



150g  
SPEZ161

## Sardinillas (kleine Sardinen)

### Los Peperetes

Fisch wird zum raren und teuren Luxus. Längst ist auch die Sardine als Delikatesse in den Adelsstand erhoben. Sie gehört zu den sogenannten Heringsartigen, die in mächtigen Schwärmen durch die Meere ziehen. Deshalb gibt es sie noch in guter Populationsdichte, den Hering und die Sardine, weil Raubfische und Riesenetze nicht ihren gesamten Schwarm vernichten bzw. fangen können. Schon im Altertum gehörten Sardinen zu den beliebtesten Speisefischen im gesamten Mittelmeerraum. Heute stehen sie in Italien, Spanien, Frankreich oder Griechenland auf dem täglichen Speisezettel und auch die Gourmetküche hat den einst als billig verschrieenen Fisch für sich wiederentdeckt.

»Los Peperetes« ist ein kleiner handwerklich arbeitender Familienbetrieb in Galizien. Während der Saison fahren die Fischer dort mit kleinen Booten aufs Meer hinaus, »Los Peperetes« verarbeitet deren Fang sofort von Hand zu sensationell guten Fischkonserven, wie man sie kaum noch findet. Leider sind derart kleine Firmen, die noch traditionell arbeiten, vom Untergang bedroht, weil sie gegen die Billigkonserven der Großbetriebe kaum eine Chance haben. Viele mußten schon schließen. Dabei sind ihre Konserven so ziemlich das beste, was es gibt in dieser Art, und deshalb jeden Cent unbedingt wert. Schon beim Öffnen der Dose ahnt man die Liebe und Sorgfalt, mit der die kleinen Fische von Hand verstaut werden.

Dies sind die feinsten und kleinsten Sardinen, die es als Konserve gibt. In bestem Olivenöl eingelegt. Rare Spitzenqualität und zudem sehr gesund. Man sollte sich diese Delikatesse also des öfteren gönnen. Jesus Manuel Lorenzo Crespos »Sardinillas« kommen pro Dose in etwa zehn bis fünfzehn kleinen Sardinen. Es sind luxuriöse Edelsardinen, die schon optisch ein Vergnügen sind. Sie schmecken fein und intensiv, besitzen feste Konsistenz im Fleisch, und sind liebevoll präpariert. »Los Peperetes« macht die Sardine zum besonderen kulinarischen Vergnügen.



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)