

# Filetti di Acciughe

*all'Olio di Oliva: distesi, al Verde, con Peperoncini,  
arrotolati con Capperi*

1908

ISNARDI  
Passione di Famiglia dal



*Le acciughe freschissime, pescate in acque limpide e incontaminate, vengono messe subito sotto sale per mantenere inalterato l'aroma marino. I filetti, dopo una scrupolosa lavatura, raschiatura e filettatura interamente manuale, vengono preparati secondo le tradizionali ricette: con capperi, al verde, al peperoncino; distesi o arrotolati vengono quindi riposti uno ad uno nei vasi e coperti dal fragrante Olio d'Oliva Isnardi.*

The fresh anchovies, fished in limpid and unpolluted water, get immediately salted to maintain the marine aroma unchanged. The filets, after a scrupulous manual washing, scraping and edging, come prepared following the traditional recipes: with capers, parsley or chilli pepper; extended or rolled up the anchovies have to be potted, one by one, into the jars and covered with the fragrant extra virgin olive oil Isnardi.

Les anchois frais, pêchés dans l'eau limpide et non polluée, viennent immédiatement salés pour maintenir inchangé l'arome marin. Les filets, après un scrupuleux lavage, raclage et filetage exclusivement manuel, viennent préparés selon les recettes traditionnelles: avec câpres, persil ou piments; prolongés ou enroulés les anchois sont mises, une par une, dans les pots et couverts d'huile d'olive vierge extra Isnardi.

Die frischen Sardinen, gefischt aus klaren und unberührten Gewässern, werden sofort in Meersalz eingelegt, um das unverwechselbare Marinearoma zu erhalten.

Die Filets werden nach gewissenhaftem manuellen Waschen, Abschaben und Filettieren gemäß den traditionellen Rezepten verarbeitet: entweder mit Kapern, Petersilie oder Paprikaschoten; sie werden in voller Länge oder eingerollt einzeln in die Gläser gelegt, um dann mit dem extra nativen Olivenöl bedeckt zu werden.



**ISNARDI**  
dal 1908

# Filetti di Acciughe

*all'Olio di Oliva: distesi, al Verde, con Peperoncini,  
arrotolati con Capperi*



**ISNARDI**  
dal 1908

## Caratteristiche

*le acciughe Isnardi sono prodotte nel rispetto delle più antiche tradizioni Liguri. La pesca avviene in mari limpidi e puliti e la lavorazione, dalla pulitura all'invasettamento, è interamente manuale. I migliori filetti, riposti distesi in vasetti di vetro con l'aggiunta del miglior Olio di Oliva Isnardi, hanno un profumo di mare e un gusto vivo e appetitoso*

## Metodo

*la pesca avviene in acque limpide ed incontaminate, le acciughe freschissime vengono messe subito sotto sale per mantenere inalterato l'aroma marino. Dopo una scrupolosa lavatura, raschiatura e filettatura, interamente manuale, i migliori filetti vengono preparati secondo la tradizionali ricette, con capperi, al verde, al peperoncino; distesi o arrotolati vengono quindi riposti uno ad uno nei vasi e coperti dal fragrante Olio di Oliva Isnardi*

## Accostamenti

*squisiti per aperitivi stuzzicanti*

## Characteristics

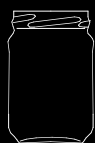
Isnardi's anchovies are produced in the respect of the most ancient Ligurian tradition method. The fishing happens in limpid and unpolluted seas and the working, from the cleaning to the potting, is entirely manual. The best fillets, put extended in pot of glass with the added of the better Olive Oil Isnardi, have the scent of sea and the taste savoury and appetizing

## Method

the anchovy fishing is done in limpid and unpolluted seas; right after fishing, the fresh anchovies get salted to maintain unaltered the marine's aroma. After a scrupulous washing, scraping and to be fillet manually, the best fillets get prepared following traditional recipes: with capers, al verde and with chilli peppers. The anchovies are potted extended or rolled up and are covered with the fragrante Olive Oil Isnardi

## Serve With

exquisite as appetizers



100 gr. e



1450 gr. e

NOME PRODOTTO	CODICE	DESCIZIONE	EAN CODE	PALLETIZZAZIONE		
				confezioni per strato	strati per pallet	TOT
Filetti di Acciughe Distesi	A 7119	12 vasi gr. 100	8007256 968148	-	-	-
	A 7133	4 vasi gr. 1450	8007256 968681	-	-	-
Filetti di Acciughe al Verde	A 7116	12 vasi gr. 100	8007256 968681	-	-	-
Filetti di Acciughe al Peperoncino	A 7117	12 vasi gr. 100	8007256 968193	-	-	-
Filetti di Acciughe arrotolati con Capperi	A 7118	12 vasi gr. 100	8007256 968209	-	-	-

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 Maggio 2007