

Uova di tonno pescato in acque limpide, vengono salate ed essiccate ancora freschissime con ventilazione naturale. Ricche di proteine, dal sapore intenso e caratteristico, i Fenici e i Punici le consumavano nei loro lunghi viaggi per mare.

Roe of tuna fish caught in crystal clear waters, salted and dried when fresh with natural ventilation. Rich in proteins, with flavorsome, characteristic taste – the Phoenicians and Carthaginians used to take stocks of this roe on their long sea voyages.

Œufs de thon pêché dans des eaux limpides, salés et séchés encore très frais dans des locaux à ventilation naturelle. Riche en protéines, à la saveur intense et caractéristique, la poutargue était déjà consommée par les Phéniciens et les Puniques à l'occasion de leurs longs voyages en mer.

Der Rogen von in klaren Gewässern gefischtem Thunfisch wird gesalzen und natürlich getrocknet. Diese Spezialität, die so reich an Proteinen ist und sich durch einen intensiven, charakteristischen Geschmack auszeichnet, wurde schon von den Phöniziern und den Puniern auf ihren langen Seereisen geschätzt.

Bottarga di tonno



Il "caviale sardo" è frutto della lavorazione di uova di muggine salate ed essiccate con ventilazione naturale. Il suo sapore caratteristico e delicato era già noto e apprezzato nell'antichità.

Known as "Sardinian caviar" this delicacy consists of dried mullet roe salted and dried with natural ventilation. Its flavor is delicate and characteristic and was already well known and appreciated in ancient times.

Ce que l'on appelle le « caviar sarde » est le résultat de la préparation des œufs de mullet au sel, séchés dans un local à ventilation naturelle. Sa saveur caractéristique et délicate était déjà connue et prisée dans l'antiquité.

Zur Herstellung dieses „sardischen Kaviars“ wird der Meeräschenrogen gesalzen und natürlich getrocknet. Der charakteristische und zugleich delikate Geschmack dieses Produkts wurde bereits in der Antike geschätzt.

Bottarga di muggine



| Bottarga di tonno | Tuna fish roe (bottarga) | Poutargue de thon | Thunfischrogen |
|--|---|--|--|
| <p>Come gustarla È impareggiabile tagliata sottilmente con la sola aggiunta di olio extravergine di oliva e pomodorini sardi. A fettine, lasciata ammorbidire in olio extravergine di oliva insieme a prezzemolo tritato e pepe, è il condimento dei rinomati spaghetti alla carlofortina.</p> <p>Ingredienti Uova di tonno, sale. Prodotto confezionato sottovuoto senza coloranti né conservanti aggiunti.</p> <p>Conservazione Conservare in luogo fresco.</p> | <p>Serving suggestions <i>Uniquely delicious when finely sliced with just a dash of extra-virgin olive oil and Sardinian tomatoes. Sliced and left in a marinade of extra-virgin olive oil, chopped parsley and pepper – a classic dressing for Carloforte-style spaghetti.</i></p> <p>Ingredients Tuna fish roe, salt. Vacuum packed without colorings or preservatives.</p> <p>Storage Store in a cool, dry place.</p> | <p>Comment la déguster <i>Elle est hors pair coupée en tranches fines et tout simplement assaisonnée avec de l'huile d'olive extra vierge et de petites tomates sardes. Ou encore, en tranches assaisonnées d'huile d'olive extra vierge avec du persil haché et du poivre, elle est utilisée pour les célèbres pâtes « spaghetti à la mode de Carloforte ».</i></p> <p>Ingrédients Œufs de thon, sel. Produit conditionné sous vide, sans colorants ni conservateurs ajoutés.</p> <p>Conservation Conserver dans un endroit frais.</p> | <p>Verwendungstipps <i>Hauchdünn geschnitten und einfach nur mit etwas Olivenöl und sardischen Cherrytomaten angemacht, ist dieses Produkt einfach unvergleichbar. Probieren Sie einmal die exquisiten Spaghetti nach der Art von Carloforte, indem Sie den Roggen in Scheiben geschnitten und in etwas Olivenöl aufgeweicht mit etwas gehackter Petersilie und Pfeffer über die gekochten Spaghetti geben.</i></p> <p>Zutaten Thunfischrogen, Salz. Vakuumverpackt ohne Zusatz von Farb- oder Konservierungsstoffen.</p> <p>Lagerung Kühl aufbewahren.</p> |
| <p>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</p> <p>Valore energetico 192 kcal – 809 kJ Proteine 30,00% p/p (N x 6,25) Carboidrati 4,62% p/p Grassi 5,95% p/p</p> | <p>Average nutritional values per 100 g</p> <p>Energy value 192 kcal – 809 kJ Proteins 30.00% p/p (N x 6,25) Carbohydrates 4.62% p/p Fats 5.95% p/p</p> | <p>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit</p> <p>Calories 192 kcal – 809 kJ Protéines 30,00% p/p (N x 6,25) Hydrates de carbone 4,62% p/p Matières grasses 5,95% p/p</p> | <p>Nährwerttabelle pro 100 g Produkt</p> <p>Brennwert 192 kcal – 809 kJ Eiweißgehalt 30,00% p/p pro Gewichtseinheit (N x 6,25) Kohlenhydratgehalt 4,62% p/p Fettgehalt 5,95% p/p</p> |

