

# Italienska smaker sedan 1999



**SARDELLER FILETTO REALE DI ALICI CALABRA ITTICA FISH  
DIFFERENT EVO 500G**

**SKU: 2452**



Filéade Sardeller i Extra Jungfruolja och solrosolja  
500 g

## **PRODUKT BESKRIVNING**

Filéade Sardeller i Extra Jungfruolja  
500 g



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Saltade **Sardellfiléer** 70% (*Engraulis Encrasicolus*), solrosolja 21%, extra jungfruolja 9%.

## NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

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

## Filéade Sardeller i Extra Jungfruolja och solrosolja

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 Anioia (Italien).

### Italienska smaker sedan 1999



#### Sardeller Filetto Reale di Alici EVO - Calabria Ittica

Filéade, saltade Sardeller i Extra Jungfruolja och Solrosolja

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 Anioia (Italien).

**Sardeller Filetto Reale di Alici EVO**

ARTIKELID: 3012  
Storlek/Volym: 200 g

**Karaktär:** Top kvalitét - en njutning att använda.  
**Serveföretag:** Smakfullt till matlagning.  
**Antal/Kartong:** 6

Ingredienser: Saltade sardeller (70% p.g. av Engraulis encrasicolus), solrosolja (21%), extra jungfruolja (9%).  
Innehåller fisk, vegetabiliskt fett, Omega 3-fettsyror, Omega 6-fettsyror, Salt från Anioia (Italien).

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

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

