

LISTINO PREZZI 2024-25

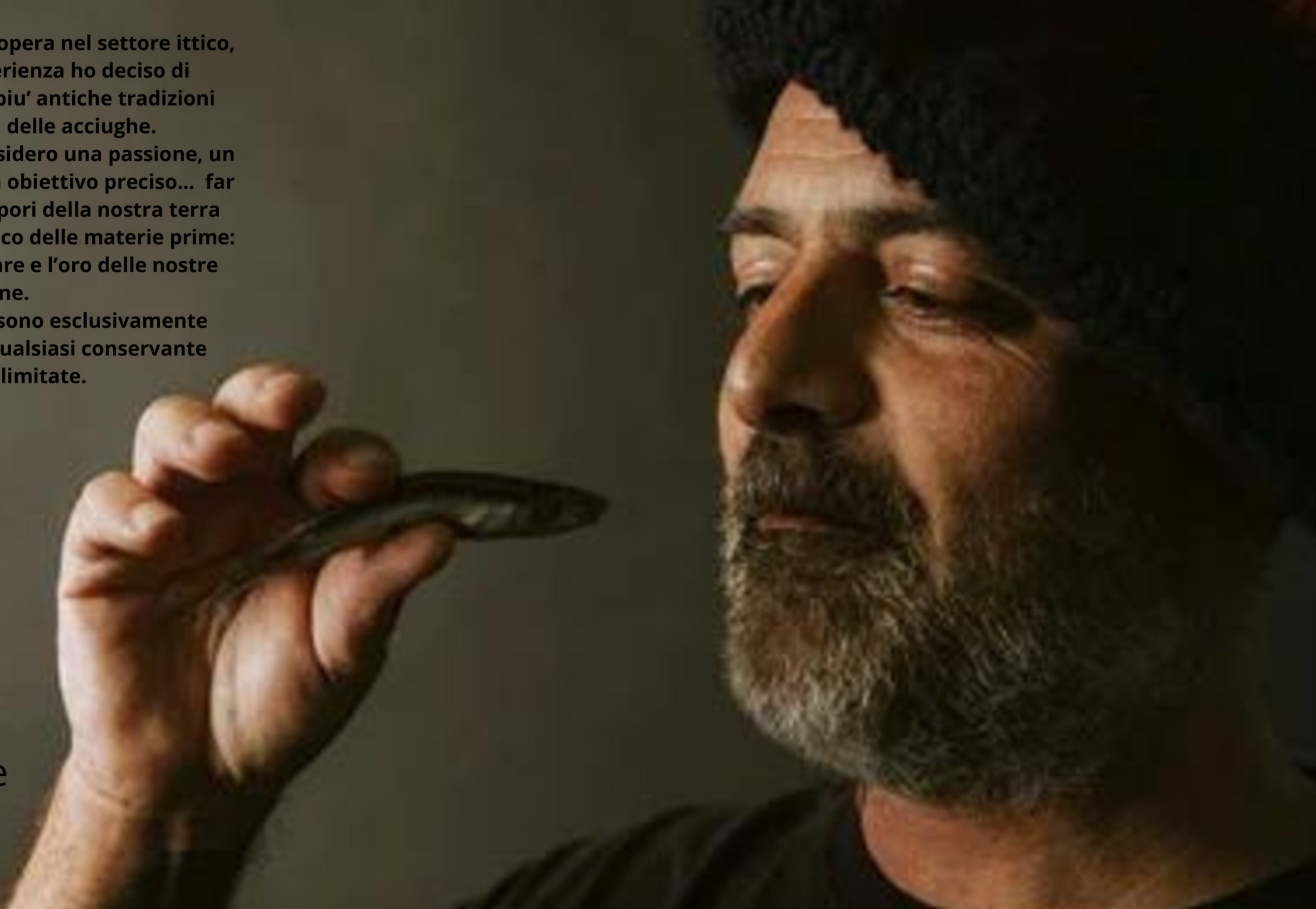


**Dal 1920 la mia famiglia opera nel settore ittico,
dopo 25 anni di esperienza ho deciso di
dedicarmi a una delle piu' antiche tradizioni
liguri, la salatura delle acciughe.**

**Piu' che un lavoro la considero una passione, un
ricordo d'infanzia con un obiettivo preciso... far
riscoprire gli antichi sapori della nostra terra
privilegiando il gusto unico delle materie prime:
l'argento del nostro mare e l'oro delle nostre
colline.**

**Le nostre lavorazioni sono esclusivamente
artigianali , prive di qualsiasi conservante
chimico e limitate.**

Senno Michele





Condizioni di vendita:

le ordinazioni si accettano se effettuate
tramite mail a lanciua@libero.it o via

whatsapp al 3480039598

Al momento dell'ordine specificare nome
cognome e indirizzo di spedizione piu'
recapito telefonico

, spese di spedizione a carico
dell'acquirente .

