

LA TAPENADE NOIRE

Tartinables

>>> **Ingrédients** : Olives noires à la Grecque 80% (olives à la grecque [origine UE et non UE selon approvisionnements], sel, jus de citron concentré), huile d'olive vierge, câpres 3.2% (origine UE et non UE selon approvisionnements), ail, crème d'anchois (82% anchois salés *Engraulis encrasicolus* (**poisson**), huile d'olive, vinaigre de vin rouge, épices), jus de citron concentré, plantes aromatiques, poivre blanc

>>> Prête à l'emploi

>>> Sans colorant



Volume	Poids Net	PCB	DDM
13 CL	90 g	12	3 ans
22.8 CL	180 G	12	3 ans

Incontournable pour l'apéritif Provençal.
La tapenade est préparée à partir d'olives noires sélectionnées, d'anchois et de câpres



Conseils d'utilisation :

Elle se tartine sur des croûtons ou du pain de campagne
Elle accompagne vos crudités, salades, ou encore les omelettes aux fines herbes, aux épinards, aux blettes. On peut aussi l'utiliser pour badigeonner ou farcir une viande (lapin à la tapenade)