

Solo le parti più nobili vengono selezionate per la nostra lavorazione artigianale: il tonno viene cotto a vapore, inscatolato in grandi contenitori e sottoposto a stagionatura per almeno sei mesi. Successivamente viene inscatolato in contenitori più piccoli, ricoperto di olio di oliva e lasciato maturare per ulteriori sei mesi. La nostra produzione prevede tre selezioni: la Ventresca, il Tarantello e il Tonno di corsa.

*Only the top-quality cuts are selected for our careful processing: the tuna is steam cooked, placed in large containers and left to mature for at least six months. It is then placed in smaller tins, dressed with olive oil and left to mature for a further six months.*

*Our production is based on three select cuts: Ventresca, Tarantello and Tonno di corsa.*

*Seules les parties les plus nobles sont sélectionnées et travaillées de façon artisanale: le thon est cuit à la vapeur, mis dans de grands récipients et soumis à six mois au moins de vieillissement. Le thon est ensuite mis dans des récipients plus petits, couvert d'huile d'olive et laissé vieillir encore six mois. Notre production comprend trois qualités: la «Ventresca» (ventrèche), le «Tarantello» (filet) et le «thon de course».*



## Tonno rosso in scatola

*Nur die besten Teile werden fachmännisch weiterverarbeitet: Der Thunfisch wird dampfgegart und reift wie ein edler Wein in großen Behältern mindestens sechs Monate heran. Danach kommt er in kleinere Dosen, wird mit Olivenöl bedeckt und reift weitere sechs Monate nach. Unsere Produktion umfasst drei verschiedene Kategorien: Ventresca (Bauchfleisch), Tarantello (mageres Filet) und Tonno di corsa (Blauflossen-Thunfisch).*

Per garantire l'eccellenza del prodotto utilizziamo esclusivamente tonni del Mediterraneo di qualità Bluefin (*Thunnus Thynnus*) o tonno rosso di tonnara.

*One of the basic conditions guaranteeing the excellent quality of this product is the fact that only tuna caught in the Mediterranean is used, either northern bluefin tuna (*Thunnus thynnus*) or red tuna caught in trap nets.*

*Pour garantir l'excellence du produit, nous utilisons exclusivement des thons de Méditerranée de qualité Bluefin (*Thunnus Thynnus*) ou thon rouge de madrague.*

*Eine Grundvoraussetzung für ein hervorragendes Produkt ist die ausschließliche Verwendung von Thunfisch aus dem Mittelmeer der Gattung Blauflossen-Thunfisch (*Thunnus Thynnus*) oder Rotflossen-Thunfisch.*



Tonno rosso in scatola	Tinned red tuna fish	Thon rouge en boîte	Rotflossen-Thunfisch aus der Dose
<p><b>Come gustarlo</b> Da solo o unito a un misto di verdure fresche in insalata, oppure con l'aggiunta di fagioli o cipolle.</p> <p><b>Ingredienti</b> Tonno (<i>Thunnus Thynnus</i>), olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini, sale.</p> <p><b>Conservazione</b> Conservare a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Serving suggestions</b> <i>Straight from the tin or on a bed of fresh salad vegetables, or with the addition of thinly sliced onions and beans.</i></p> <p><b>Ingredients</b> <i>Tuna fish (Thunnus thynnus), refined and virgin olive oil, salt.</i></p> <p><b>Storage</b> <i>Store at room temperature.</i></p>	<p><b>Comment le déguster</b> <i>Seul ou avec des légumes frais en salade, ou encore avec des haricots et des oignons.</i></p> <p><b>Ingrédients</b> <i>Thon (Thunnus Thynnus), huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge, sel.</i></p> <p><b>Conservation</b> <i>Conserver à température ambiante.</i></p>	<p><b>Verwendungstipps</b> <i>Allein oder zusammen im frischen Salat, oder mit Bohnen oder Zwiebeln.</i></p> <p><b>Zutaten</b> <i>Thunfisch (Thunnus Thynnus), Olivenöl (bestehend aus raffiniertem und nativem Olivenöl extra), Salz.</i></p> <p><b>Lagerung</b> <i>Bei Zimmertemperatur aufbewahren.</i></p>

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Average nutritional values per 100 g	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit	Nährwerttabelle pro 100 g Produkt
Valore energetico 1.193 kcal – 284 kJ	Energy value 1193 kcal – 284 kJ	Calories 1193 kcal – 284 kJ	Brennwert 1193 Kcal – 284 kJ
Proteine 24,0%	Proteins 24.0%	Protéines 24,0%	Eiweißgehalt 24,0%
Carboidrati 0,01%	Carbohydrates 0.01%	Hydrates de carbone 0,01%	Kohlenhydratgehalt 0,01%
Grassi 21,3%	Fats 21.3%	Matières grasses 21,3%	Fettgehalt 21,3%

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
Ventresca/Ventresca/Ventrèche/Bauchfleisch	8009122007135	360 g	10	50	60
Tarantello/Tarantello/Filet/Mageres Filet	8009122007128	360 g	10	50	60
Tonno di corsa/Tonno di corsa/Thon de course/Blauflossen-Thunfisch	8009122007111	360 g	10	50	60



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