Produzione e consegna entro 10 gg
lavorativi dal ricevimento ordine.

Pagamento tramite bonifico bancario :

Bper banca-filiale Casarza L.

c/c intestato a Lanciua di Senno M.

IT76V0538731920000035145419

CAUSALE: Pag. nome e cognome.



Alici salate in salamoia in formati da:
vaso da 1,5 kg euro 40
vaso da 500 gr euro 20
scadenza circa 9 mesi.

Filetti di alici salate in olio extravergine di oliva

formati da:

vaso da 500 gr € . 32

vaso da 200 gr € . 18

pescato nazionale

lavorate artigianalmente

in olio extravergine italiano.

Scadenza circa 6 mesi.







LA SARDENARIA DE LANCIUA
una delle piu' antiche ricette
liguri rivisitata da noi
in vasetto con:
pomodori secchi
filetti di alici
olive taggiasche
aglio e origano.
Ideale per bruschette -pizze
o focaccine .
formati da:
vaso da 220 gr €. 13
scadenza 6 mesi circa.





U PUNENTIN DE LANCIUA

Sugo di alici con pomodori secchi.

Antico piatto preparato a bordo dei leudi dai marinai di Riva Trigoso rivisitato in vasetto con:

pomodori secchi

alici

cipolla

prezzemolo

aglio.

in formati da :

. vaso da gr 200 €.

13
scadenza 6 mesi circa.



L'ANCIAA
SESTRI LEVANTE
www.lanciaa.it

U PUNENTIN
Ingredienti: Alici 80% (Engraulis encrasicolus) pomodori secchi, olio Extra Vergine di Oliva, aglio, cipolla e prezzemolo liofilizzati.
Metodo di pesca: reti da circuizione Zona FAO37.2.1
Prodotto da: Lanciaa Sestri Levante, Piazza della Contrada, 11r 16030 Casarza Ligure (GE)

Scadenza 02/24
Lotto del 24/08/2023
Conservare in luogo fresco
aperto al consumo
entro il frigorifero

Valori medi per 100g di prodotto spacciato
Energia: 120 kJ - 28 kcal
Grassi: 24,4g di cui saturi 4,4g
Proteine: 11g - Sale: 0,4g
Peso netto spacciato
250 gr.



in collaborazione con....



**prodotti 100%
made in Liguria**



SARVEGO



Sarvego in dialetto ligure significa selvaggio, rustico una cosa senza tanti fronzoli...
proprio come la nostra crema



In collaborazione con l'azienda agricola La Baita e Galleano (IM)
abbiamo creato per voi...una crema di alici aromatizzata.

La nostra idea era di racchiudere in un vasetto i profumi del mare e della terra ligure....
ideale per crostini ,come salsa su grigliate di pesce o carne , come condimento su verdure bollite.
I nostri filetti di alici frullati con emulsione di olio evo aromatizzato da scorza di limone non trattato
e fiori di borragine essiccati.

formato : vaso da gr. 150
Euro 10
scadenza circa sei mesi





SBOLINOU

In gergo marinaro la parola sbolinata si usa quando una vela si sgonfia e si allasca...
praticamente un disastro...

questo prodotto nasce proprio da un imprevisto rivelatosi poi una piacevole scoperta!!!!



**Filetti di acciughe battute a coltello
insaporite da scorza di arancia pernambucco
non trattata e olio di oliva extravergine.**

Consigliamo come abbinamento a carpacci o servito su bruschetta o crostino



**Formato: vaso da gr. 150
euro 10
scadenza circa sei mesi**





il battuto piccante

**Formato da gr 100 euro 8
scadenza 6 mesi circa**

*a volte
ritornano....*

**I nostri filetti battuti a coltello si uniscono al peperoncino "Hot Lemon" coltivato biologicamente dall'azienda Lu Cavaliere in Abruzzo...
la particolarità di questo peperoncino e' che non coce -come dice l'amico Paoloma sprigiona una leggera piccantezza e un
impareggiabile sentore di limone.**

**Consigliatissimo abbinato a verdure bollite (spinaci-cime di rapa ecc) o come
condimento a carpacci o grigliate**



LA CREMA DI ALICI



**I FILETTI DI ACCIUGA VENGONO SMINUZZATI
E IN SEGUITO FRULLATI CREANDO COSI'
UNA SAPORITISSIMA CREMA A BASE DI ACCIUGA.
IDEALE PER STUZZICHINI APERITIVI
PER CONDIRE UN PINZIMONIO DI VERDURE CRUDE...
SOLO PER I PIU' AUDACI ANCHE PER CREARE
UN INSOLITO CARMELLO SALATO.**

**Formato da : gr 100
euro 6
scadenza circa sei mesi**