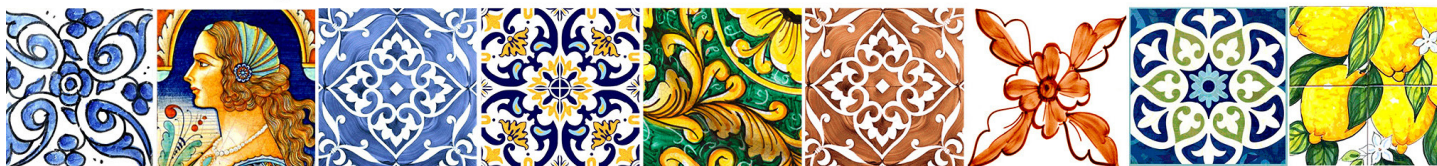


20 years of Italian Food Experience



Sardeller Filetto Rustico Alici EVO EKOLOGISK - Calabria Ittica

Filéade Ekologiska Sardeller i Extra Jungfruolja

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 Calabria 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.

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



Sardeller Filetto Rustico Alici EVO EKOLOGISK

ARTIKELNR: 2450

Storlek/Volym: 100 g

Karaktär: Top kvalitet - en njutning att använda.

Servering: Smaksätt din matlagning.

Antal/kartong: 12

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	877,8 kJ / 209,7 kcal
Fett	11,7 g
- varav mättade fettsyror	2,4 g
Kolhydrater	2,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	26,0 g
Salt	12,5 g

Ingredienser: Saltade **Sardellfiléer*** 65% (Engraulis Encrasicolus), extra jungfruolja* 35%. * Ekologiska råvaror.
Förvaras: Torrt, svalt och mörkt. Öppnad förpackning förvaras i kyl. Bäst före: se förpackning

ilmolino

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