

TARTINADE OLIVES NOIRES + RAISINS DE CORINTH + PETIMEZI NOIR



Une pâte
d'olives noires
mûres et
Kalamon,
combinée avec
des raisins noirs
de première
qualité et du
petimezi, une
mélasse de
raisin

traditionnelle, font un hors-d'œuvre aigre-doux. Étalez-le sur du pain moelleux et prenez un verre de bière. Dégustez-le également avec du fromage feta et des tomates dans votre salade ou sur du dakos crétois (pain sec rond).

Toutes les pâtes d'olive et les entrées sont des produits de pasteurisation et ne contiennent pas de colorants, de produits chimiques ou autres.