

"Sai quello che mangi"

Gli ingredienti principali sono rintracciabili al 100%

I nostri Partners:



www.mediterraneabelfiore.it

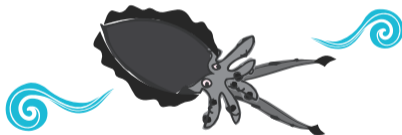


*"Il mare non ha paese nemmeno lui,
ed è di tutti quelli che lo stanno ad ascoltare"*
Giovanni Verga

Nero di Seppia

Sugo di Pesce

ideato dallo Chef Michelangelo Rongo
dello storico ristorante "Aragosta" Porto Mediceo Livorno



Prodotto e Confezionato da Aragosta srl

Piazza dell'Arsenale, 6 Livorno TOSCANA - Italia

michelangelorongo@gmail.com

INGREDIENTI

Polpa di Pomodoro Biologico
Origine del Pomodoro: **ITALIA**
SEPIA 10%, **Nero di Seppia** 9%
Olio extra Vergine d'Oliva
Origine: **ITALIA**
Cipolla, **SEDANO**, Carote, Sale,
Peperoncino

Può contenere tracce di **CROSTACEI**,
MOLLUSCHI e **SEDANO**. Conservare in luogo
fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in
frigorifero e consumare entro 2 giorni.
Non consumare se il coperchio fa "Click Clack".

CUTTLEFISH SAUCE Ingredients: Italian
Organic Tomato, Italian extra virgin olive oil,
CUTTLEFISH 10%, **Cuttlefish Ink** 9%, Onion,
Celery, Carrots, Salt, Chilli

It may contain traces of **CRUSTACEANS**, **MOLLUSCS**
and **CELERY**. Keep the place cool and dry. After
opening the product store in refrigerator between
0° and 4° for max 2 days.
Do not consume if the cap clicks.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia/Energy	339 KJ - 81 Kcal
Grassi/Fat	5,57 g
di cui acidi grassi saturi	0,9 g
Carboidrati/Carbohydrates	3,95 g
di cui zuccheri	2,6 g
Proteine/Protein	3,13 g
Fibra/Fibre	0,06 g
Sale/Salt	0,88 g

GL70
VASETTO
RACCOLTA
VETRO

FE 40
CAPSULA
RACCOLTA
METALLO

