

Kantabrische Sardellen PRIOR ***

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

Abpackungen:

- Nettogewicht: 45g/ Abtropfgewicht 26g- Abpackung: Dose

- Nettogewicht : 100g/ Abtropfgewicht 55g- 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 der Meeresoberfläche 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, das höchste Ansehen.

Infolgedessen sind die im Kantabrischen Meer vorkommenden Sardellen am meisten geschätzt. Kaltes Wasser lässt sie eine Fettschicht bilden, die ihnen saftiges Fleisch mit einem verfeinerten und delikaten Geschmack verleiht.

Lebende Sardellen ernähren sich ähnlich wie Wale. 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. Zu diesem Zeitpunkt haben sie den höchsten Fettgehalt im Körper und es ist der richtige Zeitpunkt, sie zu fischen. Gourmets schätzen Sie unter den bezeichnungen "la costera del boquerón" oder "costera de primavera", was übersetzt "Küstensardelle" oder "Frühlingsardelle" heißt.

In Kantabrien hat man die Kunst und das Wissen um die Salzkonservierung von Phöniziern und Römern geerbt und setzt die Innovationen, das Erbe, das mit den Qualitäten des Meeres, Landes und Klimas verbunden ist fort. Neue und kontinuierliche Innovationen der Herstellung 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**Unzubereitet pro Portion 5 g**

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