Colatura di Alici

Artikelnummer: 2027
Hersteller: Rizzoli
Mengenangabe: 100 ml | Ki 4

Sardellensauce | Bernsteinfarbene Sauce aus dem filtrierten Saft fermentierter Sardellen. Frisch, vor der Amalfiküste gefangene Sardellen werden gesäubert, in Schichten mit Salz in Holzfässer gelegt und anschließend mit einem Steingewicht beschwert. Während der darauf folgenden Reifezeit von 12 bis 18 Monaten entsteht durch den Druck und das Salz die Colatura. Sie wird über Löcher im Boden der Holzfässer aufgefangen, filtriert und in kleine Fläschchen abgefüllt. Mit ihrem intensiven Sardellengeschmack und ihrer starken Salznote eignet sie sich hervorragend als Salzersatz. Ein paar Tropfen genügen schon. Ideal zu Spaghetti, Gemüse und nahezu perfekt zu allen Meeresfrüchtegerichten.

Durchschnittliche Nährwertepro 100g

Brennwert	103,00 kcal / 431,24 kj
Fett	2,10 g
Kohlenhydrate	0,00 g
Eiweiss	21,00 g

Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer	8005960512176
Ursprungsland	005
Zolltarifnummer	1603001005