

Sardinhas em Azeite

Sardinen in Olivenöl

Art. Nr.: 760.014
Hersteller: Conservas Santos
Herkunft: Portugal / -391 Abufeira
Liefereinheit: 18 Dose á 120 Gramm



Herstellerinformationen

Conservas Santos wurde mit dem Ehrgeiz gegründet, mehr als zwei Jahrzehnte Erfahrung in der Lebensmittelindustrie mit den besten Beziehungen zu den Erzeugern und dem einzigartigen Geschmack der Algarve zu verbinden. Der Grundstein für dieses Familienunternehmen wurde im Fischereizentrum Olhão an der Südküste Portugals gelegt. In der malerischen Stadt, die für ihre engen Gassen, maurischen Einflüsse und auf Stelzen gebauten Markthallen bekannt ist, beginnt der Arbeitsalltag mit der Rückkehr der Fischerboote am frühen Morgen.

Der Fang wird sorgfältig begutachtet und nur die besten Fische für die Produktion ausgewählt. Durch die unmittelbare Nähe des Produktionsgebäudes zur Fangstation dauert der Transport des Fangs nur drei Minuten. In der Produktionsstätte wird der Fisch direkt in Salzlake eingelegt, was nicht nur für den einzigartigen Geschmack entscheidend ist, sondern auch eine erste Konservierungsmethode darstellt. Anschließend werden Kopf, Schwanz und Flossen sorgfältig entfernt und das Fischfleisch von Hand in Dosen abgefüllt.

Um die enzymatischen und mikrobiologischen Prozesse zu stoppen, werden die Dosen anschließend gekocht. Erst jetzt werden die verschiedenen Soßen, Öle und Gewürze hinzugefügt, die dem Fisch seinen unverwechselbaren Geschmack verleihen. Danach werden die Dosen verschlossen, aber der Konservierungsprozess ist noch nicht abgeschlossen. Um eine lange Haltbarkeit zu gewährleisten, werden die Konserven in einem Druckkessel sterilisiert, bevor sie verpackt und schließlich zum Verkauf angeboten werden.

Die von Conservas Santos verarbeiteten Sardinen sind reich an Omega-3-Fettsäuren, die zur Vorbeugung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Herzinfarkten und hohen Cholesterinwerten beitragen. Außerdem unterstützen sie die Gehirnfunktion. Diese wichtigen Fette sowie Proteine und andere Nährstoffe bleiben auch nach der Konservierung erhalten.

