



CanBech marmelade til blåmuggost m/fiken 70 g

Marmelade med modne fiken er tilsatt akkurat riktig mengde sukker for en balansert sødme. I tillegg er det tilsatt macadamianøtter og allehånde fra Jamaica. Macadamianøtter vokser på treet med samme navn og har sin opprinnelse i Australia. Nøttene har en kokoslignende smak, er rike på fiber, kalsium og umettet fett. Marmeladen har en fin konsistens, fargen er mørk brun, med store biter av elfenbenshvite nøttebiter i.

CanBech er et familieeid selskap som holder til nord i Spania i den lille landsbyen Fontanilles. De startet i 1981 med en restaurant der en av rettene de serverte inneholdt kandiserte fiken. Dette ble en stor suksess, så neste steg var å tilberede og bevare fikene på glasskrukker for salg. Sortimentet har vokst og består i dag av syltetøy, gelé, chutney og sauser. Denne serien med fem søte marmelader til ost er 100 % naturlig, perfekt designet til de ulike ostefamiliene. De har valgt ut de mest eksklusive nøtter, frukter og kryddere, importert dem fra fem kontinenter for å oppnå den perfekte smaken og harmonien.

Just for cheese er som navnet tilsier tiltenkt utvalgte oster innen de forskjellige familiene. Fikenmarmeladen er perfekt tilbehør til blåmuggost som Cambozola, Roquefort og Saint Agur. I tillegg til å servere den på en oste-tallerken eller anretning kan du også benytte denne marmeladen på en desserttallerken.

Marmelade med modne fiken er tilsatt akkurat riktig mengde sukker for en balansert sødme. I tillegg er det tilsatt macadamianøtter og allehånde fra Jamaica. Marmeladen har en fin konsistens, fargen er mørk brun, med store biter av elfenbenshvite nøttebiter i.



Varenr.	430546
EPD nr.	5799812
Antall i kartong	12