



1830 Auberginepuré med oliven

71076427

Aubergine puré er en middelhavsret, lavet med hele auberginer, der er bagt i ovnen med skindet på og derefter moset. Anbefales til bl.a. toasts, tapas, rå grøntsager, fårekød eller lam eller som garniture til fyldte grøntsager.

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 7.4 x 7.4	9.5 x 23.5 x 16
Nettovægt	90 g	0,54 kg
Bruttovægt	275 g	1,72 kg
Enhed	6 x 90g	

Varefakta	
EAN nr. enhed	3700662736053
EAN nr kolli	5701115709189
Certificering	

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi (kcal)	307
Energi (kJ)	1264
Protein (g)	0,8
Kulhydrat (g)	3,6
heraf sukkerarter (g)	2,3
Fedt (g)	31
Salt (g)	1,2

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

Ingredienser
Aubergine (61%) (grillet), solsikkeolie, sorte oliven (6%), olivenolie, hvidløg, salt, koncentreret citronsaft, peber.

