

Il polpo selezionato per taglia, dopo cottura a vapore, viene confezionato sottovoauto.
L'utilizzo di termo temperature nella lavorazione ne consente la durata senza l'utilizzo di conservanti.

The octopus is selected by size, steam-cooked and vacuum-packed. The heat treatment allows long life without the use of preservatives.

*Poulpes triés en fonction de leur taille, cuits à la vapeur et conditionnés sous vide.
Grâce au refroidissement rapide après cuisson, le produit maintient toutes ses qualités dans le temps sans l'utilisation de conservateurs.*

*Der ausgewählte dampfgegarte Tintenfisch zum Aufschneiden wird vakuumverpackt.
Durch die Erhitzung bei der Verarbeitung wird das Produkt ohne Einsatz von Konservierungsstoffen haltbar gemacht.*



Ciuffo di polpo

Insalata di mare

La selezione accurata delle materie prime, la loro cottura a vapore con tempi e con tecniche diverse, consentono di ottenere un prodotto di grande qualità.

La marinatura leggera non annulla profumi e l'originaria qualità delle materie prime.

Careful selection of ingredients, all steam-cooked with various techniques, go to produce a truly high-quality product. The light marinade enhances the flavour and taste of the ingredients.

Une sélection très attentive des matières premières ainsi que leur cuisson à la vapeur avec des temps et des techniques différentes permettent l'obtention d'un produit de grande qualité.

La légère marinade n'altère en rien ni les parfums ni la qualité originelle des matières premières.

Die hervorragende Qualität dieses Produkts geht auf die sorgfältig ausgewählten Zutaten, die unterschiedlich lange und mit verschiedenen Techniken dampfgegart werden, zurück.

Die leichte Marinade übertrumpft den Geschmack und die ursprünglichen Merkmale der verwendeten Rohstoffe nicht.



Ciuffo di polpo

Come gustarlo

Estrarre dal sottovuoto, tagliare a piacere e condire con aglio, olio, limone o aceto. Si consiglia di tenere il prodotto a temperatura ambiente mezz'ora prima del consumo.

Ingredienti

Polpo, sale.
Prodotto confezionato sottovuoto senza coloranti né conservanti aggiunti.

Conservazione

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

Steamed octopus

Serving suggestions

Remove from the vacuum pack, cut as preferred and dress with chopped garlic, olive oil and lemon juice or vinegar. Best kept at room temperature for 30 minutes before serving.

Ingredients

Octopus, salt.
Vacuum-packed. Contains no colourings or preservatives.

Storage

In the fridge at 0 to 3 °C.

Bouquet de poulpe

Comment le déguster

Extraire le produit de son emballage, couper en tranches à assaisonner avec un émincé d'ail, de l'huile, du citron ou du vinaigre. Maintenir la préparation à température ambiante une demi-heure avant de servir.

Ingrédients

Poulpe, sel.
Produit conditionné sous vide, sans colorants ni conservateurs ajoutés.

Conservation

Conserver au réfrigérateur à une température comprise entre 0 et 3 °C.

Dampfgegarter Tintenfisch

Verwendungstipps

Aus der Vakuumverpackung herausnehmen, aufschneiden und mit Knoblauch, Öl, Zitrone oder Essig anmachen. Es wird empfohlen, das Produkt eine halbe Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank zu nehmen.

Zutaten

Tintenfisch, Salz
Vakuumverpacktes Produkt ohne Farb- oder Konservierungsstoffe.

Lagerung

Im Kühlschrank bei einer Temperatur zwischen 0 und 3° Grad aufbewahren.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico 102 kcal – 431 kJ
Proteine 22,75%
Carboiodrati 1,57%
Grassi 0,48%

Average nutritional values per 100 g

Energy value 102 kcal – 431 kJ
Proteins 22,75%
Carbohydrates 1,57%
Fats 0,48%

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit

Calories 102 kcal – 431 kJ
Protéines 22,75%
Hydrates de carbone 1,57%
Matières grasses 0,48%

Nährwerttabelle pro 100 g Produkt

Brennwert 102 Kcal – 431 kJ
Eiweißgehalt 22,75%
Kohlenhydratgehalt 1,57%
Fettgehalt 0,48%

Insalata di mare

Come gustarla

Far scolare l'olio di governo (olio di girasole) e condire con olio extravergine di oliva che ne esalterà gli aromi naturali.

Ingredienti

Polpo, totani, gamberi, cozze, calamari, olio di semi di girasole, sale, aceto, anti ossidanti (acido lattico e acido ascorbico).

Conservazione

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

Seafood salad

How to enjoy

Drain the packing oil (sunflower seed oil) and dress with extra-virgin olive oil to bring out the natural flavours.

Ingredients

Octopus, flying squid, shrimps, mussels, squid, sunflower seed oil, salt, vinegar, antioxidants (lactic acid and ascorbic acid).

Storage

In the fridge at 0 to 3 °C.

Petite salade de mer

Comment la déguster

Égoutter de l'huile de conservation (huile de tournesol) et assaisonner d'huile d'olive extra vierge afin d'exalter tous les arômes naturels de cette petite salade.

Ingrédients

Poulpe, seiche, crevettes, moules, calmar, huile de tournesol, sel, vinaigre, antioxydants (acide lactique et acide ascorbique).

Conservation

Conserver au réfrigérateur à une température comprise entre 0 et 3 °C.

Meeresfrüchtesalat

Verwendungstipps

Das in der Packung enthaltene Öl (Sonnenblumenöl) abgießen und mit nativem Olivenöl extra anmachen, das das natürliche Aroma zur Geltung bringt.

Zutaten

Tintenfische, Pfeilkalmare, Garnelen, Miesmuscheln, Kalmare, Sonnenblumenöl, Salz, Essig, Antioxidationsmittel (Milchsäure und Ascorbinsäure).

Lagerung

Im Kühlschrank bei einer Temperatur zwischen 0 und 3° Grad aufbewahren.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico 237,1 kcal
Proteine 13,6%
Carboiodrati 2,00%
Grassi 1,00%

Average nutritional values per 100 g

Energy value 237.1 kcal
Proteins 13,6%
Carbohydrates 2.00%
Fats 1.00%

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit

Calories 237,1 kcal
Protéines 13,6%
Hydrates de carbone 2,00%
Matières grasses 1,00%

Nährwerttabelle pro 100 g Produkt

Brennwert 237,1 kcal
Eiweißgehalt 13,6%
Kohlenhydratgehalt 2,00%
Fettgehalt 1,00%

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 Pallet	Durata in mesi Shelf life (months) Durée en mois Haltbarkeitsdauer in Monaten
2201054	400 g up	10	50	2/3*
8009122007067	800 g 3.000 g 5.000 g	4 2 2	25	3*/10**

*in marinatura/pickled/en marinade/in Marinade **in olio/in oil/à l'huile/in Öl