



Tortas de Aceite traditionell (süss)

Produzent	Andrés Gaviño
Land/Gebiet	Spanien/Sevilla
Produkt	Tortas de Aceite
Inhalt	180 g
Preis CHF	4.90

Inhaltsstoffe: Weizenmehl, Kaltgepresstes Olivenöl Extra Vergine (21 %), Zucker, Anissamen, Salz. Kann Spuren von Mandeln enthalten. 100% natürliche Zutaten ohne Farb- und Konservierungsmittel. Vegan und Laktosefrei. Bitte dunkel, kühl und trocken lagern. Hergestellt und abgepackt in Espartinas, (Sevilla-Spanien).

«Tortas de Aceite» ist ein traditionelles spanisches Gebäck, das seinen Ursprung in Andalusien hat. Es handelt sich dabei um ein dünnes, knuspriges Gebäck in Form eines Fladens. Die runden Gebäckstücke sind leicht gesüsst und erhalten ihren charakteristischen Geschmack durch die Verwendung von Olivenöl und Anis. Die Tortas von Andrés Gaviño stammen aus Sevilla und werden noch ganz traditionell handgefertigt, was sich durch die unregelmässig runden Formen erkennen lässt. Die Tortas sind der ideale Snack zu jeder Tageszeit. Geniessen Sie das knusprige Gebäck zu Kaffee, Tee oder einer heissen Schokolade. Als Aperitif passen die Tortas hervorragend zu Käse und Pasteten oder zu Wein, wie Sherry, Cream und Portwein. Auch als Dessert sind sie geeignet und lassen sich gut zu Marmelade, Eiscreme, Obst und Joghurt kombinieren.