

# Filetti di Alici

DEL MEDITERRANEO STESE IN OLIO DI OLIVA

Solo le migliori partite provenienti dal Mar Mediterraneo diventano filetti di Alici "Colori del Mare". Il metodo di pesca "al cerchio", è una tecnica di pesca sostenibile che preserva i fondali marini e si fa garante di un prodotto di alta qualità, perchè assicura l'integrità del pesce al momento della cattura. Le alici vengono lavorate subito dopo essere state pescate e trasportate in cassette dotate di una copertura di ghiaccio detta "cappotto", facendo in modo che la lavorazione delle acciughe avvenga "dal fresco". Sono quindi 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