



TAPENADE, FRANTOIO DI SANT'AGATA (180 GR)



KOMMENTAR ZUR VERKOSTUNG

Diese Tapenade wird aus den kostbaren Taggiasca-Oliven hergestellt und verbindet Oliven meisterhaft mit Sardellen und Kapern, wodurch ein überraschend delikater Geschmack entsteht.

HERKUNFT

PRODUIT ALIMENTAIRE

BEZEICHNUNG

EPICERIE

WEINGUT

FRANTOIO DI
SANT'AGATA

SPEISEN - WEINE

PERFEKT AUF
GERÖSTETEM BROT ODER
ALS RAFFINIERTE
ERGÄNZUNG ZU
RINDERTARTAR.



ÖNOLOGIE

Seit 1827 verwandelt die Familie Mela aus Sant'Agata d'Oneglia die delikaten Taggiasca-Oliven – die im 17. Jahrhundert von Benediktinermönchen nach Ligurien gebracht wurden – in außergewöhnliche Olivenöle und andere Gourmetprodukte. Durch die Verbindung jahrhundertealter Tradition mit modernen Techniken fangen ihre Kreationen die wahre Essenz des ligurischen Geschmacks ein.



WEINBAU

Hergestellt aus entkernten Taggiasca-Oliven 50 %, nativem Olivenöl extra 36 %, Kapern 10 % und Sardellen 4 %.