

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

FRUTTI DI MARE
AL POMODORO

FRUTTI DI MARE AL POMODORO

“Calamari, gamberi, frutti di mare e pomodoro rappresentano un grande classico della cucina nostrana. Ogni regione sulle nostre coste ha il proprio segreto, piccole differenze che danno caratteri diversi, io scelgo la semplicità delle materie prime di qualità per offrire un sugo ricco e sorprendente.”

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: Linguina o Tonnarello

INGREDIENTI:

Passata di pomodoro (58%), Frutti di mare, **CROSTACEI** e **MOLLUSCHI*** (**POLPO**, **TOTANO**, polpa di **ASTICE**, **GAMBERI**, **COZZE**) (20%) Pomodorini (14%), Olio extra vergine di oliva, Vino bianco (**SOLFITI**), Brodo di **PESCE** (acqua, cipolla, carota, pomodoro, **GAMBERI**, **SCAMPI**, **TONNETTO**, sale, pepe), Aglio, Sale.
*in proporzione variabile

SENZA GLUTINE

Origine del pomodoro: Italia

Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	340 kJ / 81 kcal
Grassi:	6,0 g
di cui Saturi:	0,7 g
Carboidrati:	3,0 g
di cui Zuccheri:	2,0 g
Proteine:	3,8 g
Sale:	0,7 g

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento
per 2 porzioni

Codice Rif. Prodotto:
AU103

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)

