

ORTIZ BOQUERONES SARDELLER I OLIVOLJA OCH VINÄGRETT 900G



Boquerones-sardeller i olivolja och vinägrett

Boquerones är en liten ansjovisfisk som man filear och marinerar i vinäger, vitlök och persilja.

Man använder den rena filén, vilken är mörk i köttet.

Ansjovisfilén får ligga i vatten och salt ett par timmar för att sedan marineras i vinäger och behandlas då av ättiksyran.

Denna behandling gör ansjovisen vit. Därefter lägger man filéerna i finhackad vitlök, olivolja och persilja. Boquerones en vinagre är en delikatess som avnjuts bäst på en bit bröd och en kall öl. Vin och boquerones är oftast ingen bra kombination.

Om producenten

Från norra Spanien har Conservas Ortiz fiskat ansvarsfullt med traditionella metoder sedan 1891 men historien sträcker sig tillbaka till 1850 då Petra López de Aréchaga Nafarrate föddes. Hon gifte sig med Bernardo Ortiz de Zarate och de två grundade företaget för att arbeta med konserver. Efter Bernardos död drev hon företaget vidare och idag är det femte generationen i samma familj som driver företaget.

Conservas Ortiz arbetar hårt för att bygga upp en trovärdighet kring fångsten. Man vill ha ett hållbart fiske men det finns problem i fiskesektorn. Conservas Ortiz arbetar aktivt för att man även i framtiden ska kunna få en förnyelse av de arter de fångar. Samtidigt är man mån om att inte skada andra arter under dagens arbete. Man använder därför traditionella metoder vid fångst som fiskespö för att fånga tonfisk och nät för att fånga sardeller. Båda är bl.a delfinsäkra.

Nettovikt: 900 g

Avrunnen vikt: 700 g

Ursprung: Spanien

Förvaring: 0-4 °C

Ingredienser: Ansjovis (Engraulis encrasicolus), extra jungfruolivolja, solrosolja, vitvinsvinäger, salt, vitlök, persilja.

Fångstområde: 27 Nordostatlantien

Näringsvärde per 100 g: Energi: 664 kJ/159 Kcal Fett: 7,2 g varav mättat fett: 1,7 g Kolhydrater: 2 g varav sockerarter: 0 g Protein: 21,6 g Salt: 2,7 g

KYLVARA



ORTIZ BOQUERONES SARDELLER I OLIVOLJA OCH VINÄGRETT 900G

ADDITIONAL INFORMATION

Weight 0.9 kg