



## Ortiz ansjos i olivenolje 78 g

### Ansjosfileter i olivenolje.

I mer enn 100 år og gjennom fem generasjoner har spanske Conservas Ortiz levert fiskeprodukter av høy kvalitet. Det er viktig for produsenten å benytte miljøvennlige fangstmetoder for å skåne fisken og fiskebestanden mest mulig. Ortiz ansjos er av arten Engraulis encrasicholus som er den mest populære i verden. Ansjosene fiskes i tidlig på våren og lagres deretter i fat med salt, i minimum 6 mnd. Deretter blir de ansjosene filtrert for hånd og pakket i olivenolje. Ortiz ansjos er førsteklasses ansjos med kompakt kjøttstruktur og rik smak.

Ved å bruke ansjos på riktig måte, det vil si å ikke bruke for mye, kan ansjos løfte smakene i en rett uten at det på noen måte smaker mer fisk. Kan brukes som en ingrediens i dressing og dipper., eller som topping på pizza eller som smakstilsetning i supper. Egner seg godt på tapas anretninger.

Inneholder 12-18 ansjos. Halvkonservert. For best smaksopplevelse, anbefales det at ansjosen spises romtemperert.

Ortiz ansjos er førsteklasses ansjons med kompakt fin kjøttstruktur og rik smak.

**Produktnummer** 181040

**EPD-nummer** 6245146

**Antall i kartong** 24



\* 6 2 4 5 1 4 6 \*