

Proveniente da allevamenti del Nord Italia, viene accuratamente selezionata, quindi salata, essiccata e affumicata al fuoco di legno di pioppo, quercia, corbezzolo e ginepro.

The fish comes from fish farms situated in Northern Italy; it is carefully selected, salted, dried and smoked over a fire of poplar, oak, strawberry-tree and juniper wood.

Provenant des établissements d'aquaculture de l'Italie du nord, elle est sélectionnée avec soin, puis mise sous sel, séchée et fumée au feu de bois de peuplier, hêtre, arbousier et genévrier.

Die Lachsforellen stammen aus norditalienischen Fischzuchtbetrieben und werden mit großer Sorgfalt ausgewählt, gesalzen, getrocknet und über Pappel-, Eichen-, Erdbeerbaum- und Wachholderholz geräuchert.



Trota salmonata affumicata



Juniperus Communis



Trota salmonata affumicata**Smoked salmon trout****Truite saumonée fumée****Geräucherte Lachsforelle****Come gustarla**

In insalata, tagliata a pezzetti insieme a mais e spicchi di uova sode, condita con olio, sale, pepe, semi di finocchio e qualche ricciolo di maionese.

Aggiunta a tocchetti a un risotto agli asparagi, a fine cottura, con una spolverata di pepe macinato fresco, conferisce al piatto un gusto unico.

Ingredienti

Trota salmonata, sale, fumo, aromi naturali mediterranei. Prodotto confezionato sottovuoto senza coloranti né conservanti aggiunti.

Conservazione

Conservare in frigorifero a una temperatura da 0 a 3 °C.

Serving suggestions

In a salad, diced, together with sweet corn and quartered hard-boiled eggs, dressed with olive oil, salt, pepper, fennel seeds and a scroll of mayonnaise.

Diced and added to an asparagus 'risotto' (towards the end of cooking), with a dash of freshly ground pepper it gives the dish a unique flavor.

Ingredients

Salmon trout, salt, smoke, natural Mediterranean flavorings. Vacuum packed without colorings or preservatives.

Storage

Store in the refrigerator at a temperature of 0 to 3 °C.

Comment la déguster

En salade, coupée en dés et servie avec du maïs et des œufs durs, assaisonnée avec de l'huile, sel, poivre, grains de fenouil et de la mayonnaise.

En l'ajoutant en dés à un risotto aux asperges en fin de cuisson, avec un peu de poivre moulu frais, elle donne à ce plat un goût unique.

Ingrédients

Truite saumonée, sel, fumée, arômes naturels du maquis méditerranéen. Produit conditionné sous vide, sans colorants ni conservateurs ajoutés.

Conservation

Conserver au réfrigérateur à la température de 0 à 3 °C.

Verwendungstipps

Als Salat, fein geschnitten mit Mais und in Stücke geschnittenen gekochten Eiern, angemacht mit Öl, Salz, Pfeffer, Anissamen und etwas Mayonnaise. In Stücke geschnitten, können Sie dieses Produkt zu einem fast gar gekochten Risotto hinzufügen und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer abrunden.

Zutaten

Lachsforelle, Salz, Rauch, natürliche mediterrane Aromen. Vakuumverpackt ohne Zusatz von Farb- oder Konservierungsstoffen.

Lagerung

Im Kühlschrank bei einer Temperatur von 0-3°C aufbewahren.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico
159 kcal – 670 kJ

Proteine
28,00% p/p (N x 6,25)

Carboidrati
1,23% p/p

Grassi
4,68% p/p

Average nutritional values per 100 g

Energy value
159 kcal – 670 kJ

Proteins
28.00% p/p (N x 6,25)

Carbohydrates
1.23% p/p

Fats
4.68% p/p

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit

Calories
159 kcal – 670 kJ

Protéines
28,00% p/p (N x 6,25)

Hydrates de carbone
1,23% p/p

Matières grasses
4,68% p/p

Nährwertabelle pro 100 g Produkt

Brennwert
159 kcal – 670 kJ

Eiweißgehalt
28,00% p/p
pro Gewichtseinheit
(N x 6,25)

Kohlenhydratgehalt
1,23% p/p

Fettgehalt
4,68% p/p

Referenza
Référence
Produktname

Codice EAN
EAN Code
Code EAN
EAN-Code

Peso confezione
Package weight
Poids de la confection
Packungsgewicht

Confezioni per cartone
No. of packages per carton
Confections par carton
Stück pro Karton

Cartoni per pedana
No. of cartons per pallet
Cartons par palette
Kartons pro Pallet

Durata in mesi
Shelf life (months)
Durée en mois
Haltbarkeitsdauer in Monaten

Trota salmonata/Salmon trout/Truite saumonée/Lachsforelle

227614

700 g

28

15

2

Trota salmonata in busta/Vacuum-packed salmon trout
Truite saumonée en sachet/Abgepackte Lachsforelle

8009122000259

100 g

20

120

2

Trota salmonata in busta/Vacuum-packed salmon trout
Truite saumonée en sachet/Abgepackte Lachsforelle

8009122006954

200 g

15

120

2



Sarda Affumicati

Stabilimento: 09010 Buggerru - Cagliari ~ Località Sa Colombera
telefono e fax +39 0781 549 14 - 549 30
Sede legale: via Alghero 14, 09127 Cagliari
telefono e fax +39 070 653 462
mail: sardaf@tiscali.it ~ www.sardaffumicati.com