

COLATURA DI ALICI FISH DIFFERENT CALABRA ITTICA 100ML

SKU: 2451

Extrakt av Ansjovis
100 ml
Priset avser per styck

PRODUKT BESKRIVNING

Extrakt av Ansjovis
100 ml
Colatura di alici är en traditionell italiensk fiskssås som har sitt ursprung i den lilla kuststaden Cetara, i regionen Kampanien i södra Italien. Den är gjord av färska ansjovisar som rensas och saltas, sedan packas de i träfat med lager av salt. Faten lämnas sedan att fermentera i flera månader, under vilken tid ansjovisarna frigör sin vätska, som sedan tappas av och buteljeras. Den resulterande vätskan är en gyllene, intensivt smakfull sås som används som krydda i en mängd olika rätter, från pasta och skaldjur till grönsaker och kött. Den har en komplex, salt och något umami smak som är mycket uppskattad av kockar och hemmakockar. Det är dock inte alltid denna extraordinära produkt används på rätt sätt. Man bör inte överdriva med mängden och skall användas rå. Dess användning begränsar sig inte bara till fiskrätter; det är en produkt som kan berika många andra rätter.

Ingredienser: Extrakt av saltad **Ansjovis** (Engraulis Encrasicolus).

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	210,9 kJ / 50,4 kcal
Fett	3,2 g
- varav mättade fettsyror	0,022 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	5,4 g
Salt	0,3 g

Colatura di Alici

Vi har valt att endast använda oss av miljövänliga fiskemetoder som respekterar naturen och skyddar havens ekosystem. Vi har kallat denna metod ”FISH DIFFERENT” Säger Marco Ciardullo på Calabra Ittica.

FISH DIFFERENT har erhållit Friend of the Sea-certifiering, från ett av de viktigaste internationella organen för certifiering av produkter som härrör från hållbart fiske. Friend of the Sea intygar att de fisketekniker som utövas är selektiva och minskar inverkan på havets ekosystem. Dessutom garanterar certifieringen höga kvalitetsstandarder
vad gäller energieffektivitet och avfallshantering.

LAMPARA FISKE – FISH DIFFERENT fisk fångas med “Lampara-metoden” en typisk italiensk teknik som tillämpades redan för 2000 år sedan. Med små båtar utrustade med lampor lockas fisken upp till ytan för att hissas ombord med flytande nät. Fisken utsätts inte för mekanisk påfrestning och manipuleras inte. Lampara- fiske garanterar en fångst av hög kvalitet. Dessutom, till skillnad från industrifiske, är den selektiv och skadar inte havsbotten såsom t.ex. trålfiske.

Calabra Ittica använder sig endast av fisk från medelhavet fiskad av italienska båtar, bearbetad och förpackad i deras anläggning i Anoia (Italien).

