

**OLIJF ZWART TAGGIASCA ZONDER PIT**

2,9 kg

Tag: Olijven

De kleine zwarte **Taggiasca** olijf komt uit de Ligurië streek, de bloemen Riviera van Italië. De olijf is vernoemd naar de stad Taggia in Imperia. Ze worden rijp geoogst en zo'n zes maanden in extra vergine olie met Italiaanse kruiden gemarineerd.

De **Olive Zwart Taggiasca zonder pit** zijn zacht en vlezig en hebben een lichtzoetige smaak. Ze zijn vooral heerlijk als tafelolijf maar worden ook vaak in een focaccia verwerkt. Verder verrijken ze al je Italiaanse pastagerechten en salades.

De pitloze zwarte Taggiasca olijven **Olive Zwart Taggiasca zonder pit** staan op olie in een platte transparante emmer van 2,9 kilogram.

- Italiaanse ontpitte **Taggiasca** olijven **Olive Zwart Taggiasca zonder pit**
- 58,5% ontpitte Taggiasca olijven, zonnebloemolie, zout en melkzuur
- In transparante hersluitbare emmer van 2,9 kg
- Leverancier: Le Nostrane

Artikelnummer	16000028
Land	Italië
Gewicht	2,9 kg
Verpakking	1 stuk
Producent olijven en groente	Le Nostrane
Bewaarwijze olie en groenten	Droog

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Taggiasche olijven zonder pit (58.5%), zonnebloemolie, zout, zuurteregelaar: melkzuur.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 666 kJ / 161 kcal
- Eiwitten – 2.2 g
- Koolhydraten – 2.6 g
- Waarvan suikers – 0.3 g
- Vetten – 15 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 1.4 g
- Vezels – 1.9 g
- Zout – 3.3 g

ALLERGENEN INFORMATIE



Zonder
aardnoten



Zonder
ei



Met
gluten



Zonder
lupine



Met
melk



Zonder
mosterd



Zonder
noten



Zonder
schaaldieren



Met
selderij



Zonder
sesam



Zonder
soja



Met
vis



Zonder
weekdieren



Zonder
zwavel en sulfieten