TARTINADE OLIVES VERTES + PERCE PIERRE (KRITAMO) + ÉCLATS D'AMANDES

Pâte d'olives vertes associée au Kritamo, une herbe sauvage récoltée sur les côtes rocheuses de l'île de Leucade et les éclats d'amandes en petits morceaux, donnent une sensation croquante dans la bouche. La saveur unique du zeste de citron vient compléter le bouquet gustatif.

Dégustez-le sur des craquelins de blé avec de fines tranches de fromage feta authentique.

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