

SELEZIONE
so food[®]
solo cibi eccellenti

SPECIALITÀ DEL MARE

CATALOGO 2024

CONDIZIONI DI VENDITA

ORDINI

- Si accettano ordini solo per cartoni interi.
 - I prezzi sono da intendersi IVA esclusa.
-

OPZIONI DI PAGAMENTO

- Al ricevimento della merce:
 - In contanti all'autista
 - Mediante POS
 - Contrassegno con assegno a vista fattura intestato a SO FOOD srl
 - Bonifico anticipato con sconto del 3%
-

TRASPORTO

- Per ordini di importo pari o superiore a € 350,00: consegna gratuita
- Per ordini di importo inferiore a € 350,00: € 15,00 di contribuzione spese.
- Per ordini di importo pari o superiore a € 200,00 che includono anche l'acquisto di prodotti freschissimi: € 5,00 di contribuzione spese.

Invitiamo i nostri clienti a controllare la quantità e l'integrità della merce al momento della consegna, annotando in fattura eventuali mancanze o danneggiamenti, con data e firma del corriere.

Senza questa dichiarazione, SO FOOD srl non potrà sostituire o reintegrare la merce.

CONTATTI

Marilena Calabrese

Resp. Amministrativo e Ordini
info@sofood.org
T. + 39 080 534 36 33

Fulvio Bianchi

Resp. Logistica
ordini@sofood.org
T. + 39 346 147 15 54

SEDI

Sede Legale

SO FOOD SRL
Lungomare IX Maggio, 54
70132 Bari

Deposito

SO FOOD SRL
Baricentro | Lotto 3 Modulo 11
70010 Casamassima | BA

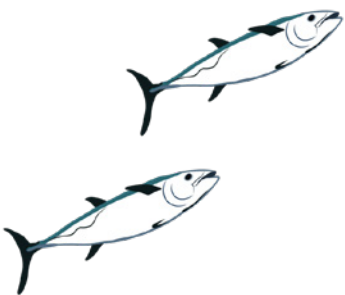


SO GOOD

MISSIONE

Siamo specializzati nella ricerca, vendita e distribuzione di **prodotti gastronomici eccellenti** per la **ristorazione**, le **pizzerie** e le **botteghe gastronomiche**.

Ricerchiamo, selezioniamo e proponiamo specialità alimentari pregiate, prodotte da aziende referenziate con materie prime di grande qualità e nel rispetto dell'ambiente.

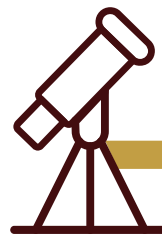


SO FRESH

DISTRIBUZIONE

Il nostro quartier generale è situato al Baricento di Casamassima (Ba) e ospita un **grande magazzino** di 800 mq con circa 2000 referenze attive, tra prodotti alimentari a **temperatura ambiente**, **freschi**, **freschissimi** e **surgelati**.

I nostri consulenti sono impegnati ogni giorno nel rappresentare So Food, servendo un portfolio di oltre 2000 clienti.



SO FAR

VISIONE

Ogni giorno studiamo l'**evoluzione del mercato agroalimentare** per offrire a chef, ristoratori, pizzaioli e gastronomi i migliori prodotti della tradizione italiana ed europea.

Privilegiamo il **rapporto diretto** con ciascun produttore prima di annoverarlo tra i nostri fornitori.

Ci teniamo a creare **relazioni personali empatiche** con i nostri clienti per orientarli al meglio nella scelta delle nostre selezioni di specialità alimentari.



SO FAST

CONSEGNE

Disponiamo di una flotta interna specializzata nel trasporto degli alimenti per le consegne **entro 24/48 ore** in Puglia e Basilicata, in modo da garantire la **velocità delle forniture** e la **freschezza dei prodotti** ordinati.

OSTRICHE

Ostrea (ostrica) è un genere di molluschi bivalvi dalla conchiglia tondeggiate ricoperta di lamelle squamose ondulate. Le due valve sono disuguali e quella inferiore, a cui è ancorato l'animale, è più grande e incavata della superiore. Il mollusco ha corpo di forma tondeggiate, con i margini dei due lembi del mantello frangiati. Vive in tutti i mari d'Europa a bassa profondità, abbarbicata alle rocce o ad altri corpi solidi. L'ostrica comune, ovvero l'Ostrea Edulis, vive in tutti i mari d'Europa a bassa profondità, abbarbicata alle rocce. In realtà l'ostrica più diffusa è la Pacific Oyster, ovvero la Crassostrea Gigas, originaria del Giappone.

