



Fin dai tempi più antichi, in Sardegna e in tutto il Mediterraneo, è tradizione la lavorazione della bottarga, un alimento costituito da uova di muggine, tonno, o pesce spada, che vengono sottoposte a un processo di salagione e pressatura ed a un successivo periodo di essiccazione (fino a quattro o cinque mesi) che ne riduce le dimensioni e favorisce la conservazione.

In Sardegna si produce principalmente la bottarga di tonno e di muggine.

Antonio e Tiziana Manca hanno avviato la loro azienda circa dieci anni fa a Siniscola. Il loro prodotto è la bottarga di muggine per la cui produzione impiegano materie prime di alta qualità lavorate seguendo modalità tradizionali.

La bottarga si presenta, color bruno ambrato, nella forma allungata e appiattita tipica della produzione sarda. Eccellente come antipasto, accompagnato con pane abbrustolito o fresco e un filo d'olio di oliva; ottimo come condimento per spaghetti oppure con i carciofi crudi.

L'Azienda si fregia del marchio CEE ITR472M C.E.



La Bottarga

di Antonio e Tiziana Manca



La Bottarga

Indirizzo: Via Planargia, 10 Siniscola (NU) 08029 - Italy
Tel 0039 392 0221373

Referente Antonio Manca - 0039 392 0221373

new.fish@tiscali.it



Bottarga intera

Essiccata e salata al naturale
e confezionata singolarmente in sottovuoto

Bottarga macinata

Essiccata e salata al naturale
e macinata, confezionata in:

Vasetti di vetro

40gr e 70gr

Bustine trasparenti

50gr e 100gr

Bustine trasparenti

250 gr e 500 gr



La shelf life è indicata in 12 mesi ed il prodotto, da conservare al fresco, non soffre se ben sigillato.