

Si dice che i sughi e i condimenti siano l'esame di maturità dell'alta cucina. In queste ricette, la scelta degli ingredienti di base, i dosaggi, il felice accostamento dei sapori ci regalano tre autentiche prelibatezze, pronte all'uso.

It is said that sauces and condiments are the final exam of fine cuisine. In these recipes, the selection of the main ingredients, the measured quantities, the agreeable blend of flavours gives us three authentic delicacies, ready to use.



Cernia Moscardini Salmone

RAGÙ DI CERNIA

CODICE

GSM/RAC

CONFEZIONE

In vaso sottovuoto

PESO NETTO

180g

CARTONE

12pz

CODICE EAN

8003357000624

INGREDIENTI

Passata di pomodoro, filetti di cernia 20%, acqua, olio di oliva, prezzemolo, aglio, sale, peperoncino.

SCADENZA

18 mesi

GROUPEL SAUCE

CODE

GSM/RAC

PACKAGE

Vacuum in jar

NET WEIGHT

180g

BOX

12pz

EAN CODE

8003357000624

INGREDIENTS

Tomato puree, grouper fillets 20%, water, olive oil, parsley, garlic, salt, spicy red pepper.

EXPIRY

18 months

SUGO PICCANTE AI MOSCARDINI

CODICE

GSM/SUMOS

CONFEZIONE

In vaso sottovuoto

PESO NETTO

180g

CARTONE

12pz

CODICE EAN

8003357000648

INGREDIENTI

Passata di pomodoro, moscardini 20%, acqua, olio di oliva, prezzemolo, aglio, sale, peperoncino.

SCADENZA

18 mesi

MUSKY OCTOPUS SPICY SAUCE

CODE

GSM/SUMOS

PACKAGE

Vacuum in jar

NET WEIGHT

180g

BOX

12pz

EAN CODE

8003357000648

INGREDIENTS

Tomato puree, musky octopus 20%, water, olive oil, parsley, garlic, salt, spicy red pepper.

EXPIRY

18 months

SUGO AL SALMONE AFFUMICATO

CODICE

GSM/SUSAL

CONFEZIONE

In vaso sottovuoto

PESO NETTO

180g

CARTONE

12pz

CODICE EAN

8003357000631

INGREDIENTI

Passata di pomodoro, salmone affumicato 20%, acqua, olio di oliva, aglio, sale.

SCADENZA

18 mesi

SMOKED SALMON SAUCE

CODE

GSM/SUSAL

PACKAGE

Vacuum in jar

NET WEIGHT

180g

BOX

12pz

EAN CODE

8003357000631

INGREDIENTS

Tomato puree, smoked salmon 20%, water, olive oil, garlic, salt.

EXPIRY

18 months

Tutti i nostri sughi sono prodotti con ingredienti naturali senza alcun conservante, colorante o altro esaltatore di gusto. Per rendere uniche ed esclusive le nostre ricette, lavoriamo la materia prima partendo solo da aragoste, astici e gamberi interi, per questo è possibile trovare pezzi di guscio o, in alcuni casi, osservare, sul fondo del vaso, depositi di proteine dal colore nocciola chiaro, del tutto naturali per il prodotto.

All our sauces are made with natural ingredients without preservatives, colorants or flavour enhancers. In order to keep our recipes special and unique we use only whole raw ingredients: crawfish, lobster and shrimp; therefore, our sauces may contain remnants of shell, and in some cases, light brown protein deposits may be seen in the bottom of the jar, a natural characteristic of the product.

