



Conserve di Mare



Il Cyclopterus Lumpus conosciuto come lompo, è un pesce d'acqua salata, diffuso dal nord della Norvegia al Golfo di Guascogna. Vive principalmente sui fondali rocciosi da pochi centimetri d'acqua a oltre 400 metri di

*profondità. Il corpo massiccio e tondeggiante, è dotato di una ventosa che lo rende capace di ancorarsi alle rocce in profondità. Le **Uova di Lompo** vengono deposte in acqua bassissima e sono piccole palline colorate di rosso*

*o nero. Smeralda seleziona uova pescate nelle acque fredde, limpide, e le propone in diversi formati, assieme al **Nero di seppia**, ideale per la preparazione di particolarissimi e saporitissimi spaghetti e risotti "neri".*

· Seafood Preserves ·





Conserve di Mare

<i>Uova di Lumpo</i> Lump-fish Caviar	Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
NERE <i>Black</i>	112-5PA	50 g	Vaso vetro Glass jar	600 g	12	8019138000600
	112-5MB	100 g		1,2 Kg	12	8019138000624
	112-5GB	340 g		2,04 Kg	6	8019138000648
ROSSE <i>Red</i>	112-5PB	50 g		600 g	12	8019138000617
	112-5MA	100 g		1,2 Kg	12	8019138000631
	112-5GA	340 g		2,04 Kg	6	8019138000655

<i>Nero di Seppia</i> Squid ink	Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
	114-4UX	500 g	Vaso PVC PVC jar	3 kg	6	Variabile Variable

Cyclopterus Lumpos or lumpfish is a marine fish widespread in the area from the north of Norway to the Gulf of Gascony. It lives mainly on the rocky bottoms from a depth of a few cm to 400 m. **Lumpfish roe** is found in very shallow waters, and

consists of small red or black spheres. Smeralda selects the roe harvested from the cold, clear waters and offers it in various forms, together with **Cuttlefish Ink**, ideal for the preparation of tasty "black" spaghetti or risotto dishes.