

LOC-0015 - Acciughe del Mar Cantabrico Locanda Italia

Descrizione

Le nostre Acciughe del Mar Cantabrico sono lavorate e confezionate a mano in Italia e immerse in puro olio d'oliva. Le acciughe del Mar del Cantabrico sono rinomate a livello mondiale per la loro intensità di sapore e prelibatezza. Con dimensioni e polpa che le rendono morbide al palato e carnose all'assaggio, riescono a sedurre anche l'olfatto con un profumo irresistibile. Avvolte dall'olio di oliva, mantengono inalterato il loro gusto pieno.

Descrizione breve

Le nostre Acciughe del Mar Cantabrico sono lavorate a mano in Italia e immerse in puro olio d'oliva. Morbide al palato e carnose all'assaggio, riescono a sedurre anche l'olfatto con un profumo irresistibile.

Partner - Produttore

Locanda Italia ha selezionato l'Isola d'Oro perché è un'azienda italiana di conserve ittiche che è nata e si è sviluppata a Parma, la Food Valley italiana, grazie ad un patrimonio di competenze legato alla filiera ittica e acquisito in oltre 60 anni di esperienza. L'azienda seleziona la migliore materia prima certificata sul mercato nazionale ed internazionale (Mediterraneo, Atlantico, Cantabrico e Pacifico) e grazie alla sinergia e competenza di tutti i reparti aziendali è in grado di fornirci un prodotto con un altissimo standard qualitativo e nel pieno rispetto del mare.

Condizioni di conservazione e modalità d'impiego

Conservare in luogo fresco e asciutto possibilmente a temperatura inferiore ai 15°C.

Dopo l'apertura conservare in frigorifero, tenendo il prodotto coperto dall'olio e consumare entro 30 giorni.

Dichiarazione nutrizionale media per 100 g di prodotto (alici + olio)

VALORE ENERGETICO – 2053 kj / 498 Kcal

GRASSI – 50 g

di cui: ACIDI GRASSI SATURI – 7,2 g

CARBOIDRATI – 0 g

di cui: ZUCCHERI – 0 g

PROTEINE – 13 g

SALE – 8 g

Composizione

Alici (*engraulis encrasicolus*), olio di oliva (48%), sale.

Formato

80 g (peso sgocciolato 42 g)