

Dai nostri pesci affumicati al fuoco di legni mediterranei e dalle verdure coltivate con metodi antichi nei terreni che contornano la nostra azienda, abbiamo creato prodotti unici, equilibrati connubi di sapori che sanno conquistare anche i palati più esigenti.

*From our fish smoked over fires of Mediterranean woods and from the vegetables grown according to ancient methods round our factory, we have created unique, well-balanced blends of flavors able to satisfy the most exacting palates.*

*A partir de nos poissons fumés au feu de bois méditerranéens et des légumes cultivés en suivant de méthodes anciennes dans les terres qui entourent notre exploitation, nous avons créé des produits uniques, savants mélanges de saveurs qui savent conquérir les palais les plus exigeants.*

*Aus unseren geräucherten Fischspezialitäten, die über den traditionellen Hölzern der Macchia des Mittelmeerraums geräuchert werden, und aus den verschiedenen Gemüsesorten, die nach traditionellen Anbaumethoden in den Gärten, die unseren Betrieb umgeben, hergestellt werden, haben wir einzigartige Produkte kreiert, die sich durch ihren harmonischen Geschmack auszeichnen und auch anspruchsvolle Gaumen überzeugen werden.*



## Combinati vegetali





## Combinati vegetali

**Come gustarli**  
Come antipasti o raffinati contorni per secondi di carni e pesci arrosto o alla brace.

### Pesce affumicato e bottarga nel carciofino

**Ingredienti**  
Carciofini, olio di semi di girasole, pesce spada, tonno e cernia affumicati, bottarga di muggine, ortaggi misti freschi, sale, aromi naturali.

**Conservazione**  
Conservare a temperatura ambiente.

### Pesce affumicato in ciliegine di peperone

**Ingredienti**  
Peperoncini ciliegine, olio di semi di girasole, pesce spada e tonno affumicati, bottarga di tonno, ortaggi misti freschi, sale, aromi naturali.

**Conservazione**  
Conservare a temperatura ambiente.

### Pesce affumicato nel pomodoro

**Ingredienti**  
Pomodori, olio di semi di girasole, pesce spada e storione affumicati, ortaggi misti freschi, sale, aromi naturali.

**Conservazione**  
Conservare a temperatura ambiente.

### Pesce affumicato in involtini di melanzana

**Ingredienti**  
Melanzane, olio di semi di girasole, pesce spada e cernia affumicati, ortaggi misti freschi, sale, aromi naturali, acido citrico e lattico.

**Conservazione**  
Conservare a temperatura ambiente.

## Fish and vegetable combinations

**Our suggestions for serving**  
Either as starters or as delicate side dishes with entrées of grilled or barbecued meat and fish.

### Smoked fish and roe with baby artichokes

**Ingredients**  
Baby artichokes, sunflower seed oil, smoked swordfish, tuna and grouper, grey mullet roe, mixed fresh vegetables, salt, natural flavorings.

**Storage**  
Store at room temperature.

### Smoked fish in cherry peppers

**Ingredients**  
Cherry peppers, sunflower seed oil, smoked swordfish and tuna, tuna roe, mixed fresh vegetables, salt, natural flavorings.

**Storage**  
Store at room temperature.

### Smoked fish and tomatoes

**Ingredients**  
Tomatoes, sunflower seed oil, smoked swordfish and sturgeon, mixed fresh vegetables, salt, natural flavorings.

**Storage**  
Store at room temperature.

### Smoked fish wrapped in aubergine slices

**Ingredients**  
Aubergines, sunflower seed oil, smoked swordfish and grouper, mixed fresh vegetables, salt, natural flavorings, citric and lactic acid.

**Storage**  
Store at room temperature.

## Mélanges poisson-légumes

**Comment les déguster**  
En hors d'œuvre ou en accompagnement de rôtis de poisson ou de viande.

### Artichauts fourrés de poisson fumé et poutargue

**Ingredients**  
Artichauts, huile de tournesol, espadon, thon et mérou fumés, poutargue de mullet, légumes frais, sel, arômes naturels.

**Conservation**  
Conservé à température ambiante.

### Piments cerises fourrés au poisson fumé

**Ingredients**  
Piments cerises, huile de tournesol, espadon et thon fumés, poutargue de mullet, légumes frais, sel, arômes naturels.

**Conservation**  
Conservé à température ambiante.

### Tomates fourrées au poisson fumé

**Ingredients**  
Tomates, huile de tournesol, espadon et esturgeon fumés, légumes frais, sel, arômes naturels.

**Conservation**  
Conservé à température ambiante.

### Paupiettes d'aubergine au poisson fumé

**Ingredients**  
Aubergines, huile de tournesol, espadon et mérou fumés, légumes frais, sel, arômes naturels, acides citrique et lactique.

**Conservation**  
Conservé à température ambiante.

## Fisch mit Gemüse

**Verwendungstipps**  
Als Vorspeise oder exquisite Beilage zu gebratenem oder gegrilltem Fisch oder Fleisch.

### Räucherfisch und Fischrogen in Artischocken

**Zutaten**  
Artischocken, Sonnenblumenöl, geräucherter Schwertfisch, Thunfisch und Wrackbarsch, Meeräscherogen, gemischtes frisches Gemüse, Salz, natürliche Aromen.

**Lagerung**  
Bei Raumtemperatur lagern.

### Geräucherter Fisch in Kirschpaprikas

**Zutaten**  
Kirschpaprikas, Sonnenblumenöl, geräucherter Schwertfisch und Thunfisch, Meeräscherogen, gemischtes frisches Gemüse, Salz, natürliche Aromen.

