



1830 Ekstra Jomfruolivenolie med chili

71076404

I Ursini familiens frugtplantager står oliventræer side om side med citrontræer. Langs kanten står basilikum, chili, hvidløg og andre aromatiske planter som bruges i olierne. Ved tidspunktet for Olivades(oliven høstsæson), tilsættes den friske chili til møllehjulet og presses dermed sammen med oliven til olie. Herefter får olien lov at stå og trække for en ren og intens smag, til sidst filtreres olien. Velegnet til pizza, marinader, saucer, bruchettas, supper, kød og fisk.

En historie der begyndte i 1830. Familien Brémond, kendt for deres købmandsbutik på Cours Mirabeau i Aix-en-Provence, startede deres rejse i 1830. Butikken blev hurtigt et populært sted for delikatesser og konfekturer. I 2015 blev Maison Brémond 1830 overtaget af Olivier Baussan, hvilket markerede begyndelsen på en ny æra. Maison Brémond 1830 samarbejder idag med omkring 50 håndværksproducenter, der deler passionen for smag og terroir. Maison Brémond har et bredt udvalg af ekstra jomfru olivenolier, trøffelprodukter, balsamicoeddiker, spreads og andre delikatesser der tilfredsstiller enhver gourmet.

Størrelse		
	ENHEDEN	KOLLI
Mål HxBxD (cm)	5.5 x 6 x 6	135 x 12.4 x 18
Nettovægt	92 g	1,104 kg
Bruttovægt	125 g	1,54 kg
Enhed	12 x 100 ml	

Varefakta	
EAN nr. enhed	3700662711036
EAN nr kolli	5701115708878
Certificering	

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi (kcal)	824
Energi (kJ)	3386
Protein (g)	0
Kulhydrat (g)	0
heraf sukkerarter (g)	0
Fedt (g)	92
Salt (g)	0

Holdbarhed
Holdbarhed:
Opbevaring:
Opbevares tørt og ikke for varmt
Opbevaring efter åbning:
Lukket i original emballage

Ingredienser

Ekstra jomfru oliven olie(95%), chili peber(3%), naturlig chili ekstrakt(2%)





1830 Ekstra Jomfruolivenolie med chili

71076404

