COLORI del MARE

Filetti di Alici

DEL MEDITERRANEO MARINATE CLASSICHE

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 girasole o aceto.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
Valori medi in 100 g

Energia	721 kj / 172 kcal
Grassi	10,30 g
di cui a.g. saturi	1,46 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	19,82 g
Sale	3,08 g

Ingredienti:
acciughe (***Engraulis encraisicolus***), olio di girasole, aceto, sale

Peso netto: 75 g.
in confezioni da 36 pz

Peso netto: 160 g.
in confezioni da 24 pz