



LE MAREVIGLIE

ARTIGIANI DAL 1990



LE SPECIALITA' POLPA DI RICCIO DI MARE

La polpa di ricci di mare, emblema di qualità di **Le Mareviglie**, è preparata utilizzando le uova di ricci raccolte tra scogliere, rocce e fondali marini. I ricci di mare sono prodotti molto apprezzati nella ristorazione gourmet, che richiede una attenta e accurata selezione delle materie prime. La sua preparazione completamente artigianale ci permette di assaporare il gusto prettamente marino, conservando tutto il sapore e la consistenza originale. Una specialità ricercata dagli intenditori per la delicatezza del sapore e per creare antipasti o semplicemente per condire la pasta, la pizza o stuzzichini.

SCHEMA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

REFERENZA / ITEM

VASO DI VETRO / GLASS JAR

POLPA DI RICCIO DI MARE
SEA URCHIN PULP



POLPA DI RICCIO DI MARE / SEA URCHIN PULP

CONFEZIONAMENTO E PESO / PACKAGING AND WEIGHT

CODIFICA / CODE

PESO / WEIGHT



SCATOLA CARTONE
CARTON BOX

60700

55 g

24 vasi/jars

60701

110 g

12 vasi/jars

INGREDIENTI INGREDIENTS

Gonadi di riccio di mare, sale marino.

Sea urchin pulp, water, sea salt.

PRODOTTO STERILIZZATO / STERILIZED PRODUCT

MODALITA' E TEMPI DI CONSERVAZIONE STORAGE AND SHELF LIFE

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 SEA URCHIN PULP

The sea urchin pulp, symbol of quality of **Le Mareviglie**, is prepared using sea urchin roes collected between cliffs, rocks and seabed. Sea urchins are highly valued products in gourmet dining, which requires a careful and accurate selection of raw materials. It's completely handmade preparation with a pure taste of sea, preserving all the original flavour and texture. It's one of the most sought after specialty by connoisseurs for the delicacy of its sea flavour, to create appetizers or simply to season pasta, pizza or canapés.