

**PANZANI**

Communiqué de presse,  
Mai 2025



## SAVOUREZ L'ÉTÉ EN ROUGE ET VERT AVEC LES PESTO PANZANI !

**PRÈS D'1 FRANÇAIS SUR 3 A DÉJÀ SUCCOMBÉ AU PLAISIR DU PESTO<sup>1</sup> : UN ENGOUEMENT QUE PANZANI CÉLÈBRE CET ÉTÉ EN ROUGE ET VERT ! LEADER DES SAUCES EN FRANCE<sup>2</sup>, LA MARQUE MET À L'HONNEUR SA GAMME GÉNÉREUSE DE PESTO : LE CLASSIQUE VERT AU BASILIC ET FROMAGE ITALIEN, LES ROUGES AUX TOMATES SÉCHÉES OU AU POIVRON & RICOTTA, POUR DES RECETTES SIMPLES, SAVOUREUSES ET PLEINES DE SOLEIL. À TARTINER, À MÉLANGER OU À TWISTER, LE PESTO PANZANI PROMET UNE DÉLICIEUSE ESCAPADE, DIRECTEMENT DEPUIS LE RAYON SAUCES.**

**DU PESTO OUI,  
MAIS DU PANZANI !**

**"OUI au meilleur dans l'assiette !"**, c'est la mission que Panzani poursuit chaque jour avec des produits savoureux, accessibles et pensés pour le quotidien. Et son pesto n'échappe pas à la règle ! Au cœur de cette recette iconique ? Le basilic, cultivé en plein air, dans le nord de l'Italie, là où le soleil caresse les champs en été. Récolté la nuit et tôt le matin, puis transformé en moins de 48h, il garde toute sa fraîcheur et ses arômes. Résultat : un goût de basilic frais tout au long de l'année.

<sup>1</sup> Source : Kantar 2024, 31,7% des Français achètent du pesto au moins une fois dans l'année. <sup>2</sup> Source : Circana 2024

**Du pesto oui,  
mais du Panzani.**

## L'été côté vert

### BASILIC, CHILL ET PASTA PARTY

Panzani célèbre l'été avec **deux pesto verts** aussi gourmands que complémentaires. D'un côté, l'incontournable **Pesto au Basilic extra frais**, préparé avec du basilic frais et du fromage italien. Une recette savoureuse, disponible aussi en format **2x90g** : la juste dose pour un repas à deux, sans gaspillage.

De l'autre, **une version à la texture crémeuse et ultra onctueuse**, grâce à un procédé d'émulsion tout en finesse. Basilic italien, grana padano... pour un pesto fondant et généreux, qui évoque un déjeuner en terrasse.

Et si les pesto vert sont aujourd'hui les plus plébiscités par les consommateurs, les pestos rouges attirent de plus en plus de fans avec leur saveur plus audacieuse et solaire.<sup>3</sup>



## L'été côté rouge

### TOMATES SÉCHÉES ET FLAIR MÉDITERRANÉEN

Quand les beaux jours s'installent, Panzani fait **rayonner l'assiette avec ses pesto rouge aux accents méditerranéens**. D'un côté, l'incontournable **pesto tomates séchées**, riche et ensoleillé, où la tomate séchée s'allie au fromage italien pour une recette onctueuse et pleine de caractère.

De l'autre, place à la créativité avec le **pesto poivron-ricotta**, une alliance fondante et colorée qui mêle la douceur de la ricotta à la chaleur du poivron. Une explosion de goût, parfaite pour des pasta à partager, un apéro entre amis ou une tartine improvisée. Le pesto, c'est le goût des vacances à portée de cuillère.



### LE PESTO PANZANI FAIT RAYONNER LA DOLCE VITA À LA FRANÇAISE

Le pesto a la cote en France ! **De plus en plus de foyers succombent** à ce petit goût d'Italie, et les ventes ne cessent de grimper (+55 %<sup>4</sup> sur les cinq dernières années). Si l'Hexagone a encore un peu de chemin à faire avant de rattraper ses voisins transalpins – où plus de 60 % des foyers ont toujours un pot sous la main – la tendance est là, et elle sent bon le soleil.

Et les usages se diversifient : si les français aiment le consommer avec des pâtes, ils sont aussi **de plus en plus nombreux à l'intégrer dans d'autres recettes du quotidien**, en tartines, marinades ou encore en dips pour l'apéritif.

Dans cette belle dynamique, Panzani joue un rôle de premier plan. Fidèle à sa mission "**Oui au meilleur dans l'assiette !**", la marque accompagne les Français dans leur découverte du pesto avec des recettes pleines de goût, généreuses, faciles à aimer et à partager.

