



La savoureuse marinade de l'île aux saveurs est proposée à la vente sur place, au prix de 11€ !

Euskal herriko ugartearen marinada salsa zapoetsua, lekuan berean salgai, 11€tan

Eus:

Aturriko Marinada Salsa 64 zaportetsua aurkezteko, tokiko mozkinekin, pentsatua, eta sukaldatua den ekoizpen bat da.

Barazki ekoizle baten pasioarekin sortua eta eskuz egina lehen bezala, 100% tokikoa!

Lehuntzeko\* ugartearen gainean , baserrian egina, mozkinen bilketatik botoiletan sartu artio.(Lehuntze\*, iparraldeko ipar punttaren herri ttipi bat da)

Euskal herriko biper ezta da, salsa horen mozkin nagusia. Biper ezta beste barazki anitzekin etxaldean bertan landatuak eta bilduak, freskuak, ingurumenaren errespetuan.

Marinada salsa hori, biziki untsa uztartzen da arrain eta itsaskien errezetan, zuen errekiak, harragi gorriak, xuriak, hegaztikiak, baita ere zuen arroltze frituak bizigarriagoak izanen dira gustu goxo batekin.

Baliatzen ahalko duzue, edozein sasoian, udan eta neguan, zuen gustuko...

Sukaldatzen duzuelarik, "Aturriko Marinada Salsa 64" zapoetsua, azken momentuan gehitzen da erretzean, beren gustu eta zapore guztiak atxik dadin.

Fr:

La Marinade 64 saveur de l'Adour, c'est d'abord un travail artisanal, avec des produits locaux de qualités élaborés avec passion.

La fabrication et la mise en bouteille sont entièrement manuelle confectionné sur l'île de Lahonce\*. (Lahonce, petit village du nord d'iparralde)

L'ingrédient phare de cette sauce, c'est le piment doux frais, cultivé au sein de l'exploitation.

Plébiscité dans les recettes de poissons, fruits de mer, la marinade 64 Saveur de l'Adour, donnera du caractère à toutes vos viandes rouges, viandes blanches, volailles, et même sur vos œufs au plat!

Peut-être utilisé, été comme hiver, selon vos envies!

Lors de la cuisson, la Marinade 64 Saveur de l'Adour s'ajoute toujours au dernier moment pour garder tous ses arômes.