CLASSIFICAZIONE DELLE OSTRICHE

Forma del guscio

Le ostriche si dividono essenzialmente in:

- Ostriche piatte
- Ostriche concave

Calibro

L'ostrica è misurata in calibri. Il calibro, al contrario di quanto si pensi è definito in base al peso e non in base alla dimensione. Il calibro va da 5 (la meno pregiata) a 000 (la più pregiata):

Ostriche concave

- **Calibro 5:** Ostrica che pesa tra **30 e 45 grammi**.
- **Calibro 4:** Ostrica che pesa tra **46 e 65 grammi**
- **Calibro 3:** Ostrica che pesa tra **66 e 85 grammi**
- **Calibro 2:** Ostrica che pesa tra **86 e 120 grammi**
- **Calibro 1:** Ostrica che pesa tra **120 e 150 grammi**
- **Calibro 0:** Ostrica che pesa oltre **150 grammi**

Ostriche piatte

- **Calibro 5:** Ostrica che pesa tra **30 e 40 grammi**.
- **Calibro 4:** Ostrica che pesa tra **40 e 50 grammi**
- **Calibro 3:** Ostrica che pesa tra **50 e 60 grammi**
- **Calibro 2:** Ostrica che pesa tra **60 e 70 grammi**
- **Calibro 1:** Ostrica che pesa tra **70 e 80 grammi**
- **Calibro 0:** Ostrica che pesa tra **80 e 90 grammi**
- **Calibro 00:** Ostrica che pesa tra **90 e 100 grammi**
- **Calibro 000:** Ostrica che pesa tra **100 e 140 grammi**

Tecniche di affinamento

Le ostriche possono essere allevate per un periodo che arriva fino a 4 anni. La tecnica di affinamento è solitamente mista e si divide in due fasi/tipologie:

- **allevamento in mare aperto:** le ostriche guadagnano così un gusto estremamente salino dovuto allo iodio
- **allevamento nei bacini di affinamento:** definiti **claires**, i bacini di affinamento sono solitamente ad acqua dolce o mista e conferiscono un gusto più dolce e delicato alle carni pregiate delle ostriche.



L'**ostrica concava (Crassostrea gigas o Magallana gigas)** è diffusamente allevata, specialmente in Francia, tanto che rappresenta il 75% della produzione europea, e negli ultimi tempi l'allevamento ha raggiunto 4 milioni di tonnellate annue ne hanno fatto l'ostrica più allevata al mondo.

ACCIUGHE

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

Pregiate e molto rinomate soprattutto per il loro sapore intenso, dolce e raffinato. Si presentano in filetti di dimensioni molto grandi, puliti ed elaborati a mano, uno ad uno.

Le autentiche Acciughe del Mar Cantabrico vengono pescate soprattutto in primavera, nel periodo dove si pesca la miglior qualità di alici, tra aprile e maggio. Immediatamente dopo la pesca inizia il processo di maturazione sotto sale, che dura mediamente un anno e mezzo, durante il quale il prodotto acquisisce un sapore caratteristico, ritrovando un delicato equilibrio tra una giusta sapidità ed un'elegante dolcezza.



L'**acciuga europea** o **alice** (*Engraulis encrasicolus* (Linnaeus, 1758)) è un pesce osseo marino appartenente alla famiglia Engraulidae.

Acciuga deriva dal latino volgare *apiua o *apiuva per il classico aphyē, nome di un piccolo pesce

Il termine **alice**, di area italiana meridionale, napoletana e siciliana (alici), deriva dal latino allēc (-ēcis) - una salsa simile al garum, fatta con pesce fermentato.

In Romagna è chiamata **sardone** (pur essendo più piccola della sarda).

ACCIUGHE DEL MAR MEDITERRANEO

L'acciuga del Mediterraneo è considerata uno dei prodotti per eccellenza della tradizione gastronomica italiana. È una specie molto diffusa nel nostro mare e viene pescata con la tecnica delle reti a circuizione, il metodo di pesca specifico per i pesci che vivono in banchi. Le calde acque del Mediterraneo forniscono all'acciuga meno grassi rispetto a quella pescata nel Mar Cantabrico.



