

Kantabrische Sardellen Superior ****

Cantabricum- superior Sardellen in nativem Olivenöl Extra

Zutaten: Sardellenfilets (Engraulis encrasicolus Wildfang, Kantabrische See), natives Olivenöl extra, Meersalz

Kühl lagern zwischen 5 und 12 Grad Celsius

MHD 15.05.21

Abpackungen:

- Nettogewicht: 50g/ Abtropfgewicht 30g- Abpackung: Dose

. Nettogewicht: 100g/ Abtropfgewicht 60g- Abpackung: Glas

Die Sardelle wird durch Salzaushärtung von frischer Sardelle (Engraulis encrasicolus) gewonnen. Frische Sardellen sind kleine, grüne Fische mit blauen Reflexen, kleinen Schuppen und starken Kiefern. Sie leben 100 m unter dem Meer und wir finden sie hauptsächlich im Pazifik und im Atlantik sowie im Mittelmeer und im Schwarzen Meer.

Gastronomisch gesehen genießen diejenigen, die im Atlantik leben, reichere Nährstoffe, indem sie in sauerstoffreicheren Gewässern wachsen. Infolgedessen sind die im Kantabrischen Meer gegründeten am meisten geschätzt. Kaltes Wasser lässt sie eine Fettschicht bilden, die ihnen saftiges Fleisch mit einem verfeinerten und delikaten Geschmack verleiht.

Frische Sardellen werden ähnlich wie Wale gefüttert. Sie filtern Plankton, während sie sich durch Wasser bewegen. Im Frühling und Sommer, wenn die Sonne scheint und das Wasser wärmt, steigen sie an die Oberfläche, um sich zu ernähren und zu vermehren. Dann haben sie den höchsten Fettgehalt im Körper und es ist der richtige Zeitpunkt, sie mit einem spanischen Oberflächenfischer zu fischen, der "la costera del boquerón" oder "costera de primavera" genannt wird.

Das Salzkonservierungsverfahren ist wahrscheinlich, die älteste in Spanien bekannte Art der Lebensmittelkonservierung. Es wurde ursprünglich in der Bronzezeit gegründet, als Salz als Lebensmittelkonservierungsprodukt vermarktet wurde. Es dauerte jedoch bis zur dritten Hälfte des Jahrtausends vor Christus, bis Phönizier damit begannen, die Salzkonservierung in Fabriken rund um die Mittelmeerküste zu vermarkten und zu vertreiben. Später entwickelte Rom, das diese Tradition übernahm, ein besseres Verfahren zur Salzkonservierung, um Fisch zu konservieren, und erfand damit die saftigste und beliebteste Delikatesse der Welt: DIE SARDELLE.

Am Ende des 19. Jahrhunderts begann ein Italiener namens Giovanni Vella Scaliota in Santoña (Kantabrien), der von der Qualität der im Kantabrischen Meer gefischten, frischen Sardellen erstaunt war, eine Verbesserung der Salzkonservierung. Diese neuen Verbesserungen bestanden darin, die Sardellen für eine längere Zeit mit Salz zu härten, bis sie einen höheren Reifegrad aufwiesen, und sie durch ein natürliches und handgemachtes Verfahren in Filets umzuwandeln. Für die ersten Tests verwendete der Italiener Butter, entschied sich aber schließlich für Olivenöl, da er dadurch eine sehr hohe Produktqualität erreichen konnte.

In Kantabrien hat man die Kunst und das Wissen um die Salzkonservierung von Phöniziern und Römern geerbt und setzt die Innovationen, die Giovanni Vella Scaliota uns vor Jahrhunderten entdeckte, fort.

Das Erbe, das mit den Qualitäten unseres Meeres, Landes und Klimas verbunden ist, und neue und kontinuierliche Innovationen geben den Kantabriern die Möglichkeit, eines der besten spanischen Delikatessenprodukte anzubieten, welches auf der ganzen Welt anerkannt und geschätzt wird: Die Kantabrische Sardelle.

Hochwertige Sardellen müssen eine geschmeidige und feste Konsistenz haben. Sie dürfen nicht verkümmert oder klein sein; eine Farbe haben, die von rotbraun zu hellem Karamell geht; und sowohl das Aroma als auch das Aroma von Olivenöl, Salz und Fisch müssen ausgeglichen sein, um die beste Delikatess-Sardelle zu genießen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	850 kj
Brennwert kcal	203 kcal
Fett	9,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	28,9 g
Salz	9,2 g

Unzubereitet pro Portion 5 g

Brennwert kj	42.5 kj
Brennwert kcal	10.15 kcal
Fett	0.485 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.11 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	1.445 g
Salz	0.46 g