

# 20 years of Italian Food Experience



## Colatura di Alici - Calabria Ittica

### 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 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 Anzio (Italien).



### Colatura di Alici

ARTIKELNR: 2451

**Storlek/Volym:** 100 ml

**Karaktär:** Top kvalitet - en njutning att använda.

**Servering:** Smaksätt din matlagning.

**Antal/kartong:** 12

| NÄRINGS DEKLARATION 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                |

Ingredienser: Extrakt av saltad **Ansjovis** (Engraulis Encrasicolus).  
Förvaras: Torrt, svalt och mörkt. Bäst före: se förpackning

**molino**

Manufakturgatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · [info@ilmolino.se](mailto:info@ilmolino.se) · [ilmolino.se](http://ilmolino.se)