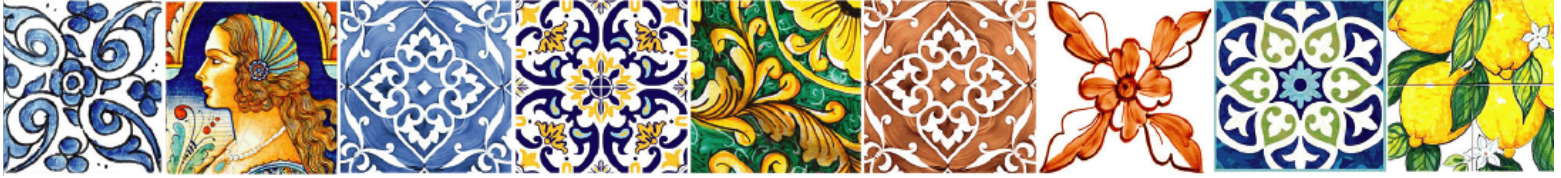


# Italienska smaker sedan 1999



**FILETTO ACCIUGHE DEL MAR IN OLIO DI OLIVA SARDELLFILEÉR I  
OLIVOLJA PLÅT V. MARINO 50 G (25 PER KRT)**

**SKU: 13972**



Sardellfileér - mycket hög kvalitet  
50 g

## **PRODUKT BESKRIVNING**

Sardellfileér. Fiskad i Kantabriska havet (zon FAO 27 - CIEM VIII c), utanför Baskiens kust, inlagd i finaste olivolja.

Fisken är bearbetad direkt på fångstplatsen. Filéerna är perfekt rensade för hand, förpackade för hand och har en mycket hög kvalitet!

50 g



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: **Sardellfiléer\*** 53 % (Engraulis Encrasicolus) (zon FAO 27 – CIEM VIII c), olivolja 47%, salt. \*Ursprungsland: Spanien

## NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	863 kJ / 206 kcal
Fett	10,0 g
- varav mättade fettsyror	2,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	29,0 g
Salt	15,0 g

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.

