

Pescato in acque limpide, il polpo, dopo cottura a vapore, viene finemente tagliato e insaccato. L'utilizzo di termostemperature nella lavorazione ne consente la durata senza l'utilizzo di conservanti.

Caught in crystal-clear waters, this octopus, after steam cooking, is cut into small chunks and pressed. The heat treatment allows long life without the use of preservatives.

Poulpe pêché en eaux limpides, cuit à la vapeur, finement coupé et conditionné sous vide. Grâce au refroidissement rapide après cuisson, le produit maintient toutes ses qualités dans le temps sans l'utilisation de conservateurs.

Der Tintenfisch aus reinen Gewässern wird dampfgegart und danach fein geschnitten und verpackt. Dank der Wärmebehandlung bei der Bearbeitung ist das Produkt ohne Konservierungsstoffe haltbar.



Tenerzze di polpo

Tenerzze di pesce spada

Il pesce affumicato (50%) viene miscelato con pesce spada (50%) cotto a vapore, indi insaccato. L'utilizzo di termo temperature nella lavorazione ne consente la durata senza l'utilizzo di conservanti.

Smoked swordfish (50%) is mixed with (50%) steamed swordfish and then stuffed into a soft casing. The heat treatment allows long life without the use of preservatives.

Chair d'espadon fumé (50%) et d'espadon au naturel (50%) cuites à la vapeur avant d'être façonnée en forme de saucisson. Grâce au refroidissement rapide après cuisson, le produit maintient toutes ses qualités dans le temps sans l'utilisation de conservateurs.

Bei diesem Produkt wird geräucherter Schwertfisch (50%) mit dampfgegartem Schwertfisch (50%) gemischt und dann verpackt. Durch die Erhitzung bei der Verarbeitung wird das Produkt ohne Einsatz von Konservierungsstoffen haltbar gemacht.



Tenerenze di polpo	Octopus speciality	Délice de poulpe	Zarter Tintenfisch
<p>Come gustarle Tagliate sottilmente e condite con aglio, olio, limone o aceto, sono un ottimo antipasto. Il gusto viene esaltato dall'unione con l'insalata di rucola e radicchio trevigiano.</p> <p>Ingredienti Polpo, sale. Prodotto confezionato senza coloranti né conservanti aggiunti.</p> <p>Conservazione Conservare in frigorifero a una temperatura da 0 a 3 °C. Prima di affettare si consigliano 10 minuti di freezer.</p>	<p>Serving suggestions Cut into thin slices and dress with garlic, oil, lemon or vinegar – a great starter. Flavour is enhanced when added to a salad of rocket and Treviso chicory.</p> <p>Ingredients Octopus, salt. Contains no colourings or preservatives.</p> <p>Storage Store in the fridge from 0 to 3 °C. Before slicing, we suggest you place the product in the freezer for 10 minutes.</p>	<p>Comment les déguster Coupez-le fin et assaisonnez avec ail, huile, citron ou vinaigre: c'est un excellent hors d'œuvre. L'association avec une salade de roquette ou de trévisse exalte le goût.</p> <p>Ingrédients Poulpe, sel. Produit confectionné sans colorants ni conservateurs ajoutés.</p> <p>Conservation Conserver au réfrigérateur à une température comprise entre 0 et 3° C. Il est conseillé de le passer 10 m au congélateur avant de le découper.</p>	<p>Verwendungstipps Fein geschnitten und mit Öl, Zitrone oder Essig angemacht, wird daraus eine hervorragende Vorspeise. Besonders gut zur Geltung kommt der Tintenfisch mit Rucola- und Radicchiosalat.</p> <p>Zutaten Tintenfisch, Salz. Frei von Farb- und Konservierungsstoffen.</p> <p>Lagerung Im Kühlschrank bei einer Temperatur von 0 bis 3 °C lagern. Vor dem Aufschneiden wird empfohlen, das Produkt 10 Minuten in den Gefrierschrank zu legen.</p>
<p>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</p> <p>Valore energetico 102 kcal – 431 kJ Proteine 22,75% Carboidrati 1,57% Grassi 0,48%</p>	<p>Average nutritional values per 100 g</p> <p>Energy value 102 kcal – 431 kJ Proteins 22.75% Carbohydrates 1.57% Fats 0.48%</p>	<p>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit</p> <p>Calories 102 kcal – 431 kJ Protéines 22,75% Hydrates de carbone 1,57% Matières grasses 0,48%</p>	<p>Nährwertabelle pro 100 g Produkt</p> <p>Brennwert 102 Kcal – 431 kJ Eiweißgehalt 22,75% Kohlenhydratgehalt 1,57% Fettgehalt 0,48%</p>

