





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 ragione sociale e indirizzo di consegna, spese di spedizione a carico dell'acquirente .

Pagamento anticipato al ricevimento fattura.

Produzione e consegna entro 10 gg lavorativi dal ricevimento avvenuto pagamento.

Pagamento tramite bonifico bancario:

Bper banca-filiale Casarza L.

c/c intestato a Lanciua di Senno M.

IT76V0538731920000035145419

CAUSALE: Pag. fatt n° e ragione sociale.

I prezzi si intendono iva esclusa al 10%.





Alici salate in salamoia in formati da: secchiello 5 kg euro 150

vaso da 500 gr euro 16

scadenza circa 9 mesi.



Filetti di alici salate in olio extravergine di oliva formati da: secchiello da 2 kg €. 110 vaso da 200 gr €. 12,5 pescato nazionale lavorate artigianalmente in olio extravergine italiano. Scadenza circa 6 mesi.











FILETTI DI ALICI IN OLIO EVO LIMITED EDITION

Dalle antiche ricette della tradizione ligure

le specialità de Lanciua





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: 2,0 kg €. 96 vaso da 220 gr €. 9,5 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 :

secchiello 2,0 kg €. 96

vaso da gr 200 €. 9,5

scadenza 6 mesi circa.







lanciua@libero.it