ALICI DI CETARA

La pesca delle alici ha rappresentato per molti secoli una fonte primaria di sostentamento per i pescatori di Cetara: un'antica tradizione che continua ancora oggi seguendo metodi tradizionali. Caratteristiche di Cetara sono le Alici conservate sotto sale, lavorate appena pescate e pronte per essere gustate.

Oggi la lavorazione delle Alici di Cetara continua ad essere fatta rispettando rigorosamente le regole tramandate da generazioni, tempi e metodi che fanno sì che il nostro prodotto sia apprezzato in tutto il mondo.

SALMONI

Il **salmone** è un pesce osseo d'acqua dolce tipico del **Mar Atlantico**, caratterizzato da carni grasse ma ricche di **omega 3**. Il salmone è un alimento davvero importante che va inserito in una dieta equilibrata in modo coerente per apportare proteine e altri importanti valori nutrizionali al nostro organismo.

SALMONE NORVEGESE

Il salmone norvegese si distingue da quello scozzese principalmente per la colorazione tendente al rosa e un gusto più dolciastro. Inoltre la posizione geografica della Norvegia così a nord agevola la crescita del pesce che necessita di acque fredde per svilupparsi.



SALMONE SOCKEYE

Il salmone rosso Sockeye vive in acque gelide e ci aspetteremmo che sia di una taglia molto grande che gli permetta di sopravvivere a quelle temperature. Invece, il salmone Sockeye, chiamato anche salmone rosso per via del colore intenso delle sue carni, è un salmone di taglia medio-piccola, uno dei più piccoli della sua specie, che ha una forma molto sottile ed è famoso, come detto, per il suo colore rosso vivo. Ma non è solo il colore a rendere questo salmone diverso dagli altri. Anche il sapore delle sue carni, infatti è tanto intenso e deciso quanto il rosso che le caratterizza e lo rende perfetto per essere affumicato.

SALMONE RED KING

Il salmone selvaggio dell'Alaska red king, noto anche come salmone chinook, inizia le loro prime vite nei limpidi e puri torrenti d'acqua dolce della terraferma dell'Alaska. È in queste acque incontaminate che crescono fino alla giovane età adulta e inizia a sentire il richiamo sempre presente della natura annunciando la lunga e ardua migrazione alle acque intrepide e gelide dell'Alaska sud-orientale, da dove provengono i loro genitori. È in questo viaggio che crescono forti, in salute e si accumulano così tante riserve di acidi grassi che non sono paragonabili a nessun altro in natura. In queste acque profonde e gelide, alcuni dei pescatori più duri e più esperti usano metodi tradizionali per afferrare questi salmoni reali mentre nuotano alla stessa velocità con cui nuotano. Ciò minimizza lo stress durante il fermo garantendo una polpa tenera e succulenta con il massimo sapore. I pescatori quindi puliscono accuratamente e lampeggiano congelare il salmone reale in mare in pochi minuti dopo essere stati catturati per bloccare tutto il valore nutrizionale, il gusto e l'aroma.

SALMONE SCOZZESE

Il salmone scozzese ha carni più chiare rispetto a quelle dei salmoni allevati in acque norvegesi. Inoltre il salmone scozzese risulta avere un sapore leggermente diverso rispetto a quello del nord Europa a causa della differente temperatura e del tipo di acqua. Infatti i salmoni che crescono nelle acque del Regno Unito rischiano di non svilupparsi e crescere al meglio durante i periodi più caldi, a causa di un innalzamento della temperatura dell'acqua.

