


Basilikum-Pesto-Saucen Test

MONTAG, 14. MAI 2012, 12:52 UHR

© Kassensturz. Die Wiedergabe sämtlicher Angaben, auch auszugsweise, ist nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung der Redaktion gestattet. Artikel: [Basilikum-Pestos im Test](#)

										
Vergleichen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Marke	Betty Bossi	Anna's Best	Saclà	Cucina	Agnesi	Fine Food	Sélection	Bio	Bertolli	Barilla
Bezeichnung	Pesto alla Genovese	Pesto Basilico	Pesto alla Genovese	Pesto alla Genovese	Pesto alla Genovese	Pesto con Basilico Genovese D.O.P.	Pesto alla Genovese	Pesto Verde	Pesto Verde	Pesto alla Genovese
Zusatz-Bezeichnungen	Pesto mit Basilikum und Käse		Italienischer Pesto aus Basilikum	mit Basilikum	100% Naturale		Sauce mit Basilikum und Pinienkernen		con Basilico e Grana Padano	Basilico Fresco
Gekauft bei:	Coop	Migros	Eurospar	Aldi	Migros	Coop	Migros	Coop	Coop	Spar
Auch erhältl. bei:	—	—	Volg, Manor	—	—	—	—	—	Volg	Manor, Volg, Lidl, Coop, Denner
Preis	3.40	3.60	3.50	1.99	3.60	7.90	5.70	5.90	3.90	3.95
Gewicht [g]	150	150	190	190	185	130	90	130	185	190
Preis/ 100g [CHF]	2.27	2.40	1.84	1.05	1.95	6.08	6.33	4.54	2.11	2.08
Verwendetes Öl	Olivenöl, Rapsöl	Olivenöl	Sonnenblumen, Olivenöl Extra Vergine	Olivenöl, Sonnenblumen	Olivenöl, Sonnenblumen	Olivenöl Extra Vergine	Olivenöl Extra Vergine D.O.P.	Olivenöl Extra Vergine	Sonnenblumen, Olivenöl Extra	Sonnenblumen, Olivenöl Extra
Anteil Olivenöl	49%	39%	2%	22.9%	k. A.	58%	42%	33%	2%	46.1%
Anteil Restöl	k. A.	—	40%	22.8%	—	—	—	—	40%	1%
Verwendete Nüsse	Pinienkerne (2%)	Pinienkerne (6%), Cashew	Cashew, Pinienkerne	Cashew (4%), Pinienkerne	Cashew, Pinienkerne	Pinienkerne (8%)	Pinienkerne (3,3%)	Pinienkerne	Cashew(5%), Pinienk. (2,5%)	Cashew
Verwendeter Käse	Hartkäse	Parmigiano Reggiano	Grana Padano, Pecorino Romano	Grana Padano	Grana Padano (7%)	Parmigiano Reggiano D.O.P.	Parmigiano Reggiano, Pecorino	Veganes Pesto, kein Käse	Grana Padano (5%), Pecorino Romano (2,5%)	Grana Padano (4%), Pecorino Romano (1%)
Kommentar	Aussehen: gutes Aussehen, frisch Geruch/Aroma: harmonisches Aroma, frischer Kräutergeschmack Textur: gute körnige Konsistenz Nachgeschmack: etwas schal, kaum Basilikum	Aussehen: ansprechend frisch Geruch/Aroma: gut und harmonisch Geschmack: zurückhaltend gesalzen Textur: gute stückige Konsistenz Nachgeschmack: unangenehm ölig	Aussehen: ansprechend, natürlich Geruch/Aroma: harmonisch, einzelne Aromen spürbar, ausgewogener Geschmack	Aussehen: unnatürlich gelblich Geruch/Aroma: unharmonisch Geschmack: zu sauer Textur: gute körnige Konsistenz Nachgeschmack: unangenehmer Nachgeschmack, kaum Basilikum	Aussehen: ansprechende Farbe Geruch/Aroma: eher unharmonisch in Geruch und Geschmack, säuerlich Textur: ansprechende stückige Konsistenz Nachgeschmack: unangenehmer Nachgeschmack	Aussehen: ranziges Öl wahrnehmbar, seifig	Aussehen: unerwartet dunkel Geruch/Aroma: fehlende Frische, fahles Aroma von getrockneten Kräutern Textur: faserig mit Stängelstücken Nachgeschmack: unangenehmer Nachgeschmack	Aussehen: matschig, unnatürlich Geruch/Aroma: untypisch, sehr säuerlich Geschmack: zu sauer und bitter Nachgeschmack: fehlerhafter, säuerlicher Nachgeschmack	Aussehen: eher abstoßende gelbliche Farbe Geruch/Aroma: untypisches, unharmonisches Aroma Geschmack: intensiv saurer, künstlicher Textur: pampige Textur, Öl bindet nicht mit der Masse	Aussehen und Konsistenz: unnatürlich breiig und pampig. Geruch/Aroma: negativ, weil gemüsig und käsig, leicht ranzig. Geschmack: "schmeckt nicht nach Pesto alla Genovese"
Gesamtnote	4.6	4.6	4.4	3.7	3.6	3.6	3.5	3.4	2.8	2.4