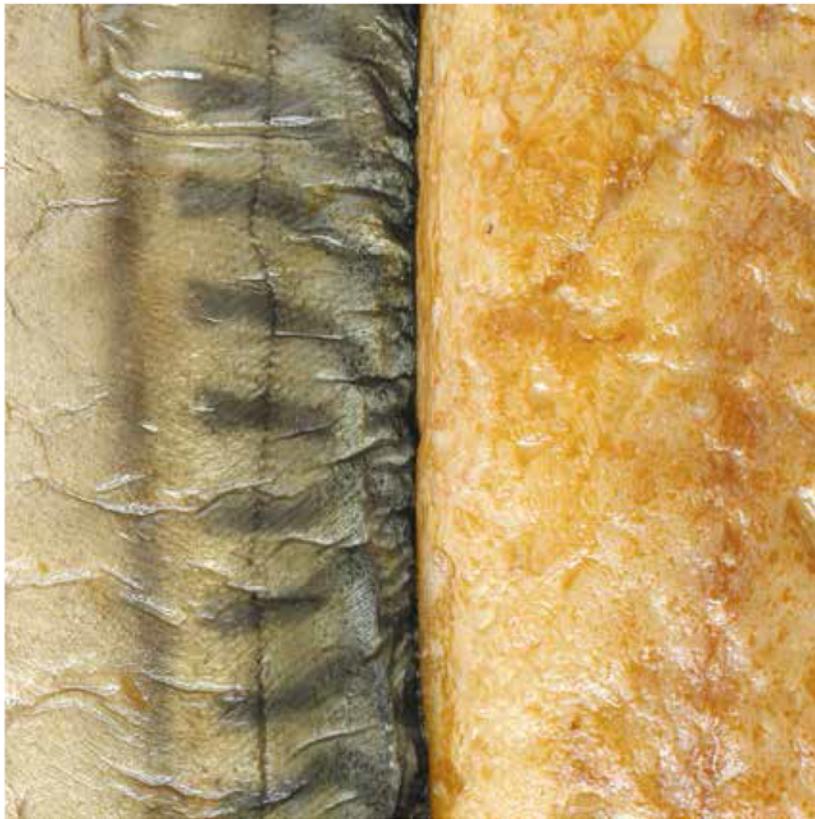


Pescato in acque incontaminate, viene accuratamente selezionato, sottoposto a salatura e quindi affumicato con fuoco di legno di corbezzolo, ginepro e quercia.

Caught in uncontaminated waters, the fish is carefully selected, salted and subsequently smoked over a fire of strawberry-tree wood, juniper and oak.

Pêché dans des eaux très pures, il est sélectionné avec soin, mis sous sel et ensuite fumé au feu du bois d'arbousier, genévrier et hêtre.

Der in unberührten Gewässern gefischte Fisch wird mit großer Sorgfalt ausgewählt, gesalzen und schließlich über Erdbeerbaum-, Wachholder- und Eichenholz geräuchert.



