

TIERRA LOU

EMPELTRE

O'gustinos olivas secas

Zwarte zongerijpte gedroogde Empeltre olijven

OORSPRONG

In het noordoosten van Spanje, in de regio Bajo Aragón, groeien onze olijfbomen in een uitzonderlijk microklimaat dat de basis vormt voor de unieke smaak en kwaliteit van onze zwarte olijven.

OOGST

Geoogst eind december vervoerd van Spanje naar België



NA DE OOGST

Onze zwarte olijfjes worden na de oogst in Spanje zorgvuldig naar Bellegem gebracht, waar ze maandenlang in een zoutbad fermenteren. Vervolgens worden ze met de hand geselecteerd om alleen de beste kwaliteit te garanderen en op smaak gebracht met perfect afgestemde kruidenmengsel. Een ambachtelijk proces dat elke olijf tot een smaakvolle delicatessen maakt.



TIERRA
LOU

EMPELTRE

O'gustinos olivas secas

Zwarte zongerijpte gedroogde Empeltre olijven

GEBRUIK

In het noordoosten van Spanje, in de regio Bajo Aragón, groeien onze olijfbomen in een uitzonderlijk microklimaat dat de basis vormt voor de rijke smaak en kwaliteit van onze zwarte olijven.



SMAAK

Geoogst eind december vervoerd van Spanje naar België

HOEEVEELHEDEN

100Gr
1000Gr

SMAAK TIPS

Perfect om te verwerken in sauzen, als smakelijk aperitiefhapje of als heerlijke topping op een pizza.