INDICE

COLIMENA	pag. 10	PUGLIA
MEDIMER	pag. 26	SPAGNA
DELFINO	pag. 30	CAMPANIA
FRIUL TROTA	pag. 70	FRIULI VENEZIA GIULIA
MONGETTO	pag. 86	PIEMONTE
PISANI DOSSI	pag. 87	LOMBARDIA
SMERALDA	pag. 88	SARDEGNA
OSTRICHE SO FOOD	pag. 92	
ALGHE SO FOOD	pag. 103	



SPECIALITÀ DEL MARE

TUTTE LE NOSTRE AZIENDE



COLIMENA
LA FABBRICA DEL TONNO



Tonno striato in Olio di Oliva
(Katsuwonis Pelamis)

Filetti di tonno striato interi disposti verticalmente, profumo gradevole, polpa di colore rosa dal sapore deciso, non stopposa, consistenza compatta ed uniforme. Zona di pesca Mar Mediterraneo

Formato:

- 180 Gr
- 320 Gr
- 760 Gr
- 760 Gr con box legno
- 1700 Gr
- 3000 Gr



Palamita al Naturale in Acqua di Mare
(Sarda Sarda)

Filetti di palamita in acqua di mare sterilizzata estratta nelle aree del Mediterraneo, senza additivi chimici. Zona di pesca Mar Ionio.

Formato:

- 130 Gr
- 230 Gr
- 400 Gr



Alalunga in Olio di Oliva (Thunnus Alalunga)

Filetti di Alalunga interi disposti verticalmente. Profumo gradevole e polpa di colore bianco dal sapore caratteristico, non stopposa. Consistenza compatta ed uniforme. Zona di pesca Mar Mediterraneo.

Formato:

- 130 Gr
- 230 Gr
- 400 Gr



Tonnetto Alletterato in Olio di Oliva (Euthynnus Alletteratus)

Filetti di tonnetto interi disposti verticalmente. Profumo gradevole e polpa di colore rosso dal sapore deciso, non stopposa, di ottima consistenza. Zona di pesca Mar Mediterraneo.

Formato:

- 60 Gr
- 130 Gr
- 230 Gr
- 400 Gr
- 550 Gr
- 1200 Gr



Tonnetto Gran Riserva (Euthynnus Alletteratus)

Filetti di tonnetto interi disposti verticalmente. Profumo gradevole e polpa di colore rosso dal sapore deciso, non stopposa, di ottima consistenza. Zona di pesca Mar Mediterraneo.

Formato:

- 400 Gr



Tonno al naturale

Filetti di tonno interi disposti verticalmente, profumo gradevole, polpa di colore rosa dal sapore deciso, non stopposa, consistenza compatta ed uniforme. Unisce tutto il gusto originale del Tonno Colimena alla leggerezza della conservazione al naturale. Zona di pesca Oceano Indiano.

Formato:

- 190 Gr
- 320 Gr



Lampuga in Olio di Oliva (Coryphaena Hippurus)

Filetti di Lampuga in olio di oliva pescato nel Mar Ionio seguendo criteri di pesca sostenibile.

Formato:

- 240 Gr



Tonnetto al Naturale (Euthynnus Alletteratus)

Filetti di Tonnetto Alletterato interi disposti verticalmente in acqua di mare sterilizzata estratta nelle aree del Mediterraneo, senza additivi chimici. Zona di pesca Mar Mediterraneo - FAO 37

Formato:

- 190 Gr



Ventresca di Tonno

Filetti di Ventresca* di Tonno interi disposti verticalmente. Profumo gradevole e polpa di colore rosa dal sapore delicato, morbida al palato. Consistenza uniforme.

*Parte pregiata del tonno che comprende fianchi e addome.

Formato:

- 180 Gr
- 320 Gr



Filetti di Sgombro in Olio di Oliva

(Scomber Scombrus)

Filetti di sgombro interi disposti verticalmente, profumo gradevole, polpa di colore chiaro dal sapore deciso, non stopposa, consistenza compatta ed uniforme. Zona di pesca Oceano Atlantico.

Formato:

- 130 Gr



Ventresca di Tonnetto

Filetti di Ventresca* di Tonnetto interi disposti verticalmente. Profumo gradevole e polpa di colore rosa dal sapore delicato, morbida al palato. Consistenza uniforme.

*Parte pregiata del tonno che comprende fianchi e addome.

Formato:

- 180 Gr
- 320 Gr



Tonno Rosso

Filetti di di Tonno Rosso interi disposti verticalmente. Profumo gradevole e polpa di colore rosa dal sapore deciso, non stopposa. Consistenza uniforme.

Formato:

- 180 Gr



Ventresca di Tonno Rosso in Olio di Oliva

Filetti di Ventresca* di Tonno Rosso interi disposti verticalmente. Profumo gradevole e polpa di colore rosa dal sapore deciso, morbida al palato. Consistenza uniforme.