Tenerenze di pesce spada	Swordfish speciality	Saucisson tendre d'espardon	Schwertfisch vom Feinsten
<p>Come gustarle A fettine, condito con olio extravergine di oliva e limone, su un letto di rucola e radicchio trevigiano.</p> <p>Ingredienti Pesce spada naturale e affumicato, sale, fumo, aromi naturali. Prodotto insaccato sottovuoto senza coloranti né conservanti aggiunti.</p> <p>Conservazione Conservare in frigorifero a una temperatura da 0 a 3 °C. Prima di affettare si consigliano 10 minuti di freezer.</p>	<p>Serving suggestions In thin slices, dressed with extra-virgin olive oil and a sprinkle of lemon juice, on a bed of rocket and red chicory.</p> <p>Ingredients Natural and smoked swordfish, salt, natural flavourings. Vacuum-packed. Contains no colourings or preservatives.</p> <p>Storage Store in the fridge from 0 to 3 °C. Before slicing we suggest 10 minutes in the freezer.</p>	<p>Comment les déguster Couper en tranches, assaisonner avec de l'huile d'olive extra vierge et du citron. Présenter sur un lit de roquette et de salade de Trévisse.</p> <p>Ingrédients Espadon au naturel et fumé, sel, fumage, arômes naturels. Produit conditionné sous vide sans colorants ni conservateurs ajoutés.</p> <p>Conservation Conserver au réfrigérateur à une température comprise entre 0 et 3 °C. Passer 10 minutes au congélateur avant de couper en tranches.</p>	<p>Verwendungstipps In dünne Scheiben geschnitten auf einem Bett von Rucola und Radicchio mit nativem Olivenöl extra und Zitrone beträufelt servieren.</p> <p>Zutaten Naturbelassener und geräucherter Schwertfisch, Salz, Rauch, natürliche Aromen. Vakuumverpacktes Produkt ohne Farb- oder Konservierungsstoffe.</p> <p>Lagerung Im Kühlschrank bei einer Temperatur zwischen 0 und 3° Grad aufbewahren. Es wird empfohlen, den Fisch vor dem Aufschneiden 10 Minuten in den Gefrierschrank zu legen.</p>
<p>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</p> <p>Valore energetico 207 kcal – 865 kJ Proteine 24,50% Carboidrati 0,04% Grassi 12,11%</p>	<p>Average nutritional values per 100 g</p> <p>Energy value 207 kcal – 865 kJ Proteins 24,50% Carbohydrates 0,04% Fats 12,11%</p>	<p>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit</p> <p>Calories 207 kcal – 865 kJ Protéines 24,50% Hydrates de carbone 0,04% Matières grasses 12,11%</p>	<p>Nährwertabelle pro 100 g Produkt</p> <p>Brennwert 207 kcal – 865 kJ Eiweißgehalt 24,50% Kohlenhydratgehalt 0,04% Fettgehalt 12,11%</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
Tenerenze di polpo/Octopus speciality/Délice de poulpe/Zarter Tintenfisch	2276120	300 g	10	50	2
Tenerenze di polpo/Octopus speciality/Délice de poulpe/Zarter Tintenfisch	2276120	1000 g	10	50	2
Tenerenze di pesce spada/Swordfish speciality/Saucisson tendre d'espardon/Schwertfisch vom Feinsten	2219114	300 g	10	50	2
Tenerenze di pesce spada/Swordfish speciality/Saucisson tendre d'espardon/Schwertfisch vom Feinsten	2219114	1000 g	10	50	2



Sarda Affumicati

Stabilimento: 09010 Buggerru - Cagliari ~ Località Sa Colombara
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