

DAL 1986

ALESSANDRO

USINI

TRA LA TERRA E IL MARE

I Sughi di Pesce



DAL 1986

ALESSANDRO

USINI

TRA LA TERRA E IL MARE

I Sughi

ASTICE

ASTICE

“È veramente un sugo di eccellenza, in cui “sua maestà” l’astice regala emozioni e sapori unici. Ho ricercato la perfezione attraverso l’equilibrio tra la semplicità e l’utilizzo di una grande materia prima.”

ALESSANDRO
USINI



I consigli dello Chef

Scolare la pasta, unire al sugo in padella e mantecare.
Aggiungere a piacere del prezzemolo tritato,
olio EVO e un mestolo di acqua di cottura.

Pasta consigliata: Paccheri o Linguine

INGREDIENTI:

Passata di pomodoro (66%), **ASTICE** (16%),
Pomodorini (8%), Olio extra vergine di oliva,
Vino bianco (**SOLFITI**), Brodo di **PESCE**
(acqua, cipolla, carota, pomodoro, **GAMBERI**,
SCAMPI, **TONNETTO**, sale, pepe), Aglio,
Sale.

Può contenere: **MOLLUSCHI**

SENZA GLUTINE

Origine del pomodoro: Italia

Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	410 kJ / 98 kcal
Grassi:	7,8 g
di cui Saturi:	0,9 g
Carboidrati:	3,0 g
di cui Zuccheri:	2,0 g
Proteine:	4,0 g
Sale:	0,7 g

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento
per 2 porzioni

Codice Rif. Prodotto:
AU101

DAL 1986
ALESSANDRO
USINI
TRA LA TERRA E IL MARE

L'ARTE DEI SUGHI DI PESCE



Il dinamismo è alla base della filosofia del marchio, infatti, si aggiungeranno, nei mesi, nuove ricette ed edizioni limitate per offrirvi sapori sempre nuovi e speciali.



Per info sui prodotti: [**info@alessandrousini.it**](mailto:info@alessandrousini.it)
Per richieste commerciali: [**sales@alessandrousini.it**](mailto:sales@alessandrousini.it)

[**www.alessandrousini.it**](http://www.alessandrousini.it)

