



MAISON
DEHESA

TRÉSORS DE LA MER

SARDINILLAS DE CANTABRIE A L'HUILE D'OLIVE

Actuellement, la sardine en conserve est associée à un goût salé et une texture farineuse. C'est pourquoi La Maison BY DEHESA a sélectionné un artisan en Galice, qui parvient à restituer dans la conserver toute la fraîcheur du poisson et offrir un calibre rare et délicat.

PRODUIT EXCLUSIF

- Baby sardines. Petit calibre rare sur le marché : 22-24.
- Texture non farineuse.
- Sans additif ni conservateur et sans OGM.
- Origine Galice

PROCESSUS D'ELABORATION UNIQUE

Rigoureusement triées sur le volet dès leur arrivée aux ports, en fonction de leur taille, nos sardines se soumettent au protocole très stricte des sardinières de la maison By DEHESA. Fraichement pêchées, elles sont directement prises en main par ces dernières, qui les lavent, les salent, les étripent et les étètent avant de les plonger plusieurs minutes dans de l'eau de mer salée. Elles sont rincées à l'eau douce puis placées quelques heures sous un énorme ventilateur qui les séchent à plus de 30°C, avant de plonger à nouveau dans des bains d'huile. Elles reposent ensuite une nuit entière pour ne laisser aucune trace d'huile de friture sur leur peau. Après cette longue remise en forme, nos sardinières veillent à les placer délicatement une à une dans la boîte, pour une présentation plus qualitative qui laisse apparaître la moindre déchirure sur cette partie fragile de la sardine.

MODE DE CONSERVATION

Emballage - Boite en semi-conserve

Conservation - Milieu sec et frais, à l'abri de la lumière Boîte de 22 filets de 115g

DLC : 6 ans

REFERENCE PRODUIT

SARD3

MAISON DEHESA™

Service Client France: +33 6 69 18 32 32

www.maisondehesa.com

Paris | Gstaad | Genève | Madrid | Montréal | Tokyo | Hong Kong | Singapour | Londres | Bangkok



MAISON
DEHESA

TRÉSORS DE LA MER

SARDINILLAS DE CANTABRIE A L'HUILE D'OLIVE



MAISON DEHESA™

Service Client France: +33 6 69 18 32 32

www.maisondehesa.com

Paris | Gstaad | Genève | Madrid | Montréal | Tokyo | Hong Kong | Singapour | Londres | Bangkok