*Parte pregiata del tonno che comprende fianchi e addome.

Formato:

- 180 Gr



Briciole di Tonno Rosso in Olio di Oliva

Briciole di tonno rosso che scaturiscono dal taglio principale della massa muscolare per l'ottenimento dei tranci, profumo gradevole, polpa di colore rosa dal sapore deciso, non stopposa, consistenza compatta ed uniforme. Zona di pesca Mar Mediterraneo centrale.

*Parte pregiata del tonno che comprende fianchi e addome.

Formato:

- 300 Gr



Buzzonaglia di Tonno Rosso in Olio di Oliva

Briciole di tonno che scaturiscono dalla zona muscolare adiacente alla spina centrale dal caratteristico colore bruno, con successiva aggiunta di verdure, spezie e peperoncino. Profumo gradevole e sapore deciso. Zona di pesca Mar Mediterraneo centrale

Formato:

- 300 Gr



Grigliata di tonno striato

Pezzi di Filetto di Tonnetto grigliato ai sapori mediterranei dal sapore deciso, non stopposo e di consistenza compatta ed uniforme. Zona di pesca Mar Mediterraneo.

Formato:

- 320 Gr



Passata di Palamita Acciughe e Capperi

Passata ricavata dalla parte più tenera della palamita, con aggiunta di olio di oliva, acciughe e capperi. Profumo gradevole e sapore deciso. Zona di pesca Mar Ionio.

Formato:

- 180 Gr



Passata di Palamita al limone

Passata ricavata dalla parte più tenera della palamita aromatizzata al limone. Profumo inconfondibile e sapore ricco. Zona di pesca Mar Ionio.

Formato:

- 180 Gr



Linea Tonno Rosso

Trancio di tonno Rosso intero disposto verticalmente, profumo gradevole, polpa di colore rosa dal sapore deciso, non stopposa, consistenza compatta ed uniforme. Zona di pesca Mar Mediterraneo centrale

Formato:

- 400 Gr



Ventresca Tonno Rosso

Filetti di Ventresca* di Tonno Rosso interi disposti verticalmente. Profumo gradevole e polpa di colore rosa dal sapore deciso, morbida al palato. Consistenza uniforme.

*Parte pregiata del tonno che comprende fianchi e addome.

Formato:

- 180 Gr



Briciole Tonno Rosso

Briciole di tonno rosso che scaturiscono dal taglio principale della massa muscolare per l'ottenimento dei tranci, profumo gradevole, polpa di colore rosa dal sapore deciso, non stopposa, consistenza compatta ed uniforme. Zona di pesca Mar Mediterraneo centrale.

Formato:

- 300 Gr



Buzzonaglia Tonno Rosso

Briciole di tonno che scaturiscono dalla zona muscolare adiacente alla spina centrale dal caratteristico colore bruno, con successiva aggiunta di verdure, spezie e peperoncino. Profumo gradevole e sapore deciso. Zona di pesca Mar Mediterraneo centrale

Formato:

- 300 Gr



Articolo/Fase	Descrizione	Ump
COLI001	COLIMENA TONNO IN OLIO DI OLIVA 90GR	PZ
COLIA012	COLIMENA ALALUNGA OLIO DI OLIVA 320GR	PZ
COLIA014	COLIMENA ALALUNGA OLIO DI OLIVA 540GR	PZ
COLIA043	COLIMENA ALALUNGA OLIO DI OLIVA 180GR	PZ
COLIAC1	COLIMENA ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA 160G	PZ
COLIAC2	COLIMENA ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA 320 G	PZ
COLIAC4	COLIMENA ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA 580G	PZ
COLIACQALL	COLIMENA TONNETTO ACQUE DI MARE 190GR	PZ
COLIAL400	COLIMENA TONNET. OL OLIV 400GR GRAN RIS	PZ
COLIAQMTON	COLIMENA TONNO ACQUE DI MARE 190GR	PZ
COLIBZ074	COLIMENA BUZZONAGLIA TONNO PEPERONC 180G	PZ
COLIBZ081	COLIMENA BUZZONAGLIA TONNO OL OLIV 300G	PZ

