

Sardinillas (kleine Sardinen, ca. 6 cm)

Region	Galicien
Erzeuger	Los Peperetes - Galicien
Bestell-Nr.	XTA0101

Die handverlesenen Sardinen werden sorgfältig in warmer Sole gereinigt und einem Dampfbad unterzogen, damit sie die entsprechende Konsistenz erhalten. Sie werden ohne Kopf, manuell in die Dosen gegeben und zur Erhaltung ihres Geschmacks und ihrer Textur wird ein Olivenöl bester Qualität als hinzugegeben. Die Sardinen können im Ganzen gegessen werden und sogar das Öl kann noch weitere Verwendung finden, z.B. am Salat. Zur Lagerung: Die Lagertemperatur der ungeöffneten Dosen liegt zwischen 15°C und 20°C, nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb 3 Tagen verbrauchen.



Allergene	Sulfite		
Energie	835,69 kJ / 199,6 kcal		
Fette	11,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,8 g		
Kohlehydrate	k.A., davon Zucker: k.A.		
Ballaststoffe	k.A.		
Eiweiß	24,7 g	Salz	0,69 g



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333