185g
SPEZ905

Oliven »snocciolate« (entkernt, schwarz)

Anfossi

Entkernte Taggiasca-Oliven im eigenen Öl.

Die hochwertigste Oliven-Varietät Liguriens ist auch eine der wertvollsten Italiens. Mario Anfossi baut sie an. Er konserviert sie bewußt ungefärbt im eigenen Öl.

Es sind relativ kleine, braune Oliven von zarter Konsistenz und unvergleichlichem Wohlgeschmack. Fleischig im Biss, kaum bitter, intensiv im Aroma, dabei so fein, daß sie nicht aufdringlich wirken in Konsistenz und Geschmack. Das Öl, in dem sie eingelegt sind, ist exzellent und kann zum Kochen und für den Salat verwendet werden.

Mario Anfossis entkernte Taggiasca-Oliven sind Luxus und ein geschmacklicher Traum. Als kleines Antipasto pur vorneweg, zur Würze in Salaten kleingeschnitten, in Saucen oder als aromatische Füllung - ein Muß für jeden Olivenafficionado. Aus seriös handwerklicher Produktion. Seit über 20 Jahren im Programm. Unsere beliebtesten Oliven im Glas.

K&U
www.weinhalle.de