

## Olive Sarde in salamoia 320g

La Dispensa del Fattore |

Olive Sarde in salamoia sind sardische grüne Oliven mit Kern in Salzlake eingelegt von der Dispensa del Fattore. Sardische Oliven sind bekannt für ihr außergewöhnliches Aroma, Bissfestigkeit und schönen Bitterstoffen. Dies entwickeln die im südenen Sardinien, auf der fruchtbaren Campidano-Ebene, gewachsenen Oliven durch das milde Klima und viele Sonnenstunden. Sie verleihen Gerichten hervorragende Würze und auch alleine eignen sie sich wunderbar zum Aperitif.

Nettogewicht: 630g / Abtropfgewicht: 320g



### Sensorik

### Wissenswertes

Trinktemperatur °C

### Produzent

La Dispensa del Fattore ist ein sardisches Unternehmen, das traditionelle sardische Produkte produziert. Sie sind darauf spezialisiert Oliven, Tomaten und weiter sardische Spezialitäten zu konservieren. Der Sitz liegt im Süden Sardinien, in der kleinen Stadt Serrenti, der Provinz Cagliari. Alle Produkte stammen aus der fruchtbaren Campidano-Ebene und profitieren von der Sonne und dem stets milden Klima.

&nbsp;

La Dispensa del Fattore | Via Nazionale 253 | IT 09027 Serrenti SU