COLIBZ082	COLIMENA BUZZONAGLIA TONNO OL. OLIV 500G	PZ
COLIBZ111	COLIMENA BUZZONAGLIA TONNO PEPERONC 300G	PZ
COLIBZ115	COLIMENA BUZZONAGLIA TONNO PEPERONC 500G	PZ
COLIBZ119	COLIMENA BUZZONAGLIA TONNO OL. OLIV 1700G	PZ
COLIBZR300	COLIMENA BUZZONAGLIA TONN. ROSS. 300 GR	PZ
COLICAR141	COLIMENA BOCCONC TONNO E CARCIOFI 300 GR	PZ
COLIF018	COLIMENA TONNO IN OLIO DI OLIVA 180GR	PZ
COLIF034	COLIMENA TONNO IN OLIO DI OLIVA 760GR	PZ
COLIF042	COLIMENA TONNO IN OLIO DI OLIVA 320GR	PZ
COLIF042/R	COLIMENA TON. OLIO DI OL. 320GR RISERVA	PZ
COLIF054	COLIMENA TONNO IN OLIO DI OLIVA 550GR	PZ
COLIFP027	COLIMENA CONDITONNO AL PEPERONC. 180 GR	PZ
COLIG058	COLIMENA TON. OL. DI OL. 1700GR - VETRO	PZ
COLIG066	COLIMENA TON. OL. DI OL. 3000GR - VETRO	PZ
COLIGL062	COLIMENA TONNET. OL DI OLIV 1700GR VETRO	PZ
COLIGL079	COLIMENA TONNETTO OLIO DI OLIVA 3000GR	PZ
COLIL116	COLIMENA TON. OL. DI OL. 1700GR - LATTA	PZ
COLILAMP240	COLIMENA FIL. LAMPUGA IN OL. OLIV 240 GR	PZ
COLILIS11	COLIMENA LINSAPORISO 240 GR	PZ
COLIM020/A	COLIMENA PASS. CON ACC. E CAPP. 180 GR	PZ
COLIM020/L	COLIMENA PASSATA AL LIMONE 180 GR	PZ
COLIN050	COLIMENA TONNO AL NATURALE 190GR	PZ
COLIN050/L	COLIMENA TONNETTO AL NATURALE 190GR	PZ
COLIN080	COLIMENA TONNO AL NATURALE 320GR	PZ
COLIO046	COLIMENA TONNETTO OLIO DI OLIVA 180GR	PZ
COLIO064	COLIMENA TONNETTO OLIO DI OLIVA 760GR	PZ
COLIO076	COLIMENA TONNETTO OLIO DI OLIVA 320GR	PZ
COLIO084	COLIMENA TONNETTO OLIO DI OLIVA 550GR	PZ
COLIO138	COLIMENA TONNETTO OLIO DI OLIVA 90GR	PZ
COLIP071	COLIMENA PALAMITA IN OL. OLIVA 320 GR	PZ
COLIP072	COLIMENA PALAMITA IN OL. OLIVA 180 GR	PZ
COLIP074	COLIMENA PALAMITA IN OL. OLIVA 550 GR	PZ
COLIP075	COLIMENA PALAMITA IN OL. OLIVA 760 GR	PZ
COLIPC070	COLIMENA PAPANACCHIELLI AL TONNO 300 GR	PZ

