



# Patè di Acciughe di Valle

Delle Valli di Comacchio

*"Quello che tu erediti dai tuoi padri riguadagnatelo per possederlo"*, dalle acciughe di Valle abbiamo creato questo nuovo prodotto: un patè spalmabile ideale per aperitivi e antipasti posto su pane e crostini.

L'acciuga di Valle (*Engraulis encrasicolus*) è un pesce piccolo e meno grasso dell'acciuga cresciuta in mare, è una specialità ittica pelagica che vive lontano dai fondali e che da sempre rientra nella storia gastronomica locale, principalmente frita o nella versione marinata. Il patè proposto è una novità introdotta nel 2022, pensata per valorizzare in un modo nuovo un prodotto della nostra storia e del nostro territorio.





# Patè di Acciughe di Valle

Delle Valli di Comacchio



Prodotto	patè di Acciughe di Valle
Provenienza	comprensorio Valli di Comacchio
Attrezzo da pesca	lavoriero da pesca o reti
Confezione	barattolo di vetro
Peso netto	100 gr
Ingredienti	acciughe 55% ( <i>Engraulis encrasicolus</i> ), olio extravergine di oliva, vino, amido Arrowroot, aglio, prezzemolo, capperi al sale (capperi, sale), acidificante: acido lattico, sale marino integrale di Cervia, pepe bianco, alloro. Può contenere tracce di crostacei.
Metodo di conservazione	Una volta aperto conservare in frigorifero (4°C) e consumare entro 2 giorni dall'apertura.