

Tapenada Pampeluna - czarne oliwki i rozmaryn



Cena	29,80 zł
Opakowanie	200g (2 x 100g netto)

Opis produktu

Tapenada Pampeluna - czarne oliwki i rozmaryn

Tapenada z czarnych oliwek z dodatkiem rozmarynu, to wyjątkowy produkt, prosto z Hiszpanii. Jest to gęsta, wyrazista pasta, która składa się głównie z oliwek, rozmarynu oraz oliwy z oliwek. Bardzo często używa się jej między innymi w kuchni śródziemnomorskiej. Ta aromatyczna i niezwykle bogata w smaku pasta doskonale sprawdzi się jako dodatek do wielu potraw, szczególnie rybnych lub mięsnych. Oprócz tego znajdzie zastosowanie jako sos do makaronu czy składnik sałatki. Ze względu na jej oryginalny smak, może być stosowana po prostu jako smarowidło do kanapek. Chrupiące grzanki z oliwkową pastą to idealny pomysł zarówno na śniadanie, lunch, jak i szybką kolację. Możliwości użycia tapenady w kuchni są tak naprawdę nieograniczone.

Tapenada dostępna w naszym sklepie internetowym wyróżnia się wyjątkową recepturą i składnikami najwyższej jakości. Warto dodać, że większość naszych produktów pochodzi z hiszpańskiej Andaluzji. Pasta zmieni zatem każde danie w prawdziwą kulinarną podróż!

Dostępne tylko w **KochamOliwki.pl**

Konieczniesz musisz spróbować.

W **KochamOliwki.pl** odkryjecie inny wymiar smaku

NASZE PRODUKTY SĄ:

- bez oprysków chemicznych
- bez stymulatorów wzrostu
- bez modyfikacji genetycznej

Jak przechowywać tapenady?

Tapenady po otwarciu przechowuj w lodówce.
Najlepiej spożyć do 3 tygodni od otwarcia słoika.

Przygotowane z oliwek: zbiory z 2023r.

PRODUKT ZGODNY Z DIETĄ:

- wegetariańska

-
- wegańska
 - muzułmańska
 - żydowska
 - celiakia

Nie zawiera glutenu

WARTOŚCI ODŻYWCZE W 100G

Wartość energetyczna	949 kJ / 231 Kcal
Tłuszcze	24,1g
w tym nasycone	3,4g
Węglowodany	3,4g
w tym cukry	0,0g
Białko	3,9g
Błonnik	1,0g
Sól	1,0g

SKŁAD: czarne oliwki, rozmaryn, oliwa z oliwek, kwas cytrynowy, może zawierać kawałki pestek.
Termin przydatności do spożycia 07.2026r.

Najlepszy hiszpański bestseller tylko w **KochamOliwki.pl**

SMACZNEGO!