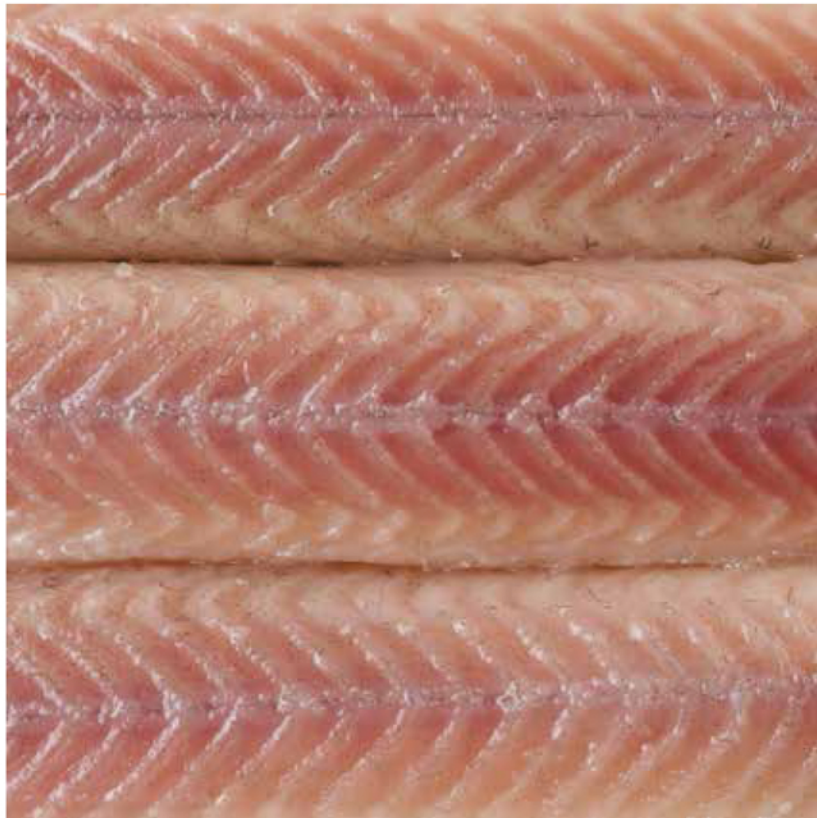


Allevate in impianti di acquacoltura esclusivamente sardi, le nostre anguille vengono accuratamente selezionate e affumicate con legni mediterranei, secondo antichi metodi tradizionali.

Raised in fish farms exclusive to Sardinia, our eels are carefully selected and smoked using Mediterranean types of wood, in accordance with tried and tested traditional methods.

Elevées dans des installations d'aquaculture exclusivement sardes, nos anguilles sont sélectionnées avec soin et fumées au feu de bois méditerranéens, suivant les anciennes méthodes traditionnelles.

Unsere Aale, die ausschließlich aus sardischen Fischzuchtbetrieben stammen, werden mit großer Sorgfalt ausgewählt und mit mediterranen Hölzern nach traditionellen Methoden geräuchert.



Anguilla affumicata

Laurus
Nobilis



Come gustarla

Come antipasto, tagliata a pezzetti su crostini caldi spalmati di burro. Tritata e amalgamata a mollica di pane ammollata nel latte, prezzemolo tritato, uovo, sale, pepe e parmigiano grattugiato, è un impareggiabile ripieno per ravioli fatti in casa, da condire con burro fuso e formaggio.

Ingredienti

Anguilla, sale, fumo, aromi naturali mediterranei. Prodotto confezionato sottovuoto senza coloranti né conservanti aggiunti.

Conservazione

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

Serving suggestions

As a starter, diced and served on hot buttered croutons. Chopped and blended with bread crumbs dipped in milk, chopped parsley, egg, salt, pepper and grated parmesan cheese – an unbeatable filling for your home-made 'ravioli' – cook and dress with melted butter and sprinkle with cheese.

Ingredients

Eels, salt, smoke, natural Mediterranean flavorings. Vacuum packed without colorings or preservatives.

Storage

Store in the refrigerator at a temperature from 0 to 3 °C.

Comment la déguster

En hors d'œuvre, coupée en petits morceaux et servie sur des croûtons chauds beurrés. Hachée et mélangée à de la mie de pain trempée dans le lait, du persil haché, un œuf, sel, poivre et parmesan râpé, c'est une farce sans égal pour des raviolis faits maison qui seront servis assaisonnés avec du beurre fondu et du fromage.

Ingrédients

Anguille, sel, fumée, arômes naturels du maquis méditerranéen. Produit conditionné sous vide, sans colorants ni conservateurs ajoutés.

Conservation

Conserver au réfrigérateur à la température de 0 à 3 °C.

Verwendungstipps

Als Vorspeise, in Stücke geschnitten, auf gerösteten, mit Butter bestrichenen Brotscheiben. Gehackt und mit in Milch eingeweichem Brot, sowie Petersilie, Ei, Salz, Pfeffer und geriebenem Parmesankäse vermischt, ist dieses Produkt eine einzigartige Füllung für hausgemachte Ravioli, die einfach nur mit etwas geschmolzener Butter und Käse angemacht werden.

Zutaten

Aal, Salz, Rauch, natürliche mediterrane Aromen. Vakuumverpackt ohne Zusatz von Farb- oder Konservierungsstoffen.

Lagerung

Im Kühlschrank bei einer Temperatur von 0-3°C aufbewahren.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico
256 kcal – 1.064 kJ

Proteine
18,63% p/p (N x 6,25)

Carboidrati
0,21% p/p

Grassi
20,11% p/p

Average nutritional values per 100 g

Energy value
256 kcal – 1.064 kJ

Proteins
18.63% p/p (N x 6,25)

Carbohydrates
0.21% p/p

Fats
20.11% p/p

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit

Calories
256 kcal – 1.064 kJ

Protéines
18,63% p/p (N x 6,25)

Hydrates de carbone
0,21% p/p

Matières grasses
20,11% p/p

Nährwerttabelle pro 100 g Produkt

Brennwert
256 kcal – 1.064 kJ

Eiweißgehalt
18,63% p/p
pro Gewichtseinheit
(N x 6,25)

Kohlenhydratgehalt
0,21% p/p

Fettgehalt
20,11% 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 Pallet

Durata in mesi
Shelf life (months)
Durée en mois
Halbbarkeitsdauer in Monaten

Anguilla intera/Whole eels/Anguille entière/Aal (ganz)	227602	120 g	20	36	3
Filetti di anguilla/Eel filets/Filets d'anguille/Aalfilets	227602	100 g	20	120	3
Filetti di anguilla/Eel filets/Filets d'anguille/Aalfilets	227602	350 g	20	120	3



Sarda Affumicati