

Italienska smaker sedan 1999



COLATURA DI ALICI AGOSTINO RECCA 1L

SKU: 13665



Colatura di Alici - Fisksås av Ansjovis

1 liter

Priset avser per styck

PRODUKT BESKRIVNING

Colatura di Alici är en italiensk fiskås gjord av ansjovis fångad i Medelhavet och bearbetad inom max två dagar från fångst. Ansjovisen sätts under tryck i saltvatten, där de fermenteras, innan de därefter pressas ytterligare, så att vätskan långsamt filtreras och buteljeras. Det ger en otroligt intensiv smak av ren umami.

Från Agostino Recca, som är specialiserad på ansjovisprodukter. Colatura är också känt som garum från antiken.



Extrakt från ANSJOVIS i saltlag (*Engraulis encrasicolus*), salt.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	883 kj / 211 kcal
Fett	13,7 g
- varav mättade fettsyror	3,1 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	21,9 g
Salt	19,7