

Olivade Figue (schwarze Olivenpaste & Feige)

Les Senteurs de Provence

Pierre Chabert schmeckt seine dunkle Referenz-Tapenade mit etwas Anchovis und Kapern, einem Hauch frischer reifer Feige und Knoblauch, sowie Salz und Pfeffer ab. Das Rezept hat er von seiner Großmutter, die ihre Tapenade noch mühsam von Hand zubereiten mußte. Wunderbar!
Glas mit 90 g Inhalt. Haltbar drei Jahre. Wir empfehlen dunkle Lagerung, damit die Tapenade ihre aromatische Strahlkraft bewahrt.

90g
SPEZ591B

K&U
www.weinhalle.de