

# Acciughe al Sale

Produzione Italiana

Acciughe al Sale  
1908

ISNARDI  
Passione di Famiglia dal



SEMICONSERVA  
Dopo l'apertura  
conservare le acciughe  
sotto il livello  
di salamoia

La consumarsi preferibilmente  
entro il

201207

  
**ISNARDI**  
dal 1908

*Acciughe al Sale*  
Produzione Italiana

Ingredienti:  
Encrasis encrasicolus  
sale e salamoia

Prodotto e confezionato da:

**784  
CE**

Lungomare Anzige, Vespaia 1  
18100 Imperia, per:  
Pietro Isnardi Alimentari S.p.A.  
Piazza De Amicis 20  
Imperia - Italia

peso netto: sgocciolato  
**1650 g 1300 g**

*La tradizione delle acciughe sotto sale e la garanzia della qualità Isnardi. Le migliori acciughe vengono lavorate artigianalmente e riposte in barili con l'aggiunta del sale marino; la salatura ottimale si raggiunge quando la carne risulta compatta, di colore rosa intenso tendente al marrone.*

The tradition of Salted anchovies and the guarantee of the Isnardi's quality. The best anchovies come handcrafted and put in barrels with the added of marine salt; the optimal salting catches up when the anchovy fillets results compact, of a colour rose intense tending to the brown.

La tradition des anchois au sel et la garantie de la qualité Isnardi. Les meilleurs anchois viennent travaillées artisanalement et mises dans les barils avec l'ajoute du sel marin; le salaison optimale se rattrape quand les filets d'anchois résultent compacts, d'un couleur rose intense tendant au bru

Die Traditionen der gesalznen Sardinen n. und die Garantie der Qualität von Isnardi. Nur die besten Sardinen werden von Hand verarbeitet und in Fässern in Meersalz eingelegt; der optimale Salzgehalt ist erreicht, wenn das Fleisch der Sardinen ruht bis es eine kompakte Konsistenz und die Farbe von einem intensiven Rosa mit einer leichten Tendenz zu Braun angenommen hat.



**ISNARDI**  
dal 1908

# Acciughe al Sale

Produzione Italiana



## Metodo

la tradizione delle acciughe sotto sale e la garanzia della qualità Isnardi.

Le migliori acciughe vengono lavorate artigianalmente e riposte in barili con l'aggiunta del sale marino, la salatura ottimale si raggiunge quando la carne risulta compatta, di colore rosa intenso tendente al marrone

## Accostamenti

ideali come aperitivo, ottime per insaporire sughi per paste o pizze e per accompagnare insalate di verdure crude

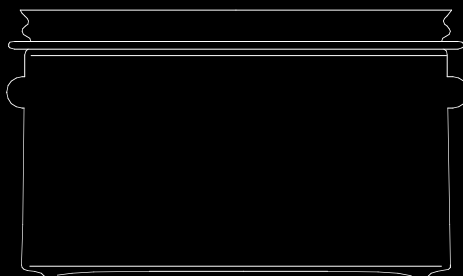
## Method

the tradition of salted anchovies and the guarantee of the isnardi's quality.

The best anchovies come handcrafted and put in barrels with the added of marine salt; the optimal salting catches up when the anchovy filets results compact, of a colour rose intense tending to the brown

## Serve With

ideal as appetizer, optimal to flavoury sauces for paste or pizza and to accompan salads of fresh vegetables



1450 gr. e

NOME PRODOTTO	CODICE	DESCIZIONE	EAN CODE	PALLETIZZAZIONE		
				confezioni per strato	strati per pallet	TOT
Filetti di Acciughe al Sale	A 6160	12 vasi gr. 500	8007256 968179	-	-	80

Tmc 12 mesi/months



**PIETRO ISNARDI ALIMENTARI SpA**

Sede Legale: Piazza De Amicis, 20 - 18100 Imperia Oneglia Italia  
Sede Operativa e Frantoio: Via Torino, 156 - 18027 Pontedassio (IM) Italia  
Tel. +39 0 183 7981 Fax. +39 0 183 279 719 - www.isnardi.it - info@isnardi.it



scheda prodotto aggiornamento Febbraio 2007