



Alici del Cantabrico

STESE IN OLIO DI OLIVA

Si dice che le migliori acciughe salate al mondo vengano dal nord della Spagna. Ed è qui che, su importazione diretta da una piccola azienda a conduzione familiare, "Colori del Mare" seleziona i filetti, grandi e saporiti, da servire in tavola: acciughe speciali per dimensioni, polpa e aroma, pescate esclusivamente nelle acque profonde e poco inquinate del Mar Cantabrico. Acque più ossigenate, ricche di plancton e così fredde, che le acciughe sviluppano una coltre di grasso che rende la carne più succosa e che raggiunge il livello più alto in primavera, quando salendo in superficie per alimentarsi e riprodursi, vengono pescate. Nello stesso giorno, per garantirne la brillantezza, vengono lavorate interamente a mano, secondo un metodo che rispetta i dettami della tradizione: deliscate, lavate in acqua e sale, vengono asciugate e infine conservate sotto olio di oliva.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi in 100 g

Energia	949 kJ / 226 kcal
Grassi	13,25 g
di cui a.g. saturi	1,5 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	26,80 g
Sale	13,27 g

Ingredienti:

acciughe (*Engraulis encrasicolus*),
olio di oliva, sale

Peso netto: 75 g.
in confezioni da 36 pz

Peso netto: 160 g.
in confezioni da 24 pz