

Chark- och tapasbricka



Plockmat, tapas, charkbricka - så enkelt och ljuvligt gott. Plocka ihop dina chark- och ostfavoriter och lägg upp på ett fat - eller ännu enklare testa våra tapasbrickor. Bara att öppna, lägga upp och njuta.

Gör så här:

- Öppna chark-, mix- och ostbrickorna, låt dem vila i rumstemperatur i cirka 10 minuter innan du lägger upp.
- Skär fuetsalamin på diagonalen i tunna skivor.
- Lägg upp allt på en skärbräda eller fat - redo att njutas!

Ingridienser

1 st charkbricka Barcelona

1 st mixbricka Lissabon

1 st ostbricka

1 st fuet tryffel

Extra: oliver, grissini och lite bröd



Saluhall Barcelona



Saluhall Lissabon – tapasbricka



Saluhall ostbricka



PAUL
THOM
— VÅR VÄRLD AV TAPAS —

94%
KÖTT

FUET TRYFFEL

Äkta lufttorkad spansk fuget
gjord på spansk köttråvara
av högsta kvalitet.

Ingredienser: Griskött* 94%, havssalt, majsdestrin,
torkad tryffel 1,3% (tuber indicum silvestre), svart- och vitpeppar,
torkad glukosstråp, kryddor, konserveringsmedel: E252, E250;
dextros, rödbettkoncentrat, arom, antioxidantmedel: E301;
riktigt från gris. Till 100g fuget har 160g griskött använts.
*Ursprung: Spanien. Denna produkt är LAKTOSFRI.

Näringsvärde per 100g: Energi: 1800kJ/437 kcal,
Fett: 35g, Varav mättat fett: 13g, Kolhydrater: 1,8g,
Varav sockerarter: 1,2g, Protein: 28g, Salt: 3,5g
Förvaras förvaras vid högst +21°C öppnad i max +8°C
Bäst före: Se förpackning, gäller öppnad förpackning.

Producerat i Spanien för PAUL och THOM AB
Konsumentkontakt: 08-595 510 70
www.paulochthom.se



Nettovikt
150g e

13/05/2021
L: 10821033



Fuet

Tryffel, laktosfri