



Dal 1996 un mare di qualità

地中海のウニ (殺菌済み) STERILIZED MEDITERRANEAN SEA URCHIN ROES

商品説明 - DESCRIPTION

ウニ
Sea urchin roes
FAO採捕漁区37番で採取
Caught at sea - FAO area 37

原材料 - INGREDIENTS

ウニ (ムラサキウニ)、水、塩
Sea urchin roes (*paracentrotus lividus*), water, salt.

賞味期限 - SHELF LIFE

5年 - 5 Years

アレルゲン - ALLERGENS

魚 - Fish

保存方法 - STORAGE INSTRUCTIONS

乾燥した場所で冷蔵保存
Store in a cool, dry place

包装 - PACKAGING

ガラス瓶 55g
缶 (イージーオープン蓋) 70g
Glass jar 55 grs
Easy-open can with cardboard sleeve 70 grs

味・香

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

外観: 滑らかでクリーミー
色: オレンジがかかった琥珀色
香: 強い磯の香
味: 甘味のある芳醇な味
Appearance: Soft and creamy
Color: Amber orange
Aroma: Typical, intense of the sea
Taste: Sweet and rich

栄養成分表示

(100g当たりの平均値)

TYPICAL VALUES

(Average values per 100g of product)

熱量	KJ/Kcal - ENERGY	KJ/Kcal	402/96
脂質	FAT		4,3 g
飽和脂肪酸	of which saturates		1,9 g
炭水化物	CARBOHYDRATE		2,4 g
糖質	of which sugars		0 g
タンパク質	PROTEIN		11 g
食塩相当量	SALT		1 g

情報

INFORMATIONS

Blue Marlinのウニは加工、包装、殺菌等全ての工程がサルデーニャで行われます。磯の香りが強く、甘みのある芳醇な味わいのウニは温めたブルスケッタに塗ってオードブルにしたり、スパゲッティを和えたり、又はピザのトッピングにも最適です。商品は55gのガラス瓶、又は70gの缶詰が揃えられています。

The Blue Marlin sea urchin roes are processed, packaged, and sterilized entirely in Sardinia. With their intense aroma and sweet, rich flavor, they make an excellent appetizer when spread on warm bruschetta or used as a topping for a classic pasta dish like spaghetti or pizza. It is available in a 55-gram glass jar or a 70-gram easy-open can with a cardboard sleeve.





Dal 1996 un mare di qualità

消毒された地中海ウニの卵 STERILIZED MEDITERRANEAN SEA URCHIN ROES



	コード Code	重量 Weight	包装形態 Packaging	マスターカートン - Master carton			付加価値税 V.A.T.	EANコード EAN code
				正味重量 Net weight	総重量 Gross weight	個数 Pieces		
ガラス瓶 Glass jar	PRS-4V055IA	55 g.	ガラス瓶 - Glass jar	2.4 Kg.	10.5 Kg.	64	10%	8020648002107
缶詰 Can	PRS-4L070IA	70 g.	缶詰 - Can	1.680 Kg.	2.650 Kg.	24	10%	8020648000011