

Weinzentrale

EBERLE

Sardine all'olio d'oliva 100g - Pollastrini International SRL

Art.-Nr: 09350



Beschreibung:

Sardinen in Olivenöl. Der einzige Ölsardinenhersteller in Italien verwendet auch nur die Sardinen, die direkt vor seiner Haustür aus dem Mittelmeer gefischt werden. Pollastrini sitzt in Anzio, einer Hafenstadt bei Rom. Seit 1889 legt die Firma die Sardinen in Olivenöl ein. Die Sardinen schmecken besonders gut auf gebuttertem Weißbrot mit einem frischen, grünen Salat dazu und einem Glas Weißwein. Perfekt auf gebuttertem Weißbrot. Glutenfrei, laktosefrei.

Hersteller:

Pollastrini di Anzio ist der einzige Ölsardinenhersteller in Italien. Er verwendet auch nur die Sardinen, die direkt vor seiner Haustür aus dem Mittelmeer gefischt werden. Pollastrini sitzt in Anzio, einer Hafenstadt bei Rom. Seit 1889 legt die Firma die Sardinen in Olivenöl ein.

Anbau:

Zutaten: Sardellen, Olivenöl, Salz. Nach dem Öffnen kühl lagern. Das Latium mit dem Zentrum Rom ist weitgehend landwirtschaftlich geprägt. Viehzucht, Gemüseanbau und Wein werden hier gepflegt.

Rebsorte -	Region Latium	Alkoholgehalt -	Trinktemperatur -
Weingeschmack -	Qualitätsstufe -	Restsüße -	Ausbau Lagertemperatur max. 45°C
Weinstilistiken -	Bodenart -	Trinkfenster -	Flaschengröße -
Verschlussart -	Bewirtschaftung erlesene Sardinen aus Latium	Zusatzstoffe -	Karaffieren NEIN

Passt zu



Antipasti



Salatkreationen



Cocktails



Gebäck



Aperitif