



PASTA DI ACCIUGHE (SARDELLPASTA) 60G
SKU: 1782



Ansovispasta

24x60g

PriSet avser per Styck

PRODUKT BESKRIVNING

Sardellpasta på tub

24 per kartong





Ingredienser: **Sardeller** 80% (*Engraulis Encrasicolus*), salt, solrosolja.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	698 kJ / 167 kcal
Fett	10,6 g
- varav mättade fettsyror	1,8 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	18,0 g
Salt	17,0 g

Ansjovispastan Oro d'Aspra behåller förtroendet för grundarens originalprogram, som är att veta hur man skaffar den bästa kvaliteten från havet till en burk. Strikt urval av inköp av färsk fisk från de sicilianska, adriatiska och medelhavskusterna och för att garantera färskheten från havet går vi direkt från fångst till saltning.

I det avlägsna året 1901 förstod farfar Santo Marino, som hade emigrerat till Baskien, snabbt att den stora erfarenheten och traditionen hos de sicilianska saltmakarna, i kombination med utmärkelsen och rikligheten hos den atlantiska fångsten, skulle producera extraordinära saltade ansjovisar både i storlek och kvalitet. Han bestämde sig därför för att bosätta sig i den lilla staden Orio, som snart blev en destination för sicilianska hantverkare, pionjärer inom saltningens konst. Han överförde sin kunskap till sin son Vicente, som fortsatte och utökade verksamheten. Mer än ett sekel har gått och än idag drivs verksamheten av barn och barnbarn som alltid är redo att vittna om att "Vicente Marino"-ansjovisar fortfarande representerar en konserverad produkt av högsta kvalitet på marknaden för konserverad fisk. Numera betyder varumärket "Vicente Marino" inte bara några av de största och mest smakrika ansjovisarna i världen, utan även sardiner, makrillar och ädelfiskade tonfiskar som fångas med spö och bearbetas för hand längs kusten av Biscayabukten.

30 years of Italian Food Experience



Pasta di Acciughe - *Vicente Marino*

Sardellcrème. Sardeller med solrosolja.

Strikt urval av inköp av färsk fisk från de sicilianska, adriatiska och medelhavskusterna och för att garantera färskheten från havet går vi direkt från fångst till saltning.

Oavsett om den kallas alice eller ansjovis är den en av de vanligaste fiskarna i Medelhavet. De bästa är de liguriska IGP och de sicilianska, handgjorda.

Oro D'Aspra Sardellcrème är gjord på sardeller som mixats med solrosolja till en smidig crème förpackad på tub. Sardellcrémen ger samma goda smakresultat som att använda vanliga sardellfiléer men gör matlagningen mycket enklare.

Oro D'Aspra Sardellcrème passar perfekt till klassiska recept som till exempel Pasta Puttanesca och Caesardressing.







Pasta di Acciughe
ARTIKELID: 1702
Storlek: 100ml/50 g
Karakter: Top kvalitet - en riktigt god smak.
Särvare: Oro D'Aspra Sardellcrème passar perfekt till klassiska recept som till exempel Pasta Puttanesca och Caesardressing.
Antal/Varuslag: 24

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
	kJ / kcal
Fett	10,6 g
- varav mättade fettsyror	1,8 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	18,0 g
Salt	17,0 g

Ingredienser: Sardeller 80% (*Engraulis Encrasicolus*), salt, solrosolja.
Färdig tillagad, färdig och smidig. Öppna efter användning. Se till att du inte öppnar förpackningen.

molino
Manufakturvägen 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se



