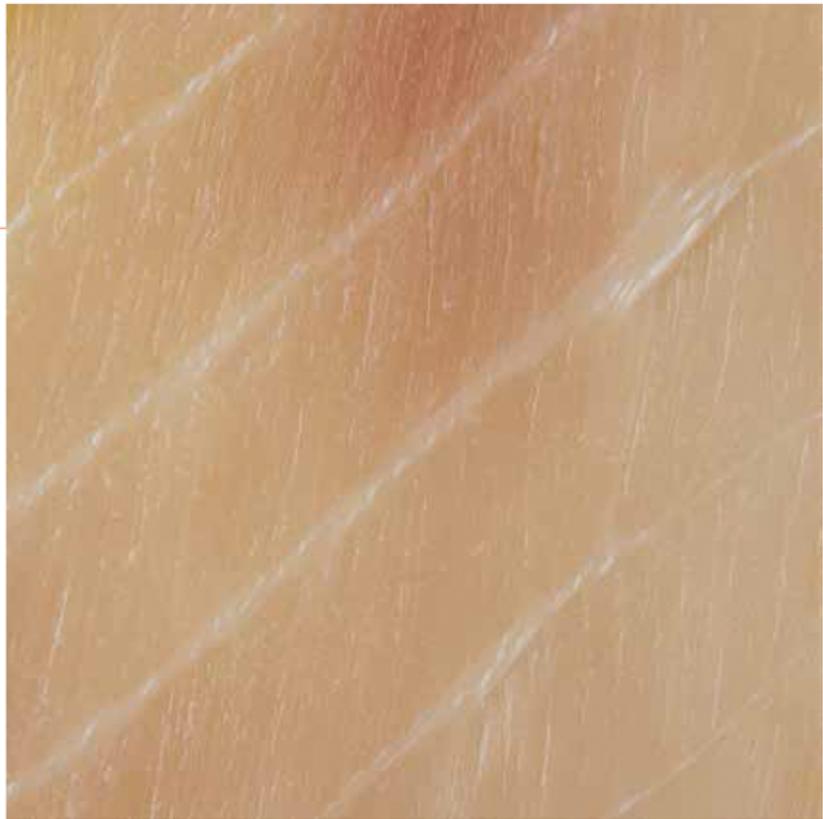


Proveniente dal Mar Caspio, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo per la squisitezza della sua carne, lo Storione Beluga sposa la tradizione sarda in un'affumicatura leggera con legni della macchia mediterranea.

Originating in the Caspian Sea, well-known and appreciated throughout the world for its delicious flavor, Beluga sturgeon enters the Sardinian culinary tradition through mild smoking using varieties of woods common to Mediterranean bush.

Originaire de la Mer Caspienne, connu et apprécié dans le monde entier pour sa saveur exquise, l'esturgeon Béluga se marie avec la tradition sarde grâce à un fumage léger fait sur un feu de bois du maquis méditerranéen.

Der aus dem Kaspischen Meer stammende Beluga-Stör ist in der ganzen Welt berühmt für sein besonders wohlschmeckendes Fleisch und eignet sich besonders zur traditionell sardischen, leichten Räucherung, die mit den typischen Hölzern der mediterranen Macchia erfolgt.



Storione Beluga affumicato

Juniperus Communis



Storione Beluga affumicato

Come gustarlo

Come antipasto, tagliato sottilmente e condito con succo di limone, maionese, erba cipollina e qualche grano di pepe rosa.

Tagliato a listarelle e unito all'ultimo momento a un soffritto di olio, erba cipollina, prezzemolo tritato e qualche filetto di pomodoro, condisce a meraviglia un piatto di tagliatelle.

Ingredienti

Storione Beluga, 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.

Smoked Beluga sturgeon

Serving suggestions

As a starter, thinly sliced and dressed with lemon juice, mayonnaise, chopped chives and a dash of pink pepper.

Cut into thin strips and added at the last moment to brown in a lightly fried mixture of oil, chives, chopped parsley and thin slices of tomato – use as a condiment for 'tagliatelle' (flat egg pasta).

Ingredients

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

Storage

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

Esturgeon Béluga fumé

Comment le déguster

En hors d'œuvre, coupé en tranches fines et assaisonné avec du jus de citron, de la mayonnaise, de la ciboulette et quelques grains de poivre rose.

Coupé en julienne et sauté à la dernière minute dans de l'huile, avec ciboulette, persil haché et quelques tranches de tomate, c'est le condiment idéal pour un plat de « tagliatelle ».

Ingrédients

Esturgeon Béluga, 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.

Geräucherter Beluga-Stör

Verwendungstipps

Als Vorspeise, fein geschnitten und mit Zitronensaft, Mayonnaise, Schnittlauch und ein paar roten Pfefferkörnern angemacht.

In Streifen geschnitten und kurz angebraten in einer Mischung aus Olivenöl, Schnittlauch, gehackter Petersilie und ein paar Stücken geschälter Tomate, erhält man eine hervorragende Sauce für Tagliatelle.

Zutaten

Beluga-Stör, 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
141 kcal – 595 kJ

Proteine
27,25% p/p (N x 6,25)

Carboidrati
1,59% p/p

Grassi
2,83% p/p

Average nutritional values per 100 g

Energy value
141 kcal – 595 kJ

Proteins
27.25% p/p (N x 6,25)

Carbohydrates
1.59% p/p

Fats
2.83% p/p

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit

Calories
141 kcal – 595 kJ

Protéines
27,25% p/p (N x 6,25)

Hydrates de carbone
1,59% p/p

Matières grasses
2,83% p/p

Nährwerttabelle pro 100 g Produkt

Brennwert
141 kcal – 595 kJ

Eiweißgehalt
27,25% p/p
pro Gewichtseinheit
(N x 6,25)

Kohlenhydratgehalt
1,59% p/p

Fettgehalt
2,83% p/p

Referenza
Reference
Référence
Produktname

Storione in tranci/Slices of sturgeon/Esturgeon en tranches/Stör in Stücken

Storione in busta/Vacuum-packed sturgeon/Esturgeon en sachet/Abgepackter Stör

Storione in busta/Vacuum-packed sturgeon/Esturgeon en sachet/Abgepackter Stör

	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 Palet	Durata in mesi Shelf life (months) Durée en mois Haltbarkeitsdauer in Monaten
Storione in tranci/Slices of sturgeon/Esturgeon en tranches/Stör in Stücken	227608	1.000 g	25	15	3
Storione in busta/Vacuum-packed sturgeon/Esturgeon en sachet/Abgepackter Stör	8009122005001	100 g	20	120	3
Storione in busta/Vacuum-packed sturgeon/Esturgeon en sachet/Abgepackter Stör	8009122006756	200 g	15	120	3



Sarda Affumicati

Stabilimento: 09010 Buggeru - Cagliari ~ Località Sa Colombara

telefono e fax +39 070 653 462

Sede legale: via Alghero 14, 09127 Cagliari

telefono e fax +39 070 653 462

mail: sardaf@iscali.it ~ www.sardaffumicati.com