

Kalamarituben klein in Olivenöl

Die kleinen Kalamarituben in Olivenöl von La Brújula sind eine ausgesuchte Delikatesse aus Galicien, Spanien. La Brújula steht für beste Qualität, handwerkliche Verarbeitung und die Verwendung von ausschließlich frischen, lokalen Meeresfrüchten. Diese Konserve bietet zarte, mundgerechte Kalamarituben, die nach traditioneller Methode eingelegt wurden. Die Kalamarituben zeichnen sich durch ihren feinen, milden Geschmack und eine angenehm zarte Bissfestigkeit aus. Das hochwertige Olivenöl unterstreicht die Frische der Meeresfrüchte und verleiht ihnen ein rundes, elegantes Aroma.

Ideal als Tapas, auf geröstetem Baguette, in Salaten oder als Teil einer maritimen Vorspeisenplatte. Sie schmecken pur, mit Zitronensaft oder einer Prise grobem Meersalz hervorragend. Passend zu Weißwein, Cava oder als edler Begleiter zu mediterranen Gerichten. Mit den kleinen Kalamarituben in Olivenöl von La Brújula genießen Sie spanische Meeresfrüchte in höchster Qualität – puristisch, unverfälscht und voller Geschmack. Ein Highlight für Liebhaber ausgewählter Delikatessen und Gourmets.

Abtropfgewicht: 80g

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Kann Spuren von Krebstieren enthalten	Ja
Kann Spuren von Fisch enthalten	Ja

Sonstige Angaben

Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Spanien
Lagertemperatur	0-2°C

Zutaten

Kleiner **TINTENFISCH** (Loligo gahi), Olivenöl und Salz. Kann Spuren von **FISCH** und **KREBSTIEREN** enthalten.

Inverkehrbringer

Maritime Zeitkapseln
Gustav-Adolf-Straße 18 63452 Hanau Deutschland