



# 1830 Sort oliven tapenade

## 71076420

Den sorte tapenade er resultatet af provencalsk opskrift baseret på Tanche-oliven, ansjoser og kapers. Tanche oliven afgiver smagsnoter af nelliker, kirsebær og svesker, men også chokolade og kakao. Er særdeles velegnet på toast, bruchetta, med rå grøntsager eller sammen med kød eller ost.

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)	7 x 7.5 x 7.5	16 x 23.5 x 14.4
Nettovægt	90 g	0,54 kg
Bruttovægt	540 g	1,88 kg
Enhed	6 x 90g	

### Varefakta

EAN nr. enhed	3700662731003
EAN nr kolli	5701115709042
Certificering	

### Næringsindhold pr. 100 g

Energi (kcal)	269
Energi (kJ)	1102
Protein (g)	2,1
Kulhydrat (g)	0,1
heraf sukkerarter (g)	<0,2
Fedt (g)	26,1
Salt (g)	3,55

### Holdbarhed

#### Holdbarhed:

#### Opbevaring:

Opbevares tørt og ikke for varmt

#### Opbevaring efter åbning:

I køleskab

### Ingredienser

pulp af sorte Tanche oliven (95%) (oliven, vand, salt), kapers (3%) (kapers, vand, salt), krydderurter fra Provence, [ansjospure](#) (1%) (saltede [ansjoser](#), ekstra jomfruolivenolie).





# 1830 Sort oliven tapenade

71076420

---

