

Anchovis in Olivenöl 'L'Escala'

Anxoves de l'Escala

Das können sie, die Spanier. Sie produzieren Fischkonserven von einer Qualität, wie man sie nirgendwo sonst bekommt. Aus der kleinen Sardelle, auch Anchovis genannt, machen sie eine gesuchte Spezialität: Sie werden filetiert, eingesalzen, in grossen Fässern über mehr oder weniger lange Zeit fermentiert und dann in Olivenöl eingelegt.

So können sie über zwei Jahre reifen und erreichen dann erst die gewünschte mürbe Konsistenz. Wegen ihres intensiv salzigen Aromas ißt man sie nicht pur, sondern benutzt sie als vielseitig würzende Zutat. L'Escalas Anchovis sind qualitative Spitze.

Halbkonserve; bitte kühl lagern und nach dem Öffnen zügig verzehren

30g

SPEZ806

K&U
www.weinhalle.de