



Sugo 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 sugo pronto ideale per condire la pasta portando in tavola in ogni momento i sapori delle Valli di Comacchio.

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 sugo proposto è una novità introdotta nel 2022, pensata per valorizzare in un modo nuovo un prodotto della nostra storia e del nostro territorio.





Sugo di Acciughe di Valle

Delle Valli di Comacchio



Prodotto	sugo 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	pomodoro, acciughe 24% (<i>Engraulis encrasicolus</i>), vino, olio extravergine di oliva, cipolla, aceto di vino, sale marino integrale di Cervia, olio di semi di girasole, prezzemolo, aglio, acidificante: acido lattico, rosmarino, salvia, 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.