



1830 Olivenpulp med timian og balsamicoeddike (fra Modena)

71076422

Hakkede sorte oliven tilsat ekstra jomfruolivenolie, tørrede figer, Modena PGI balsamicoeddike. Ingen tilsatte konserveringsmidler, tilsætningsstoffer eller farvestoffer. Et must til taps bordet eller til en sidedish - anbefales bl.a til toast, ciappe, bruchettea, rå grøntsager og hvidt kød.

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 konfektur. . 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 8 x 8	16 x 23.5 x 14.4
Nettovægt	100 g	0,6 kg
Bruttovægt	315 g	1,94 kg
Enhed	6 x 100 g	

Varefakta	
EAN nr. enhed	3700662731249
EAN nr kolli	5701115709080
Certificering	

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi (kcal)	299
Energi (kJ)	1229
Protein (g)	1,3
Kulhydrat (g)	1,1
heraf sukkerarter (g)	1,1
Fedt (g)	31,4
Salt (g)	1,9

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

Ingredienser

Sorte oliven (69%), ekstra jomfru olivenolie, kapers, Aceto Balsamico di Modena (BGB) (2,6%), (druemost, vineddike (indeholder sulfitter)), hvidløg, basilikum, timian (0,2%), peber.





1830 Olivenpulp med timian og balsamicoeddike (fra Modena)

71076422

