

Olasagasti | Sardellen Baskischer Art

K&U-Fisch



Die Firma Olasagasti bietet als eine der wenigen die echte europäische Sardelle als Konserve an (*Engraulis encrasicolus*), gewürzt mit Olivenöl (45%), Knoblauch, Cayennepfeffer, Weißweinessig und Salz. Das Fleisch der kleinen, fetten Fische schmeckt bitter und wird deshalb meist eingesalzen als pikant-würzige Kochzutat »Anchovis« angeboten. Durch das Einsalzen werden die Fische nicht nur konserviert, es setzt auch eine Fermentation ein, die sie »gart«. Dadurch verbessern sich Qualität und Geschmack während der Lagerzeit von oft mehr als zwei Jahren. Hier liegen die Sardellen als Filets in Olivenöl, sind 5 Jahre haltbar und schmecken mit jedem Jahr milder und feiner. Zu verwenden wie Sardinen, die etwas intensiver schmecken. Also am besten zu gutem Bauernbrot oder warmem Baguette.

190g
SPEZ913



www.weinhalle.de