



La saurisserie

15.1 SAPORI DELL'ITALIA



Insalata di mare



Salade de fruits de mer

4 x 1 kg

45286

Insalata di polpo



Poulpe en salade

4 x 1 kg

45294



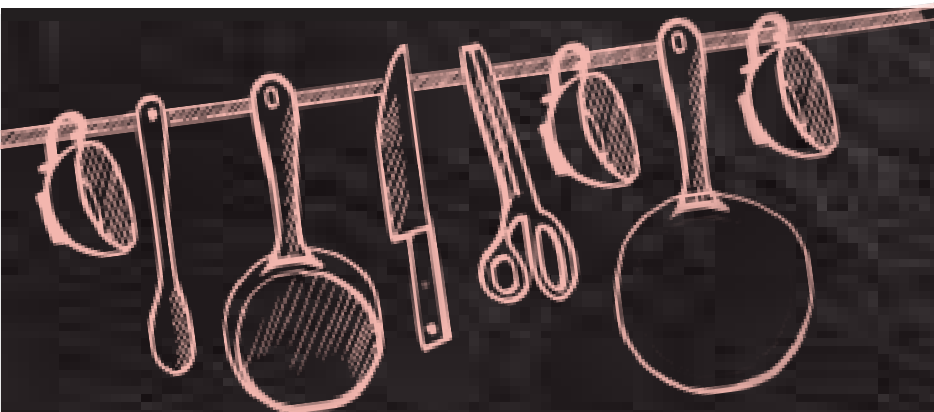
15.2 RIO MARE



Thon à l'huile d'olive

24 x 160 gr x 2

45310



Ingrédients pour 4 personnes

160g de thon Rio Mare à l'huile d'olive
2 poivrons jaune et rouge
2 filets d'anchois à l'huile
1 cuillère de câpres
50 g de mayonnaise
Quelques branches de thym frais
un filet d'huile
sel poivre

Chaussons au thon et poivrons

Préparation

1. Préchauffer le four à 200 ° et faire cuire les poivrons entiers durant 30 minutes environ en les retournant de temps à autre.
2. Émietter le thon égoutté et couper les câpres et les anchois en tout petits morceaux avant de mélanger le tout avec la mayonnaise.
3. Ôter la peau et les graines des poivrons et les couper en lanières.
4. Farcir les poivrons, les rouler et les placer dans les assiettes, ajouter le thym, une pincée de sel, un peu de poivre et un filet d'huile.

15.3 MEDUSA REGNOLI

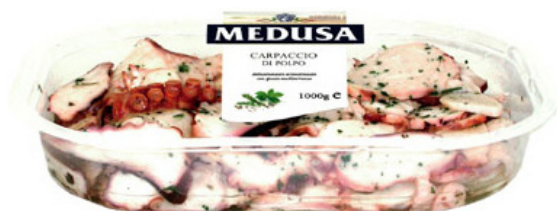
GLI SPECIALISTI DEL MARE
DAL 1861

MEDUSA



Sardines marinées aux olives

2 kg
26002



Carpaccio de poulpe

4 x 1 kg
45128

**CES PRODUITS
SONT UNIQUEMENT
DISPONIBLES SUR
PRECOMMANDE**



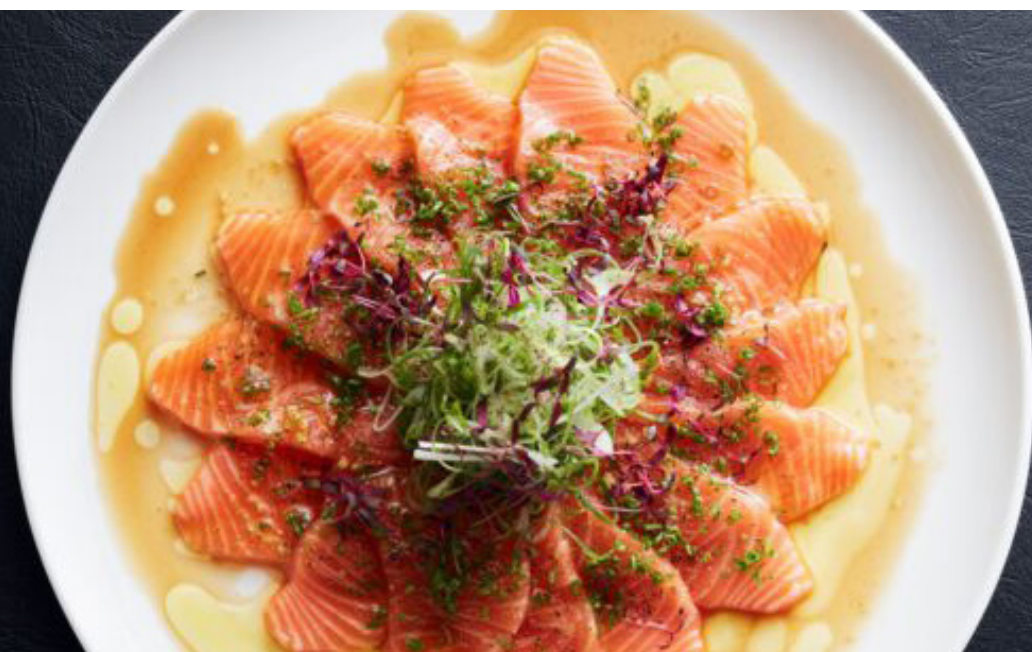
Carpaccio de saumon

4 x 1 kg
45126



Carpaccio d'espardon

4 x 1 kg
45125



15.3 MEDUSA REGNOLI



Vongole

12 x 130 gr

45114



Vongole

6 x 750 gr

45101



Filet d'anchois

24 x 80 gr

45009



Fruits de mer impérial

4 x 1.6 kg

26057



15.4 DAMICO & DAMICO



Filets d'anchois

6 x 430 gr

45196

