



1830 Karamel- og mælkesmøre pålæg

71076452

Karamelcreme med base af mælk og sukker, tilsat et knips Camargue fleur de sel salt. Karamelcremen koges langsomt op i store kobber gryder hvilket sikrer temperaturstyring og en jævn fordeling af varmen, det giver den bedste kvalitet og smag. Perfekt til brød, kager og bruges ofte på Afternoon te bordet

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)	7.7 x 8.8 x 8.8	9.5 x 27.5 x 19
Nettovægt	250 g	1,5 kg
Bruttovægt	510 g	3,2 kg
Enhed	6 x 250 g	

Varefakta	
EAN nr. enhed	3700662759465
EAN nr kolli	5701115709486
Certificering	

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi (kcal)	390,2
Energi (kJ)	1631
Protein (g)	8,3
Kulhydrat (g)	71
heraf sukkerarter (g)	61,3
Fedt (g)	8,1
Salt (g)	0,6

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

Ingredienser
Koncentreret og pulveriseret mælk (71%), rørsukker, karamel (8%), vand, Camargue havsalt (0,5%).





1830 Karamel- og mælkesmørrepålæg

71076452

