



## Spina taralli olio oliva 280 g

### Håndlaget italiensk taralli med olivenolje. Sprø bakst som er formet som en liten kringle.

Familieselskapet "Spina Antonio – Artisan Production of pickled and preserved food in oil" ble grunnlagt i 1966 i den italienske regionen Puglia. De fleste ingrediensene i deres produkter kommer fra lokale produsenter. Nesten alle produkter prosesseres i sesong, innen 48 timer etter innhøsting. De har spesialeisert seg på syltede og konserverte matvarer. Det innebærer at de bevarer sine produkter ved å marinere dem i olje, eddik eller en kombinasjon av begge, sammen med krydder og urter. Denne prosessen bidrar til å forlenge holdbarheten til matvarene samtidig som de tilføres smak og tekstur.

Taralli er en italiensk sprø bakst som er formet som en liten kringle. Den er laget av en deig bestående av mel, olivenolje, hvitvin og salt. Taralli er vanligvis krydret med forskjellige smaker som fennikelfrø, pepper, chili eller urter som rosmarin eller som denne med olivenolje. Den har en sprø konsistens og kan spises som en snacks eller serveres på et tapasbrett med italienske delikatesser som ost og spekemat. . Kan også brukes i en salat.

Taralli har en sprø konsistens og mild smak av olivenolje.

**Produktnummer** 334400

**Antall i kartong** 20