

Filetti di Tonno

in Olio Extra Vergine di Oliva

1908

ISNARDI
Passione di Famiglia dal



Il tonno di qualità "Yellowfin" predilige i mari caldi e cristallini ricercando ambienti naturali ed incontaminati. Esperti operatori selezionano per Isnardi le parti migliori dei tonni: "i filetti". La lavorazione curata in ogni piccolo particolare e l'aggiunta di olio extra vergine di oliva di prima qualità donano a questi morbidi filetti un gusto saporito e delicato.

The tuna of quality "Yellowfin" prefers the warm and crystalline seas searching natural and uncontaminated atmospheres. Experts select for Isnardi the better parts of the tuna: "the fillets". The accurate manufacturing and the added of extra virgin olive oil of first quality give to these soft fillets a savoury and delicate taste.

Le thon de la qualité « Yellowfin » préfère les mers chaudes et cristallines recherchant les atmosphères naturelles et pures. Des opérateurs experts choisissent pour Isnardi les parties meilleures des thons : « les filets ». Le travail soigné et l'ajoute de l'huile d'olive vierge extra de première qualité donnent à ces tendre filets un goût savoureux et délicat.

Der Thunfisch der Qualitätsstufe „Yellowfin“ bevorzugt warme kristallene Meere und ist stets auf der Suche nach noch unberührten und reinen Gewässern. Experten wählen speziell für Isnardi das Beste vom Thunfisch aus: „die Filets“. Die sorgfältige Verarbeitung bis ins kleinste Detail und die Zugabe von extra nativem Olivenöl erster Qualität, verleihen den zarten Filets einen sehr wohlschmeckenden und äußerst delikaten Geschmack.



ISNARDI
dal 1908

Filetti di Tonno

in Olio Extra Vergine di Oliva



Colore

rosa tenue, tipico del tonno Yellowfin di qualità

Sapore

fragrante, gustoso, saporito, pieno e gradevole

Caratteristiche

il tonno di qualità Yellowfin predilige i mari caldi e cristallini ricercando ambienti naturali ed incontaminati. Esperti operatori selezionano per Isnardi le parti migliori dei tonni: "i Filetti". La lavorazione curata in ogni piccolo particolare e l'aggiunta di Olio Extra Vergine di Oliva Isnardi di prima qualità, donano a questi morbidi filetti un gusto saporito e delicato

Metodo

come vuole la secolare ricetta Ligure, i migliori filetti di tonno vengono lavati e cotti a vapore. Successivamente sono invasettati e coperti con olio Extra Vergine di Oliva Isnardi o riposti nelle latte ricoperti con l'Olio d'Oliva Isnardi

Accostamenti

ideale con le verdure bollite o crude, per insalate di riso, primi piatti, salse...

Colour

tenuous rose, typical of Yellowfin tuna of quality

Flavour

tasty, fragrant, full and pleasant

Characteristics

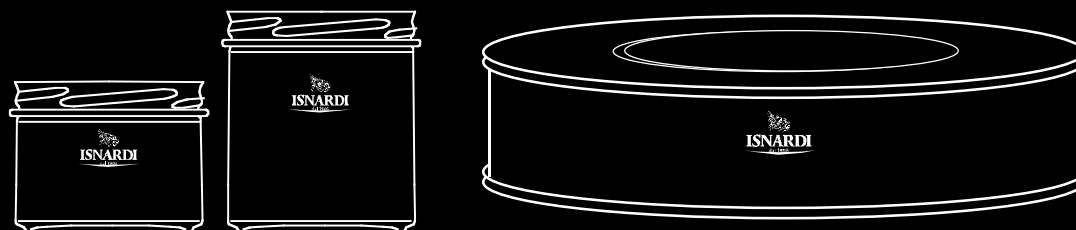
The tuna of quality Yellowfin prefers warm and cristalline seas searching natural and uncontaminated atmospheres. Experts select for Isnardi the better parts of the tuna: "the Fillets". The accurate manufacturing and the added of Extra Virgin Olive Oil of first quality, give to this soft fillets a savoury and deliate taste

Method

as requested in the ancient Ligurian recipe, the best tuna fillets get washed and steamed; after the are potted and covered with Extra Virgin Olive Oil Isnardi or put in can and covered with Olive Oil Isnardi

Serve With

ideal with boiled and raw vegetables, for rice salads, first courses, sauces...



190 gr e

305 gr e

2,4 Kg e

NOME PRODOTTO	CODICE	DESCIZIONE	EAN CODE	PALLETIZZAZIONE		
				confezioni per strato	strati per pallet	TOT
filetti di Tonno all'Olio Extra Vergine di Oliva	A 6126	12 vasi gr. 190	8007256 967516	15	10	150
	A 6127	12 vasi gr. 305	8007256 967523	10	10	100
filetti di Tonno a Trancio all'Olio di Oliva	A 6128	2 latte Kg. 2,4	8007256 967776	-	-	-



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