



LE MAREVIGLIE

ARTIGIANI DAL 1990



ANTIPASTI DI MARE AFFUMICATI DI MARE

L'affumicatura è una tecnica di conservazione che consiste nel sottoporre gli alimenti ad una fonte di fumo proveniente dal fuoco di legni privi di resina. Questo processo sprigiona un intenso e piacevole gusto al palato miscelando il retrogusto del legno con il sapore proprio delle eccellenti materie prime utilizzate, come **Pesce spada**, **Tonno** e **Marlin Le Mareviglie**.

Il **Mosciame di Tonno**, conosciuto colloquialmente come "prosciutto di mare", è uno dei prodotti di punta dell'azienda **Le Mareviglie**. Viene prodotto partendo dal controfiletto di tonno salato ed essiccato con tecniche di lavorazione tradizionali.

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

REFERENZA / ITEM

TRANCIO / BUSTA SOTTOVUOTO
LOIN / VACUUM PACKED

FETTE SOTTILI / BUSTA SOTTOVUOTO
THIN SLICES VACUUM-PACKED BAG

PESCE SPADA AFFUMICATO
SMOKED SWORDFISH



TONNO AFFUMICATO
SMOKED TUNA



MARLIN AFFUMICATO
SMOKED MARLIN



MOSCIAME DI TONNO
TUNA MOSCIAME



BIS DI AFFUMICATI / SMOKED FISH BIS

TRIS DI AFFUMICATI / SMOKED FISH TRIS



AFFUMICATI DI MARE / SMOKED FISH CONFEZIONAMENTO E PESO / PACKAGING AND WEIGHT

CODIFICA / CODE

PESO / WEIGHT



SCATOLA CARTONE
CARTON BOX

60500 (*trancio/loin*)
60501 (*trancio/loin*)
60550 (*fette/slices*)

800 g/2 kg
100/300 g
100 g

10/12 kg
5 kg
10 pezzi/pieces

60520 (*trancio/loin*)
60521 (*trancio/loin*)
60570 (*fette/slices*)

800 g/2 kg
100/300 g
100 g

10/12 kg
5 kg
10 pezzi/pieces

60510 (*trancio/loin*)
60511 (*trancio/loin*)
60560 (*fette/slices*)

800 g/2 kg
100/300 g
100 g

10/12 kg
5 kg
10 pezzi/pieces

60530 (*trancio/loin*)
60531 (*trancio/loin*)
60575 (*fette/slices*)

400 g/1,4 kg
100/300 g
100 g

10/12 kg
5 kg
10 pezzi/pieces

60591

100 g

10 pezzi/pieces

60590

100 g

10 pezzi/pieces

INGREDIENTI INGREDIENTS

PESCE SPADA AFFUMICATO/SMOKED SWORDFISH: **pesce spada, sale marino, zucchero, fumo naturale.** Swordfish, sea salt, sugar, natural smoke.

TONNO AFFUMICATO/SMOKED TUNA: **tonno, sale marino, zucchero, fumo naturale.** Tuna, sea salt, sugar, natural smoke.

MARLIN AFFUMICATO/SMOKED MARLIN: **marlin, sale marino, zucchero, fumo naturale.** Marlin, sea salt, sugar, natural smoke.

MOSCIAME DI TONNO / TUNA MOSCIAME: **tonno, sale marino.** Tuna, sea salt.

MODALITA' E TEMPI DI CONSERVAZIONE STORAGE AND SHELF LIFE

Conservare in frigorifero a 0°+4° C. Scadenza 120 giorni dalla data di confezionamento.
Store in a refrigerator at 0 °+ 4 ° C. Expiry date 120 days from packaging.



LE MAREVIGLIE

ARTIGIANI DAL 1990

SEAFOOD APPETIZERS SMOKED FISH

Smoked Fish is a preservation technique that consists in applying to the food a source of smoke coming from fires made by wood without resin. This process produce a strong and very pleasant taste to the palate that mixes the taste of the excellent **Raw fish**, that is **Sword fish**, **Tuna fish** and **Marlin** by **Le Mareviglie**.

“**Mosciame**” is a dry-cured Tuna Loin and it is also known as “ham of the sea”. It’s one of the star product of dry-cured fish made by **Le Mareviglie**. One of the keys to be able to identify the quality of tuna loins lies in its cut, just close the tuna belly.

Viale Elmas 188, 09122 Cagliari (CA) | tel: 070 241006 | fax: 070 241142
info@lemareviglie.it | www.lemareviglie.com