



Link a [Nonno Peppino](#)



Acciughe salate - 500g

Le **ACCIUGHE** Salate Vaso 500 g sono prodotte e confezionate 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 446 cc tipo "STD" con chiusura e capsula tipo "TWIST". Peso Netto 500 g. Peso Sgocciolato 400 g.

Ingredienti: **ACCIUGHE** Engraulis Encrasicolus, sale marino, salamoia. Sottoposte a lavorazione entro 24 ore dalla cattura.

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: Dal sapore ed odore tipico dell'acciuga matura con gusto marcato e persistente nel tempo. Colore della carne rosa-rossiccio uniforme, almeno per il 90% della superficie interna; tipica del prodotto al giusto grado di maturazione.

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](#)



Anchois salés - 500 g

Les **ANCHOIS** salés sont produits et conditionnés par Peppino Brunetto S.r.l., Viale Sant'Isidoro 33, 90011 Aspra (PA) et élaborés 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. Peppino Brunetto possède une expérience professionnelle notable depuis plus d'un siècle. Le respect de la mer et de ses traditions, le contact direct avec les clients, ainsi qu'avec les fournisseurs et les employés, font partie des fondements de l'entreprise.

Conditionnement : pot en verre transparent de 446 cc type "STD" avec fermeture et capsule type "TWIST". Poids net 500 g. Poids égoutté 400 g.

Ingrédients : **ANCHOIS** *Engraulis Encrasicolus*, sel marin, saumure. Traités dans les 24 heures suivant la capture.

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 : saveur et arôme typiques de l'anchois mature, goût marqué et persistant dans le temps. Couleur de la chair rose-rougeâtre uniforme, au moins pour 90% de la surface interne; typique du produit au bon degré de maturation.

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

Arôme : intense, typique 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 naturel de maturation enzymatique qui accélère avec la chaleur et ralentit avec le froid. En été ou à des températures ambiantes supérieures à 25 °C, il est nécessaire de conserver les anchois au réfrigérateur même s'ils sont fermés.



Link zum Hof [Nonno Peppino](#)



Gesalzene Sardellen - 500 g

Die gesalzene Sardellen in 500g Glas 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 446 cc vom Typ „STD“ mit Verschluss und Kapsel vom Typ "TWIST". Nettogewicht: 500 g. Abtropfgewicht 400 g.

Zutaten: **SARDELLEN** Engraulis Encrasicolus, Meersalz, Salzlake. Verarbeitung innerhalb von 24 Stunden nach dem Fischfang.

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: Starker und anhaltender Geschmack und gleichmäßiges rosa-rotes Fleisch (mindestens 90 % der Innenfläche), typisch für reife Sardellen.

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.