

# Anchovis in Olivenöl

Wer sich kulinarisch in Italien oder Spanien zu Hause fühlt, kommt an Anchovis nicht vorbei. Die filetierten, eingelegten und fermentierten Sardellen reifen bis zu zwei Jahre und sind aufgrund ihres hohen Salzgehalts, der mürben Konsistenz und des intensiven Aromas wahre Allrounder in der Küche. Anchovis können nicht nur pur genossen werden, sondern geben auch Gerichten wie Pasta Puttanesca, Ceasar Salad oder Tapenaden eine besondere Würze.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

## Sonstige Angaben

Lagertemperatur	0-2°C
-----------------	-------

## Zutaten

**ANCHOVIS** - SARDELLEN (Engraulis encrasicolus) 52%, Olivenöl 42%, Salz 6%  
Abtropfgewicht = 55 g

## Inverkehrbringer

Conservas Ortiz S. A.  
Inaki Deuna 15 Apdo 13 48700 Ondarroa Spanien