



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 encrasicolus* som er den mest populære i verden. Ansjosen fiskes i tidlig på våren og lagres deretter i fat med salt, i minimum 6 mnd. Deretter blir de ansjosene filitert for hånd og pakket i olivenolje. Ortiz ansjos er førsteklasses ansjos med kompakt kjøttstruktur og rik smak.

Produktnummer	181040
EPD-nummer	6245146
Antall i kartong	24



* 6 2 4 5 1 4 6 *

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 ansjosene spises romtemperert.

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

Fyldighet

Skarphet

Fasthet