**Un pesto joyeux, coloré, qui sent bon l'été et la dolce vita... à la sauce Panzani.**

### UN ÉTÉ À VIVRE EN PESTO ET EN COULEURS

Sous le soleil de l'été 2025, **Panzani embarque pour un Tour de France haut en couleurs** et en saveurs ! **Fournisseur Officiel** de l'événement, la marque part à la rencontre des Français avec son **foodtruck coloré**, qui fera escale à chaque arrivée d'étape. Au programme : dégustations gratuites de pâtes et de pesto, animations joyeuses et découvertes gourmandes autour des nouveautés Panzani. Ambiance conviviale garantie !

<sup>3</sup> Source : CAM P3 25 Kantar, le pesto rouge en croissance : taux de pénétration de 8% en 2022 à 11.5% en 2025

<sup>4</sup> Source : Circana 2024

# Nos idées recettes gourmandes

## FUSILLI AU PESTO BASILIC EXTRA FRAIS, TOMATES CERISES CONFITES

**TEMPS DE PRÉPARATION**  
15 min

**TEMPS DE CUISSON**  
10 min

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500g de Fusilli Panzani Fermes & Généreuses
- 1 Pot de Pesto Panzani Basilic Extra Frais
- 1 cuillère à soupe de miel
- Huile d'olive, à votre convenance
- Thym, à votre convenance
- Pignons de pin, à votre convenance
- Citron, à votre convenance

1. Couper les tomates en deux et les faire revenir pendant quelques minutes dans une poêle avec de l'huile d'olive, une cuillerée de miel et du thym.
2. Saler et poivrer.
3. Mettre une grande casserole d'eau à chauffer pour cuire les pâtes, selon les instructions du paquet.

4. Égoutter les pâtes dès qu'elles sont cuites et verser le pesto.
5. Enfin, ajouter les tomates cerises dorées au miel et au thym, quelques zestes de citron finement râpés et des pignons de pin, légèrement grillés à la poêle.

## TARTINES APÉRO AU PESTO TOMATES SÉCHÉES ET AUX LÉGUMES GRILLÉS

**TEMPS DE PRÉPARATION**  
20 min

**TEMPS DE CUISSON**  
10 min

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Pain de campagne
- 1 Pesto Panzani Rouge aux Tomates Séchées
- 1 cuillère à soupe de miel
- 2 courgettes
- 1 petite aubergine
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- Féta, à votre convenance

1. Chauffer le four en mode grill à puissance moyenne.
2. Couper les légumes en fines lamelles ou rondelles, les huiler et les assaisonner.
3. Les disposer ensuite sur une plaque au four et enfourner jusqu'à ce qu'ils soient cuits et colorés.
4. Couper votre pain en tartines assez épaisses. Les griller au four jusqu'à ce que ce soit bien doré et laisser refroidir.
5. Tartiner le pain avec du pesto, puis disposer dessus les légumes grillés.



6. Parsemer le tout de féta, de basilic et de quelques olives découpées.
7. Couper les tartines en quatre avec un couteau bien aiguisé.  
C'est prêt !

# Nos idées recettes gourmandes

## SALADE DE RIGATONI AU PESTO POIVRON RICOTTA ET LÉGUMES CRUDITÉS

**TEMPS DE PRÉPARATION**  
15 min

**TEMPS DE CUISSON**  
13 min

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500g de Rigatoni Panzani Fermes & Généreuses
- ½ pot de Pesto Panzani Poivron & Ricotta
- 1 poivron jaune
- 1 poivron vert
- 250g de tomates cerise ou deux tomates grappe
- 1 concombre
- Basilic, à votre convenance
- Vinaigre de cidre ou balsamique blanc, à votre convenance

1. Mettre une grande casserole d'eau à chauffer pour cuire les pâtes selon les instructions du paquet.
2. Égoutter les pâtes dès qu'elles sont cuites et les refroidir sous l'eau froide.
3. Couper la moitié de chaque poivron et la tomate en petits dés (ou les tomates cerise en quartiers).
4. Couper le concombre en fines lamelles.
5. Dans un saladier, verser les pâtes, le pesto et deux cuillerées de vinaigre. Bien mélanger le tout.
6. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
7. Enfin, ajouter et disposer les légumes, à votre convenance.



**DU PESTO OUI,**  
*mais du Panzani.*

### À propos de PANZANI

Panzani est un groupe agro-alimentaire français, leader sur les marchés des pâtes, des sauces et du couscous avec des marques comme Panzani, Ferrero ou Régia. La marque Panzani a été créée en 1950 par un français d'origine italienne passionné, Giovanni Panzani devenu Jean, qui a contribué à faire découvrir tout le plaisir des pâtes aux français. Aujourd'hui, la marque continue de perpétuer son savoir-faire et son expertise pour fournir à ses consommateurs des pâtes et des sauces de qualité et accessibles à tous. Parce que "Des pâtes et des sauces oui, mais des Panzani."

### Contacts presse

panzani@mtrchk.com  
Mélissa Ollivier - 06 59 62 57 47  
Agathe Fiaschi - 06 43 71 21 40