



Link a [Nonno Peppino](#)



## Filetti di acciughe all'olio EVO Bio con peperoncino - 160g

I Filetti di **ACCIUGHE** all'olio evo BIO con peperoncino 160g sono prodotti e confezionati dall'Azienda Peppino Brunetto S.r.l., Viale Sant'Isidoro 33, 90011 Aspra PA. I prodotti sono lavorati seguendo scrupolosamente tutte le fasi di produzione in modo da garantire sia il rispetto di un rigido metodo artigianale che si tramanda da tre generazioni, che il rispetto di tutte le normative vigenti in materia di pesca, lavorazione e conservazione del pesce. La Peppino Brunetto. s.r.l. ha una tradizione quasi centenaria di qualità e buon lavoro. Il rispetto del mare e delle sue tradizioni, il contatto diretto con i clienti e le loro esigenze, come anche con i fornitori e i dipendenti, sono le fondamenta dell'azienda.

Confezionamento: Vaso vetro trasparente da 167 cc tipo "bontà" con chiusura e capsula tipo "TWIST - OFF". Peso Netto 160 g. Peso Sgocciolato 88 g.

Ingredienti: **ACCIUGHE** (55%) Engraulis Encrasicolus, olio extravergine di oliva\*, sale marino integrale, peperoncino\* (0,8%). \* da agricoltura biologica (46%).

Provenienza materie prime: **ACCIUGHE** pescate nelle coste siciliane del Mare Mediterraneo (37.1.3 - 37.2.2) con reti da circuizione.

Allergeni: **ACCIUGHE.**

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: Filetti di acciughe carnose con polpa compatta, non molle né eccessivamente turgida e/o fibrosa. Assenza di code, pinne dorsali, interiora e grumi di sangue. Presenza di pelle con estensione di un massimo del 5% del filetto.

Colore: Carne rosa-rossiccia uniforme (almeno per il 90% della superficie interna). Assenza di filetti di colorazione verdognola o eccessivamente marroni o grigi.

Odore: Intenso, tipico dell'acciuga matura.

Sapore: Gusto marcato e persistente nel tempo, tipico dell'acciuga matura.

Requisiti Nutrizionali: vedi tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto a una temperatura inferiore a 15°. Le acciughe hanno un processo naturale di maturazione enzimatica che accelera con il caldo e rallenta con il freddo. In estate o a temperature ambientali superiori a 25 gradi è necessario conservare le acciughe in frigo anche se chiuse.



Lien vers le producteur [Nonno Peppino](#)



## **Filets d'anchois à l'huile d'olive extra vierge bio et au piment - 160 g**

Les filets d'**ANCHOIS** à l'huile d'olive bio et au piment sont produits et conditionnés par Peppino Brunetto S.r.l., Viale Sant'Isidoro 33, 90011 Aspra PA. Les conserves sont scrupuleusement élaborées dans le respect de la méthode artisanale transmise depuis trois générations et de toutes les réglementations en vigueur en matière de pêche, transformation et conservation du poisson. L'entreprise Peppino Brunetto possède une expérience professionnelle notable de plus de cent ans. Le respect de la mer et de ses traditions, le contact direct avec les clients, mais aussi avec les fournisseurs et les salariés font partie des fondements de l'entreprise.

Conditionnement : pot en verre transparent de 167cc type "bonté" avec fermeture et capsule type "TWIST - OFF". Poids net 160 g. Poids égoutté 88 g.

Ingrédients : **ANCHOIS** (55%) Engraulis Encrasicolus, huile d'olive vierge extra\*, sel marin entier, piment\* (0,8%). \* issu de l'agriculture biologique (46%).

Origine des matières premières : **ANCHOIS** pêchés sur les côtes siciliennes de la mer méditerranée (37.1.3 - 37.2.2) avec des filets tournants.

Allergènes : **ANCHOIS**.

Caractéristiques organoleptiques:

Aspect : filets d'anchois charnus, à chair ferme, ni trop molle ni excessivement turgescence et/ou fibreuse. Absence de queue, de nageoires dorsales, d'entrailles et de caillots sanguins. Présence de peau ne dépassant pas 5% du filet.

Couleur : chair rose-rougeâtre uniforme (au moins 90% de la surface intérieure). Absence de filets de couleur verdâtre ou excessivement bruns ou gris.

Arôme : intense, caractéristique d'un anchois mature.

Goût : saveur forte et persistante caractéristique d'un anchois mature.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec à une température inférieure à 15 °C. Les anchois ont un processus de maturation enzymatique naturel qui s'accélère par temps chaud et ralenti par temps froid. En été ou à des températures ambiantes supérieures à 25 °C, bien que le pot soit fermé, les anchois doivent être conservés au réfrigérateur.



Link zum Hof [Nonno Peppino](#)



## **Sardellenfilets in Bio Extra Vergine Olivenöl mit Chili**

### **160 g**

Die Sardellenfilets Bio Extra Vergine Olivenöl mit Chili 160g werden vom Hof Peppino Brunetto S.r.l., Viale Sant'Isidoro 33, 90011 Aspra PA, hergestellt und verpackt. Die Verarbeitung der Produkte erfolgt unter sorgfältiger Einhaltung aller Produktionsphasen, um sowohl die Einhaltung einer strengen handwerklichen Methode, die seit drei Generationen überliefert wird, als auch die Einhaltung aller geltenden Vorschriften in Bezug auf Fischfang, Fischverarbeitung und Konservierung zu gewährleisten. Peppino Brunetto. s.r.l. kann auf eine fast 100-jährige Tradition von Qualität und guter Arbeit zurückblicken. Der Respekt vor dem Meer und seinen Traditionen, der direkte Kontakt zu den Kunden:innen und ihren Wünschen, sowie zu den Lieferanten:innen und den Mitarbeitern:innen sind die Grundlagen des Unternehmens.

Verpackung: durchsichtiges Glasgefäß 167 cc mit Verschluss und Kapsel vom Typ "TWIST - OFF". Nettogewicht: 160 g. Abtropfgewicht 88 g.

Zutaten: **SARDELLEN** (55%) Engraulis Encrasicolus, Extra Vergine Olivenöl\*, Meersalz, Chili\* (0,8%). \* aus biologischem Anbau (46%).

Herkunft der Rohstoffe: **SARDELLEN**, die an den sizilianischen Küsten des Mittelmeers (37.1.3 - 37.2.2) mit umliegenden Netzen gefangen werden.

Allergene: **SARDELLEN**.

Organoleptische Eigenschaften:

Aussehen: Fleischige Sardellenfilets mit kompaktem Fleisch, weder weich noch übermäßig prall und/oder faserig. Keine Schwänze, Rückenflossen, Innereien und Blutgerinnseln. Vorhandensein der Haut, die bis zu 5 % des Filets ausmacht.

Farbe: Gleichmäßiges rosa-rotes Fleisch (mindestens 90 % der Innenfläche). Keine grünlichen oder übermäßig braune oder graue Filets.

Geruch: Intensiv, typisch für reife Sardellen.

Geschmack: Starker und anhaltender Geschmack, typisch für reife Sardellen.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Aufbewahrung: Kühl und trocken bei einer Temperatur unter 15°C lagern. Sardellen haben einen natürlichen enzymatischen Reifungsprozess, der durch Wärme beschleunigt und durch Kälte verlangsamt wird. Im Sommer oder bei Temperaturen



über 25° Celsius sollten die Sardellen im Kühlschrank aufbewahrt werden, auch wenn die Verpackung noch verschlossen ist.