

The Panzani logo is displayed in a green and red stylized banner in the top left corner of the image.

PANZANI

Communiqué de presse,
Mars 2026



PANZANI RÉINVENTE LE PESTO AVEC DEUX NOUVELLES RECETTES

Avec plus de 71 millions de pots vendus en 2025¹, le pesto confirme son statut d'incontournable dans les cuisines françaises. Leader des sauces en France¹, Panzani dynamise le rayon en 2026 avec deux nouvelles créations : un Pesto Ricotta Noix, à la texture crémeuse et ponctuée d'éclats croquants, et un Pesto Rouge Pimenté, une recette unique sur le marché.

Toujours élaborés en Italie, au plus près du savoir-faire originel et des principaux ingrédients, ces nouveaux pestos, disponibles dès le mois de mars, invitent à revisiter les plats du quotidien avec créativité et gourmandise.

LE PESTO SÉDUIT TOUJOURS PLUS DE FRANÇAIS

Apprécié pour sa simplicité d'utilisation et sa gourmandise, le pesto séduit un nombre croissant de foyers. En 2025, les ventes progressent encore de **+16,8 % vs 2024²**, confirmant une dynamique solide sur le segment.

Avec 35,3 % de pénétration, soit plus de **10,4 millions de foyers acheteurs³**, le pesto s'impose désormais comme un indispensable du placard, bien au-delà d'un simple accompagnement de pâtes.

1 Circana, Tous circuits, 2025

2 Circana, évolution ventes volumes 2025 vs. 2024, Tous Circuits

3 Kantar, total année 2025

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

PANZANI RENFORCE SA POSITION SUR LE PESTO AVEC DEUX NOUVELLES CRÉATIONS

En 2026, Panzani poursuit sa dynamique d'innovation et enrichit une gamme déjà plébiscitée, composée de quatre recettes devenues incontournables : **Pesto Basilic Extra Frais**, **Pesto Crémeux Fromages italiens et Basilic**, **Pesto Tomates Séchées** et **Pesto Poivron & Ricotta**. Forte de ce succès, la marque vient compléter son offre avec deux nouvelles associations de saveurs, pensées pour apporter encore plus de variété et d'inspiration au quotidien, tout en restant fidèle à son ADN : **simplicité, gourmandise et plaisir partagé.**

DEUX NOUVEAUTÉS PANZANI POUR VARIER LES PLAISIRS

Élaborées en Italie, berceau historique du pesto, ces nouvelles recettes illustrent l'expertise de Panzani en termes de recherche et développement et son exigence dans la sélection des ingrédients. Dès le mois de mars, la marque enrichit ainsi son offre avec **deux créations aux accents méditerranéens**, pensées pour offrir davantage de variété et répondre à l'envie croissante de créativité en cuisine.

PESTO RICOTTA NOIX

l'onctuosité rencontre le croquant

Avec le Pesto Ricotta Noix, Panzani propose une recette gourmande qui **marie la douceur de la ricotta italienne à l'intensité aromatique des noix.**

Sa texture crémeuse est relevée de **véritables éclats de noix**, apportant relief et caractère en bouche.

Une recette simple à intégrer au quotidien : sur des pâtes, en tartine ou pour apporter une touche généreuse à des plats salés.

PMC⁴ : 2,45€ le pot de 190gr



PESTO ROUGE PIMENTÉ

une création inédite au caractère affirmé

Cette nouvelle recette **associe la gourmandise de la tomate italienne à la chaleur maîtrisée du piment de Cayenne.** Le résultat : un équilibre entre intensité et plaisir, où le piquant apporte vivacité sans masquer les arômes.

Avec cette référence, Panzani s'inscrit dans une tendance de fond : **le retour du piment dans les cuisines du quotidien**, apprécié pour sa capacité à relever les plats tout en restant accessible à tous en terme de goût.

PMC⁴ : 2,45€ le pot de 190gr



⁴ Prix marketing conseillé, le distributeur restant libre de la fixation de ses prix de vente

Sublimer les nouveaux pesto : les recettes Panzani

FOCACCIA AU PESTO RICOTTA NOIX



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE

- 1 pot de Pesto Ricotta Noix Panzani
- Une part de focaccia nature
- Du jambon cuit ou du jambon cru italien selon vos goûts
- De la salade roquette ou mesclun
- Quelques tomates cerises
- Huile d'olive

1. Coupez les tomates cerises en deux. Mettez à chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive et faites y cuire les demi-tomates quelques instants à feu vif. Salez et poivrez.
2. Coupez la focaccia en deux dans l'épaisseur. Tartinez les deux moitiés côté mie avec du pesto.
3. Garnissez la base avec la salade, le jambon, les tomates et posez la partie supérieure du pain en appuyant un peu.
4. Dégustez, c'est prêt!

SPAGHETTI FERMES ET GÉNÉREUSES AU PESTO ROUGE PIMENTÉ ET AUX LÉGUMES GRILLÉS

TEMPS DE PRÉPARATION
15 min

TEMPS DE CUISSON
15 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400g de spaghetti Fermes et Généreuses Panzani
- 1 pot de Pesto Rouge Pimenté Panzani
- 1 petite courgette
- 1 petite aubergine
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1/2 oignon rouge
- Thym, romarin
- Thym, romarin
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Parmesan (facultatif)
- Basilic (facultatif)

1. Mettez une grande casserole d'eau salée à chauffer pour cuire les pâtes.
2. Réglez le four en mode grill à puissance moyenne +.
3. Coupez les légumes en petits morceaux assez fins. Disposez-les à plat sur la plaque du four, ajoutez un filet d'huile d'olive, thym et romarin et assaisonnez. Enfournes jusqu'à ce qu'ils soient cuits et colorés, en les remuant de temps en temps.
4. Pendant ce temps, faites cuire les Spaghetti Fermes et Généreuses Panzani 13 minutes. Égouttez-les.



5. Remettez-les dans la casserole, à feu doux. Ajoutez le pesto et les légumes grillés et mélangez.
6. Servez tel quel, c'est délicieux, ou ajoutez du parmesan râpé et du basilic.



DU PESTO OUI, *mais du Panzani.*

À propos de PANZANI

Panzani est le fabricant français de pâtes alimentaires leader du marché. C'est l'histoire vraie d'une marque bienveillante 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 de semoulier-pastier pour fournir à ses consommateurs des pâtes et des sauces de grande qualité et accessibles à tous. Parce que "Des pâtes et des sauces oui, mais des Panzani."

Pour en savoir plus sur Panzani, rendez-vous sur le site : www.groupe-panzani.fr

Contacts presse

panzani@mtrchk.com

Mélissa Ollivier - 06 59 62 57 47

Précilia Beaugé - 06 46 01 39 35

PANZANI - SAS au capital de 3 585 180€ -
RCS Lyon 961 503 422 - 141 Cours Gambetta, 69003 Lyon

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