## Mackarello affumicato



*Juniperus Communis*



Mackarello affumicato	Smoked mackerel	Maquereau fumé	Räuchermakrelen
<p><b>Come gustarlo</b> Al naturale, oppure sminuzzato e frullato insieme a cipolla tritata, burro, taleggio, panna acida, succo di limone, passata di pomodoro, senape e pepe, diviene un ottimo paté, da far freddare in frigorifero prima di servire. Tagliato a pezzetti e fatto saltare in olio extravergine di oliva insieme a pomodorini, prezzemolo tritato e rucola spezzettata, rende squisito un piatto di fettuccine.</p> <p><b>Ingredienti</b> Sgombro, sale, fumo, aromi naturali mediterranei. Prodotto confezionato sottovuoto senza coloranti né conservanti aggiunti.</p> <p><b>Conservazione</b> Conservare in frigorifero a una temperatura da 0 a 3 °C.</p>	<p><b>Serving suggestions</b> As it comes, or chopped and passed through the blender together with chopped onion, butter, 'taleggio' cheese, sour cream, lemon juice, tomato purée, mustard and pepper – this mixture makes an excellent pâté; cool in the refrigerator before serving. Diced and browned in extra-virgin olive oil together with sliced cherry tomatoes and rocket – a tasty dressing for a dish of 'fettuccine' (egg pasta).</p> <p><b>Ingredients</b> Mackerel, salt, smoke, natural Mediterranean flavorings. Vacuum packed without colorings or preservatives.</p> <p><b>Storage</b> Store in the refrigerator at a temperature of 0 to 3 °C.</p>	<p><b>Comment le déguster</b> Nature, ou bien réduit en pâte et ensuite mixé avec de l'oignon haché, du beurre, du fromage « taleggio », de la crème acide, du jus de citron, de la purée de tomates, moutarde et poivre, on obtient un pâté très bon qu'il faudra garder au réfrigérateur avant de servir. Coupé en dés et revenu dans de l'huile d'olive extra vierge avec des tomates, du persil haché et de la roquette hachée, il rend exquis un plat de « fettuccine ».</p> <p><b>Ingrédients</b> Maquereau, sel, fumée, arômes naturels du maquis méditerranéen. Produit conditionné sous vide, sans colorants ni conservateurs ajoutés.</p> <p><b>Conservation</b> Conserver au réfrigérateur à la température de 0 à 3 °C.</p>	<p><b>Verwendungstipps</b> Einfach ohne weitere Zutaten oder aber gehackt und mit gehackter Zwiebel, Butter, Käse, Sauerrahm, Zitronensaft, passierten Tomaten, Senf und Pfeffer gemischt, erhält man eine hervorragende Creme, die vor dem Servieren einige Stunden im Kühlschrank abkühlen sollte. In Stücke geschnitten, mit etwas Olivenöl und Cherrytomaten, gehackter Petersilie und fein geschnittenem Rucola angebraten, hervorragend als Sauce zu Fettuccine.</p> <p><b>Zutaten</b> Makrele, Salz, Rauch, natürliche mediterrane Aromen. Vakuumverpackt ohne Zusatz von Farb- oder Konservierungsstoffen.</p> <p><b>Lagerung</b> Im Kühlschrank bei einer Temperatur von 0-3°C aufbewahren.</p>
<p><b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</b></p> <p><b>Valore energetico</b> 324 kcal – 1.342 kJ</p> <p><b>Proteine</b> 19,38% p/p (N x 6,25)</p> <p><b>Carboidrati</b> 0,31% p/p</p> <p><b>Grassi</b> 27,22% p/p</p>	<p><b>Average nutritional values per 100 g</b></p> <p><b>Energy value</b> 324 kcal – 1.342 kJ</p> <p><b>Proteins</b> 19,38% p/p (N x 6,25)</p> <p><b>Carbohydrates</b> 0,31% p/p</p> <p><b>Fats</b> 27,22% p/p</p>	<p><b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit</b></p> <p><b>Calories</b> 324 kcal – 1.342 kJ</p> <p><b>Protéines</b> 19,38% p/p (N x 6,25)</p> <p><b>Hydrates de carbone</b> 0,31% p/p</p> <p><b>Matières grasses</b> 27,22% p/p</p>	<p><b>Nährwerttabelle pro 100 g Produkt</b></p> <p><b>Brennwert</b> 324 kcal – 1.342 kJ</p> <p><b>Eiweißgehalt</b> 19,38% p/p pro Gewichtseinheit (N x 6,25)</p> <p><b>Kohlenhydratgehalt</b> 0,31% p/p</p> <p><b>Fettgehalt</b> 27,22% p/p</p>
<p>Referenza Reference Référence Produktname</p>	<p>Codice EAN EAN Code Code EAN EAN-Code</p> <p>Peso confezione Package weight Poids de la confection Packungsgewicht</p> <p>Confezioni per cartone No. of packages per carton Confections par carton Stück pro Karton</p> <p>Cartoni per pedana No. of cartons per pallet Cartons par palette Kartons pro Palet</p> <p>Durata in mesi Shelf life (months) Durée en mois Haltbarkeitsdauer in Monaten</p>	<p>227612</p> <p>300 g</p> <p>10</p> <p>120</p> <p>3</p>	
Mackarello/Mackerel/Maquereau/Makrele			

