

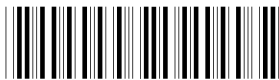


## Tutto Calabria oregano 30 g

### Italiensk tørket oregano som egner seg på pizza.

Det italienske selskapet Tuttocalabria er familiedrevet siden 1970. De har sitt hovedkvarter i Manarano distriktet i Calabria, sør i Italia. De har spesialisert seg på nisje produkter basert på Calabria - chili. Calabria-chili, også kjent som peperoncino Calabrese, er en type chili som dyrkes i regionen Calabria i Italia. Den er kjent for sin kraftige krydrede varme og karakteristiske smak. Tuttocalabria har fokus på kvalitet, verdier og miljø. 85% av strømforsyningen til deres produksjonslokaler, er selvforsynt med strøm fra solpaneler. De produserer sauser, krydder, marinader, konserverte grønnsaker og oliven.

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>Produktnummer</b>    | 514950  |
| <b>EPD-nummer</b>       | 6587265 |
| <b>Antall i kartong</b> | 8       |



\* 6 5 8 7 2 6 5 \*

Oregano er kjent for å være den mest benyttede urten i Italienske kjøkkenet, kanskje særlig på pizza. Oregano fungerer godt med mange forskjellige toppingkombinasjoner, enten det er en enkel Margherita eller en kjøttfylt pizza, noe som gjør den til en universell urt for pizzaelskere. Oreganoplanten har lilla blomster, og det er kun de olivengrønne bladene man bruker i matlaging. Ofte brukes den tørket, da tørking fører til en sterkere smak enn når den er fersk.

Oregano har en sterk, litt bitter og pepperaktig smak som gir en umiddelbar friskhet. Den fremhever og balanserer de andre ingrediensene som ost, tomatsaus og kjøtt uten å dominere smaken.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet