



LE MAREVIGLIE

ARTIGIANI DAL 1990



LA BOTTARGA DEL GUSTO LA BOTTARGA DI MUGGINE

Polvere d'oro che profuma di mare, così alcuni la definiscono, per il suo colore dorato. Una prelibatezza ottenuta dalle uova di Cefalo, lavate, salate ed essiccate con sapienza. Una specialità apprezzata sin dall'antichità da arabi, fenici e cartaginesi, egiziani e romani, considerata da sempre una preziosa merce di scambio e un nobile dono. Noi la prepariamo ancora con la ricetta artigianale, intera e grattugiata, con un'ampia varietà di formati. La **Bottarga di Muggine** è semplice da preparare, tagliata a fette sottili, condita con olio EVO e un goccio di limone, oppure semplicemente accompagnandola con acini d'uva. Grattugiata insaporisce primi piatti o crostini di pane con burro.

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

REFERENZA / ITEM

INTERA / BUSTA SOTTOVUOTO
WHOLE / VACUUM PACKED



GRATTUGIATA / VASO VETRO
GRATED/GLASS JAR



GRATTUGIATA / BUSTA
GRATED/BAG



INGREDIENTI INGREDIENTS

MODALITA' E TEMPI DI CONSERVAZIONE STORAGE AND SHELF LIFE

BOTTARGA DI MUGGINE / MULLET BOTTARGA

CONFEZIONAMENTO E PESO / PACKAGING AND WEIGHT

CODIFICA / CODE

PESO / WEIGHT



SCATOLA CARTONE
CARTON BOX

60006

40/70 g

60005

71/100 g

60004

101/130 g

60003

131/160 g

60002

161/200 g

60001

200+ g

1/5/10 kg

60020

100/160 g (aromatizzata
al limone Bio /flavored
with organic lemon)

60103

40 g

12 vasi/jars

60100

70 g

12 vasi/jars

60054

20 g

60053

50 g

60052

100 g

50 pezzi/pieces

60051

250 g

60050

500 g

20 pezzi/pieces

10 pezzi/pieces

Ova di cefalo, sale marino. Mullet roe, sea salt.

Bottarga aromatizzata al limone Bio: uova di cefalo, sale marino, limone Bio. Mullet roe, sea salt, organic lemon.

Conservare in un luogo fresco e asciutto, una volta aperta conservare in frigorifero. Scadenza 12 mesi dalla data di confezionamento. Keep in a cool and dry place, once opened store in the refrigerator. Expiry date 12 months from packaging.



LE MAREVIGLIE

ARTIGIANI DAL 1990

THE TASTY BOTTARGA THE MULLET BOTTARGA

Some call it a sea-scented gold dust, because of its golden colour. A delicacy obtained from the roes of the mullet, washed, salted and dried with great skill. A speciality appreciated since ancient times by Arabs, Phoenicians and Carthaginians, Egyptians and Romans, who considered it a precious trading good and a noble gift. We still prepare it following the artisan recipe and we propose it whole or grated, in a wide range of formats. **Mullet Bottarga** can be used in simple recipes, cut into thin slices, seasoned with extra-virgin olive oil and a drop of lemon, or simply accompanying it with grapes. It is also delicious grated, on pasta dishes or bread croutons with butter.