



1830 Grøn oliven tarpenade

71076421

Den grønne tapenade er resultatet af provencalsk opskrift baseret på Tanché-oliven, ansjoser og kapers. Tanché oliven afgiver smagsnoter af nelliker, kirsebær og svesker, men også chokolade og kakao. Samme opskrift som til sort tapenade, men her i en grøn mere citrusagtig version. 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	9.5 x 23.5 x 17
Nettovægt	90 g	0,54 kg
Bruttovægt	90 g	1,88 kg
Enhed	6 x 90g	

Varefakta	
EAN nr. enhed	3700662731089
EAN nr kolli	5701115709066
Certificering	

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi (kcal)	156
Energi (kJ)	640
Protein (g)	1,5
Kulhydrat (g)	<0,1
heraf sukkerarter (g)	<0,1
Fedt (g)	15,4
Salt (g)	1,8

Holdbarhed
Holdbarhed:
Opbevaring: Opbevares tørt og ikke for varmt
Opbevaring efter åbning: I køleskab

Ingredienser

Grøn oliven pulp fra Frankrig (93%) (oliven, vand, salt), kapers (3%), ekstra jomfruolivenolie, ansjoser (1%) (saltede ansjoser, olivenolie), citronsaft, krydderier, krydderurter, vin-eddike.





1830 Grøn oliven tarpenade

71076421