| Bottarga di muggine | Dried mullet roe | Poutargue de mulet | Meeräschenrogen |
|---|---|---|---|
| <p>Come gustarla Tagliata a fettine con la sola aggiunta di olio extravergine di oliva, oppure accompagnata da qualche ciuffo di rucola o spicchi sottili di carciofo. Grattugiata e spolverata abbondantemente su un piatto di spaghetti al dente, conditi con olio extravergine d'oliva, passato in padella con uno spicchio d'aglio.</p> <p>Ingredienti Uova di muggine, sale. Prodotto confezionato sottovuoto senza coloranti né conservanti aggiunti.</p> <p>Conservazione Conservare in luogo fresco.</p> | <p>Serving suggestions <i>Slice thinly and dress with extra-virgin olive oil, or serve with a few sprigs of rocket and sliced artichokes. Grated and sprinkled over a piping hot dish of bite-hard spaghetti, dressed with extra-virgin olive oil, flamed in the pan with a clove of garlic.</i></p> <p>Ingredients Dried mullet roe, salt. Vacuum packed without colorings or preservatives.</p> <p>Storage Store in a cool, dry place.</p> | <p>Comment la déguster <i>Coupée en tranches fines, on y ajoute de l'huile d'olive extra vierge, ou bien on l'accompagne de quelques feuilles de roquette ou de fines tranches d'artichaut. Râpé et utilisée pour saupoudrer abondamment un plat de « spaghetti al dente » arrosés d'huile d'olive extra vierge et ensuite revenus à la poêle avec une gousse d'ail.</i></p> <p>Ingrédients Œufs de mulet, sel. Produit conditionné sous vide, sans colorants ni conservateurs ajoutés.</p> <p>Conservation Conserver dans un endroit frais.</p> | <p>Verwendungstipps <i>In Scheiben geschnitten, einfach nur mit etwas Olivenöl beträufelt oder mit ein paar Rucola-Blättern oder Artischockenscheiben serviert. Versuchen Sie dieses Produkt auch einmal gerieben und großzügig über einen Teller Spaghetti mit etwas Olivenöl gestreut, das zuvor in einer Pfanne mit einer Knoblauchzehe erhitzt wurde.</i></p> <p>Zutaten Meeräschenrogen, Salz. Vakuumverpackt ohne Zusatz von Farb- oder Konservierungsstoffen.</p> <p>Lagerung Kühl aufbewahren.</p> |
| <p>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</p> <p>Valore energetico 345 kcal -1.449 kJ Proteine 42,06% p/p (N x 6,25) Carboidrati 11,93% p/p Grassi 14,36% p/p</p> | <p>Average nutritional values per 100 g</p> <p>Energy value 345 kcal -1.449 kJ Proteins 42.06% p/p (N x 6,25) Carbohydrates 11.93% p/p Fats 14.36% p/p</p> | <p>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit</p> <p>Calories 345 kcal -1.449 kJ Protéines 42,06% p/p (N x 6,25) Hydrates de carbone 11,93% p/p Matières grasses 14,36% p/p</p> | <p>Nährwerttabelle pro 100 g Produkt</p> <p>Brennwert 345 kcal -1.449 kJ Eiweißgehalt 42,06% p/p pro Gewichtseinheit (N x 6,25) Kohlenhydratgehalt 11,93% p/p Fettgehalt 14,36% p/p</p> |

| Referenza Reference 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 per carton Stück pro Karton | Cartoni per pedana No. of cartons per pallet Cartons par palette Kartons pro Palette | Durata in mesi Shelf life (months) Durée en mois Haltbarkeitsdauer in Monaten |
|---|--|--|--|---|--|
| Bottarga di tonno/Tuna fish roe – whole Poutargue de thon/Thunfischrogen | 227611 | 300 - 500 g | 10 | 15 | 12 |
| Bottarga di tonno extra baffe/Tuna fish roe –extra large Poutargue de thon extra en poches/Thunfischrogen im Ganzen getrocknet | 227610 | 2.000 g | 10 | 15 | 12 |
| Bottarga di tonno macinata/Grated tuna fish roe Poutargue de thon râpée/Geriebener Thunfischrogen | 8009122377504 | 500 g | 6 | 120 | 12 |
| Bottarga di tonno macinata in orcetto/Grated tuna fish roe in a small pot Poutargue de thon râpée en petite jarre/Geriebener Thunfischrogen im Tongefäß | 8009122006817 | 40 g | 40 | 84 | 12 |
| Bottarga di tonno macinata in orcetto/Grated tuna fish roe in a small pot Poutargue de thon râpée en petite jarre/Geriebener Thunfischrogen im Tongefäß | 8009122006800 | 70 g | 20 | 80 | 12 |
| Bottarga di muggine in baffe/Dried mullet roe - whole Poutargue de mulet en poches/Meeräschenrogen im Ganzen | 227609 | 40 - 350 g | 14 | 64 | 12 |
| Bottarga di muggine macinata in busta/Grated, vacuum-packed dried mullet roe Poutargue de mulet râpée en sachet/Abgepackter, geriebener Meeräschenrogen | 8009122006404 | 50 g | 30 | 120 | 12 |
| Bottarga di muggine macinata in busta/Grated, vacuum-packed dried mullet roe Poutargue de mulet râpée en sachet/Abgepackter, geriebener Meeräschenrogen | 8009122000051 | 100 g | 20 | 120 | 12 |
| Bottarga di muggine macinata in orcetto/Grated dried mullet roe in a small pot Poutargue de mulet râpée en petite jarre/Geriebener Meeräschenrogen im Tongefäß | 8009122002048 | 40 g | 40 | 84 | 12 |
| Bottarga di muggine macinata in orcetto/Grated dried mullet roe in a small pot Poutargue de mulet râpée en petite jarre/Geriebener Meeräschenrogen im Tongefäß | 8009122002055 | 70 g | 20 | 80 | 12 |



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