



# LE MAREVIGLIE

ARTIGIANI DAL 1990



## LE SPECIALITA' CREMA DEL PESCATORE E PESTO DEL TABARCHINO

La **Crema del Pescatore** e il **Pesto del Tabarchino** sono ricette della tradizione marinara della Sardegna a base di Tonno e Pesce Spada. Sono ideali per la preparazione di primi piatti genuini e per il condimento di tartine e bruschette, scaldate oppure spalmate a freddo, con l'aggiunta di scorza di limone finemente grattugiata, di un pizzico di peperoncino e prezzemolo fresco a piacimento. Le nostre **Specialità** di mare, prodotte e lavorate a mano in Sardegna, contengono solo materie prime selezionate e sono prive di conservanti.

*Il termine "Tabarchino" deriva dalla storia di migranti liguri che, intorno al 1540 partirono da Pegli e dintorni diretti a Tabarka, un'isoletta al largo delle coste della Tunisia, al confine con l'Algeria, dove si praticava la pesca del corallo e al tempo ancora colonia ligure. Nel 1738, la maggior parte di essi si trasferì da Tabarka sulla deserta Isola di San Pietro che il Re di Sardegna, Carlo Emanuele III, intendeva ripopolare, lì si dedicarono alla pesca del tonno, alla raccolta del corallo e alla produzione del sale dalle naturali saline isolane.*

## SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

### REFERENZA / ITEM

VASO DI VETRO / GLASS JAR

CREMA DEL PESCATORE  
FISHERMAN'S CREAM



PESTO DEL TABARCHINO  
TABARCHINO'S PESTO



### INGREDIENTI INGREDIENTS

### MODALITA' E TEMPI DI CONSERVAZIONE STORAGE AND SHELF LIFE

CREMA DEL PESCATORE / FISHERMAN'S CREAM  
PESTO DEL TABARCHINO / TABARCHINO'S PESTO

CONFEZIONAMENTO E PESO / PACKAGING AND WEIGHT

CODIFICA / CODE

PESO / WEIGHT



SCATOLA CARTONE  
CARTON BOX

60921

190 g

12 pezzi/pieces

60911

190 g

12 pezzi/pieces

#### SUGGERIMENTI DI CONSUMO/TIPS FOR CONSUMPTION:

Per il condimento di primi piatti si consiglia di scolare l'olio della confezione, aggiungere la scorza di limone finemente grattugiata e dell'olio EVO a piacere. For the seasoning of first courses, it is recommended to drain the oil of the package, add the finely grated lemon zest and EVO oil to taste

**CREMA DEL PESCATORE/FISHERMAN'S CREAM:** olio di semi di girasole, marlin, tonno e pesce spada affumicati, acqua, zucchero, lecitina di soia, gomma di xantan, pepe nero, sale marino. Sunflower seed oil, smoked marlin, yellowfin tuna and swordfish, water, sugar, soya lecithin, xanthan gum, black pepper, sea salt.

**PESTO DEL TABARCHINO/TABARCHINO'S PESTO:** tonno pinne gialle thunnus albacares, olio d'oliva, olive nere e verdi, capperi, sale. Yellow fin tuna thunnus albacares, olive oil, black and green olives, capers, salt.

Scadenza 5 anni dalla data di confezionamento. Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. Expiry date 5 years from packaging. Keep in a cool and dry place. Once opened keep refrigerated and consume within 3 days.



# LE MAREVIGLIE

ARTIGIANI DAL 1990

## OUR SPECIALTIES FISHERMAN'S CREAM AND TABARCHINO'S PESTO

The Fisherman's cream and Tabarchino's Pesto are traditional Sardinian seafood recipes based on Tuna and Swordfish. They are ideal for the preparation of genuine first courses and for the cold dressing canapés and bruschetta, heated with the addition of finely grated lemon zest, a pinch of chilly pepper and fresh parsley as desired. Our seafood Specialties are hand-made and processed in Sardinia, contain only selected raw materials and no preservatives.

*The word "Tabarchino" derives from the history of Ligurian migrants who, around 1540, departed from Pegli and its surroundings to Tabarka, an island off the coast of Tunisia, on the border with Algeria, where coral fishing was practiced, and at that time still a Ligurian colony. In 1738, most of them moved from Tabarka to the inhabited San Pietro' island that the King of Sardinia, Carlo Emanuele III, intended to repopulate, and there they devoted themselves to tuna fishing, the collection of coral and the production of sea salt.*