



1830 Sardiner med olivenolie, peber og chili 71076444

Sardinerne tilberedes i hånden som i gamle dage, opskriften er gået i arv. Sardinerne lægges på riste og bages for at gøre dem lettere og bløde. Tilsidst lægges sardinerne i en lage af olivenolie tilsat peber og chili. En kulinarisk delikatesse til feks salat.

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)	2.5 x 11 x 8	13 x 18 x 13.5
Nettovægt	115 g	1,15 kg
Bruttovægt	150 g	1,64 kg
Enhed	10 x 115g	

Varefakta	
EAN nr. enhed	3700662743075
EAN nr kolli	5701115709400
Certificering	

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi (kcal)	222
Energi (kJ)	926
Protein (g)	26
Kulhydrat (g)	<0,5
heraf sukkerarter (g)	<0,5
Fedt (g)	13
Salt (g)	0,85

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

Ingredienser

Sardiner (fisk) (Sardina pilchardus) (70%), ekstra jomfruolivenolie (17%), peberfrugter (5%), løg, hvidløg, chilisalt (0,5%).

