà di creare dei piatti davvero speciali. Prodotto solo con basilico Genovese DOP, basilico di origine protetta, il basilico più pregiato al mondo perché cresce in Liguria, una terra sospesa tra terra e mare. Il microclima di questa terra rende il basilico dolce, tenero e dal sapore inconfondibile. Potrete usarlo come condimento per la pasta oppure spalmarlo su panini, tartine e pizza. Il pesto è sempre la scelta giusta.

How to use it: the red pesto, well known throughout the world, is prepared by combining basil, dried tomatoes and tomato pulp. This strong but elegant combination of ingredients will allow you to create very special dishes. Produced only with Genovese PDO basil, basil of protected origin, the most valuable basil in the world because grows in Liguria, a region suspended between land and sea. The microclimate of this land makes the basil sweet, tender and with an unmistakable flavor. You can use it as a condiment for pasta or spread it on sandwiches, canapés and pizza. Pesto is always the right choice.

Pesto al tartufo con basilico Genovese DOP  
Truffle Pesto with Genovese Basil



Codice articolo: NS340

Article number: NS340

Grammatura: 135g

Weight: 135g

Shelf life: 24 mesi

Shelf life: 24 months

Porzioni: 2

Servings: 2

Utilizzo: il pesto al tartufo è una declinazione ancora più preziosa del classico pesto alla Genovese. È una ricetta che unisce due tradizioni della cucina Italiana. Il pesto e il tartufo. Prodotto solo con basilico Genovese DOP, basilico di origine protetta, il basilico più pregiato al mondo perché cresce in Liguria, una terra sospesa tra terra e mare. Il microclima di questa terra rende il basilico dolce, tenero e dal sapore inconfondibile. Potrete usarlo come condimento per la pasta oppure spalmarlo su panini, tartine e pizza. Il pesto è sempre la scelta giusta.

How to use it: truffle pesto is an even more precious version of the classic Genovese pesto. It is a recipe that combines two traditions of the Italian cuisine. Pesto and truffle. Produced only with Genovese PDO basil, basil of protected origin, the most valuable basil in the world because grows in Liguria, a region suspended between land and sea. The microclimate of this land makes the basil sweet, tender and with an unmistakable flavor. You can use it as a condiment for pasta or spread it on sandwiches, canapés and pizza. Pesto is always the right choice.



Crema al tartufo  
Truffle cream



Codice articolo: NS338

Grammatura: 125g

Shelf life: 24 mesi

Porzioni: 2/3

Utilizzo: una crema a base panna e tartufo. Perfetta per essere spalmata sul pane tostato, in accompagnamento alle chips per un aperitivo oppure come base per un ottimo risotto o con le tagliatelle. Una salsa versatile per le occasioni importanti.

Article number: NS338

Weight: 125g

Shelf life: 24 months

Servings: 2/3

How to use it: a sauce created with cream and truffle. Perfect to be spread on toast, deep for chips during an aperitif or as a base for an excellent risotto or egg fresh tagliatelle. A versatile sauce for important moments.

Sugo al tartufo  
Tomato sauce with truffle



Codice articolo: NS336

Grammatura: 135g

Shelf life: 24 mesi

Porzioni: 2

Utilizzo: un sugo preparato solo con polpa di pomodoro Italiana e con la tipica preparazione artigianale chiamata soffritto (una base di verdure e olio che aiuta ad esaltare il sapore del sugo). Il tartufo viene aggiunto per rendere questo condimento il compagno ideale di occasioni importanti. Questo sugo va gustato con la pasta. Con qualsiasi tipo di pasta.

Article number: NS336

Weight: 135g

Shelf life: 24 months

Servings: 2

How to use it: a sauce prepared only with Italian tomato pulp and with the typical Italian handmade preparation called "soffritto" (a mix of vegetables cutted in small pieces and extra virgin olive oil that helps to enhance the flavor of the sauce). Truffle is then added to make this condiment the ideal buddy for important occasions. This sauce should be enjoyed with pasta. With any type of pasta.



Pesto vegano alla Genovese  
Vegan Genovese Pesto



Codice articolo: NS342

Article number: NS342

Grammatura: 135g

Weight: 135g

Shelf life: 24 mesi

Shelf life: 24 months

Porzioni: 2

Servings: 2

Utilizzo: questo pesto è la declinazione Vegana del classico pesto alla Genovese. Il formaggio è stato sostituito con il tofu. Il gusto non ha nulla da invidiare al classico pesto alla Genovese, provare per credere. Potrete usarlo come condimento per la pasta oppure spalmarlo su panini, tartine e pizza. Il pesto è sempre la scelta giusta.

How to use it: this pesto is the Vegan declination of the classic Genovese pesto. The cheese has been replaced by tofu. The taste has nothing to envy to the classic Genovese pesto, try it to believe. You can use it as a condiment for pasta or spread it on sandwiches, canapés and pizza. Pesto is always the right choice.

Pesto rosso vegano  
Vegan Red Pesto



Codice articolo: NS343

Article number: NS343

Grammatura: 135g

Weight: 135g

Shelf life: 24 mesi

Shelf life: 24 months

Porzioni: 2

Servings: 2

Utilizzo: questo pesto è la declinazione Vegana del classico pesto rosso. Il formaggio è stato sostituito con il tofu. Il gusto non ha nulla da invidiare al classico pesto rosso, provare per credere. Potrete usarlo come condimento per la pasta oppure spalmarlo su panini, tartine e pizza. Il pesto è sempre la scelta giusta.

How to use it: this pesto is the Vegan declination of the classic red pesto. The cheese has been replaced by tofu. The taste has nothing to envy to the classic red pesto, try it to believe. You can use it as a condiment for pasta or spread it on sandwiches, canapés and pizza. Pesto is always the right choice.

PRODOTTI  
PRODUCTS



NORD SALSE SRL  
Via Rossana, 7  
12026 PIASCO (CN)  
Italy

Tel. +39 0175 797069  
Email: [info@puro-taste.com](mailto:info@puro-taste.com)  
[www.puro-taste.com](http://www.puro-taste.com)



OPEN FOR NEW FOOD ADVENTURES

[www.puro-taste.com](http://www.puro-taste.com)