



Dal 1996 un mare di qualità

イカ墨 - CUTTLEFISH INK

商品説明 - DESCRIPTION

イカ墨
Cuttlefins ink
FAO採捕漁区24 - 34 - 37番で漁獲
Caught at sea - FAO area 24 - 34 - 37

原材料 - INGREDIENTS

イカ墨 (ヨーロッパコウイカ)、水、増粘剤: E415キサンタンガム
Cuttlefish Ink (*Sepia officinalis*), water, salt thickener: E415 xanthan gum.

賞味期限 - SHELF LIFE

4年 - 4 Years

アレルギー - 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 20g - 230g - 500g
Glass jar of 20 grs - 230 grs - 500 grs

味・香

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

外観: 濃厚な液体
色: 黒
香: 海、磯の香
味: うま味、磯、コクのある濃厚な海の味
Appearance: Thick liquid
Color: Black
Aroma: Saline notes, slightly iodine
Taste: Savory, iodine-rich, intense, and full of the sea

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	151/36
脂質 - FAT	0g
飽和脂肪酸 of which saturates	0g
炭水化物 - CARBOHYDRATE	3,8g
糖質 of which sugars	0g
タンパク質 - PROTEIN	5,1g
食塩相当量 - SALT	2,6g

情報

INFORMATIONS

イカ墨は敵に対する防御のためにイカが吐き出す墨で、貴重な食材として知られます。低カロリーで磯の香り高いイカ墨は、ごくわずか加えるだけで料理が豊かになります。イタリア料理では卵入りパスタ、ポレンタ (トモロコシの粉) などによく使用されます。パスタソースと合わせることで色のコントラストを生むと共に海の香りを楽しむことができます。

Cuttlefish ink, produced by cephalopods as a defensive ink, is highly regarded in gastronomy. It is a low-calorie ingredient with a rich iodine flavor that enhances dishes even in small quantities. In Italian cuisine, it is widely used to color egg pasta and polenta, while when diluted in sauces, it enhances color contrast and seafood flavors.





Dal 1996 un mare di qualità

イカ墨 - CUTTLEFISH INK



	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-8V020LM	20 g.	ガラス瓶 Glass jar	2 Kg.	8,350 Kg.	100	10%	8020648002510
ガラス瓶 Glass jar	PRS-8V180LM	230 g.	ガラス瓶 Glass jar	2.760 Kg.	5,5 Kg.	12	10%	8020648002534
ガラス瓶 Glass jar	PRS-8V500LM	500 g.	ガラス瓶 Glass jar	6 Kg.	10.9 Kg.	12	10%	8020648002541