**Lagerung**  
Bei Raumtemperatur lagern.

### Geräucherter Fisch in Tomaten

**Zutaten**  
Tomaten, Sonnenblumenöl, geräucherter Schwertfisch und Stör, gemischtes frisches Gemüse, Salz, natürliche Aromen.

**Lagerung**  
Bei Raumtemperatur lagern.

### Geräucherter Fisch in Auberginenrouladen

**Zutaten**  
Auberginen, Sonnenblumenöl, geräucherter Schwertfisch und Wrackbarsch, gemischtes frisches Gemüse, Salz, natürliche Aromen, Zitronensäure und Milchsäure.

**Lagerung**  
Bei Raumtemperatur lagern.

## Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

### Pesce affumicato e bottarga nel carciofino

Valore energetico 121 kcal - 504 kJ  
Proteine 5,00% p/p (N x 6,25)  
Carboidrati 2,81% p/p  
Grassi 10,02% p/p

### Pesce affumicato in ciliegine di peperone

Valore energetico 167 kcal - 693 kJ  
Proteine 6,63% p/p (N x 6,25)  
Carboidrati 4,61% p/p  
Grassi 13,57% p/p

### Pesce affumicato nel pomodoro

Valore energetico 161 kcal - 671 kJ  
Proteine 8,88% p/p (N x 6,25)  
Carboidrati 6,58% p/p  
Grassi 11,02% p/p

### Pesce affumicato in involtini di melanzana

Valore energetico 120 kcal - 503 kJ  
Proteine 5,88% p/p (N x 6,67)  
Carboidrati 2,91% p/p  
Grassi 10,4% p/p

## Average nutritional value per 100 g

### Smoked fish and roe with baby artichokes

Energy value 121 kcal - 504 kJ  
Proteins 5.00% p/p (N x 6.25)  
Carbohydrates 2.81% p/p  
Fats 10.02% p/p

### Smoked fish in cherry peppers

Energy value 167 kcal - 693 kJ  
Proteins 6.63% p/p (N x 6.25)  
Carbohydrates 4.61% p/p  
Fats 13.57% p/p

### Smoked fish and tomatoes

Energy value 161 kcal - 671 kJ  
Proteins 8.88% p/p (N x 6.25)  
Carbohydrates 6.58% p/p  
Fats 11.02% p/p

### Smoked fish wrapped in aubergine slices

Energy value 120 kcal - 503 kJ  
Proteins 5.88% p/p (N x 6.67)  
Carbohydrates 2.91% p/p  
Fats 10.4% p/p

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit

### Artichauts fourrés de poisson fumé et poutargue

Calories 121 kcal - 504 kJ  
Protéines 5,00% p/p (N x 6,25)  
Hydrates de carbone 2,81% p/p  
Matières grasses 10,02% p/p

### Piments cerises fourrés au poisson fumé

Calories 167 kcal - 693 kJ  
Protéines 6,63% p/p (N x 6,25)  
Hydrates de carbone 4,61% p/p  
Matières grasses 13,57% p/p

### Tomates fourrées au poisson fumé

Calories 161 kcal - 671 kJ  
Protéines 8,88% p/p (N x 6,25)  
Hydrates de carbone 6,58% p/p  
Matières grasses 11,02% p/p

### Paupiettes d'aubergine au poisson fumé

Calories 120 kcal - 503 kJ  
Protéines 5,88% p/p (N x 6,67)  
Hydrates de carbone 2,91% p/p  
Matières grasses 10,4% p/p

## Nährwerttabelle pro 100 g Produkt

### Räucherfisch und Fischrogen in Artischocken

Brennwert 121 kcal - 504 kJ  
Eiweißgehalt 5,00% pro Gewichtseinheit (N x 6,25)  
Kohlenhydratgehalt 2,81% p/p  
Fettgehalt 10,02% p/p

### Geräucherter Fisch in Kirschpaprikas

Brennwert 167 kcal - 693 kJ  
Eiweißgehalt 6,63% pro Gewichtseinheit (N x 6,25)  
Kohlenhydratgehalt 4,61% p/p  
Fettgehalt 13,57% p/p

### Geräucherter Fisch in Tomaten

Brennwert 161 kcal - 671 kJ  
Eiweißgehalt 8,88% pro Gewichtseinheit (N x 6,25)  
Kohlenhydratgehalt 6,58% p/p  
Fettgehalt 11,02% p/p

### Geräucherter Fisch in Auberginenrouladen

Brennwert 120 kcal - 503 kJ  
Eiweißgehalt 5,88% p/p (N x 6,67)  
Kohlenhydratgehalt 2,91% p/p  
Fettgehalt 10,4% 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 par 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
Carciofini/Baby artichokes/Artichauts/Artischocken	8009122000112	285 - 1.500 g	12	100	24
Ciliegine di peperone/Cherry peppers/Piments cerise/Kirschpaprikas	8009122000228	200 - 540 - 3.000 g	12	100	24
Pomodoro/Tomatoes/Tomates/Tomaten	8009122000204	290 - 670 - 3.000 g	12	100	24
Involentini di melanzana/Sliced aubergines/Paupiettes d'aubergines/Auberginenrouladen	8009122000235	200 g	12	100	24



Sarda Affumicati

Stabilimento: 09010 Buggerru - Cagliari ~ Località S5 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