COLIPC113	COLIMENA PAPANACCH. AL TON. 1500GR VETRO	PZ
COLIPCT110	COLIMENA CONDITONNO AL PEPERONC. 300 GR	PZ
COLIPSG090	COLIMENA SGOMBRO IN OLIO D'OLIVA 180 GR	PZ
COLIR030	COLIMENA BRICIOLE DI TONNO OL.OLIV 500GR	PZ
COLIR030/L	COLIMENA BRIC. DI TONNET. OL. OLIV. 500GR	PZ
COLIR031	COLIMENA BRICIOLE DI TON. OL.OLIV 1700 GR	PZ
COLIR031/L	COLIMENA BRIC. DI TONNET. OL. OLIV 1700GR	PZ
COLIR115	COLIMENA BRICIOLE DI TONNO OL. OLIV 300GR	PZ
COLIR115/L	COLIMENA BRIC. DI TONNET. OL. OLIV. 300GR	PZ
COLIR180	COLIMENA FILETTO TONN. ROSS. 180 GR	PZ
COLIR400	COLIMENA TRANCIO TONNO ROSS 400 GR + CONF	PZ
COLIRAGPA290	COLIMENA RAGU' DI PALAMITA 290 GR	PZ
COLIRR300	COLIMENA BRICIOLE TONN. ROSS. 300 GR	PZ
COLIRS300	COLIMENA GRIGLIATA TONNO STRIATO 320 GR	PZ
COLISGVPB	COLIMENA VENTR. CON DATT. GIALLO 290 GR	PZ
COLISP047/P	COLIMENA RUST. MED. CON POM. SECC 180 GR	PZ
COLISP082/P	COLIMENA RUST. MED. CON POM. SECC 300 GR	PZ
COLISUBB190	COLIMENA SUGO ARRABBIATA TONNETTO 190 GR	PZ
COLISULV190	COLIMENA SUGO TONNETTO E OLIVE 190 GR	PZ
COLIV045	COLIMENA VENTRESCA DI TON. OL.OLIV 180GR	PZ
COLIV057	COLIMENA VENTRESCA DI TON. OL. OLIV 320 GR	PZ
COLIV113	COLIMENA VENTR. DI TONNET.OL. OLIV 180 GR	PZ
COLIV114	COLIMENA VENTR. DI TONNET.OL. OLIV 320 GR	PZ
COLIVR180	COLIMENA VENTRESCA TONN.ROSS. 180 GR	PZ
INSA1000	COLIMENA: INSALATA DI MARE1000GR	PZ
INSA300	COLIMENA: INSALATA DI MARE 300GR	PZ
INSA3000	COLIMENA: INSALATA DI MARE 3000GR	PZ
INSA500	COLIMENA: INSALATA DI MARE 500GR	PZ
INSA700	COLIMENA: INSALATA DI MARE 700GR	PZ

CONSERVAS MEDIMER

- CONSERVAS Y SALAZONES DE PESCADO -



Conservas Medimer nasce dalla passione per il mare e dalla ostinazione di voler produrre filetti di acciughe dall'alto valore aggiunto, che si distinguono nel mercato delle conserve di pesce per la qualità delle materie prime e per l'attenzione con cui ogni dettaglio del processo produttivo viene valorizzato per ottenere prodotti sani, nutrienti e gustosi, dal bilanciato tenore di salinità, e dalla estrema cura nella pulizia dei filetti.



Quality is never an accident.
It is always the result of intelligent effort.

- John Ruskin -

FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Reserva

Solo le migliori e le più grandi acciughe del Cantabrico diventano i nostri filetti di acciughe Reserva. Stagionate dai 12 ai 18 mesi, vengono finalmente dissalate e con estrema cura filettate e pulite da tutte le spine, per ricavare dei filetti di acciughe più grandi, dal gusto intenso e persistente nel palato. Per grandi estimatori di acciughe.



Puoi assaporare i filetti di acciughe in un fresco e leggero antipasto, puoi condirci primi piatti o arrostiti, l'acciuga è uno degli ingredienti più versatili sia della cucina spagnola che di quella italiana. Non esiste regione che non la contenga nella propria tradizione culinaria. Basti pensare alla Bagna Cauda piemontese, alle Puntarelle e alici della città eterna o agli Spaghetti cu a muddica in Sicilia.



FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO

in Olio Extra Vergine di Oliva

Reserva

CM120RACX
PESO NETTO: 120g PESO SGOCO: 75g

INGREDIENTI

Acciughe (Engraulis encrasicolus)
Olio Extra Vergine di Oliva 30%
Sale

ZONA FAO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
27.VIII	Semiconserva Mantenere tra +5°C e +12°C	9 Mesi
IMBALLAGGIO	UNITA/CASSA	CASSE/PALLET
Vaschetta plastica	12 Unità	328 Casse

Ma la sua versatilità non finisce qui perché basta aggiungerne qualcuna in un piatto per ottenere quel tanto ricercato "tocco in più". L'acciuga è infatti un insaporitore naturale che completa la struttura di una pietanza attraverso quella nota di sapore che i giapponesi chiamano Umami, il quinto elemento del gusto oltre al dolce, al salato, all'amaro e all'aspro, ecco perché è anche un elemento insostituibile per tantissime ricette a base di carne.



FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Nelle fredde acque del golfo di Biscaglia in primavera si pescano le squisite acciughe del Mar Cantabrico, che stagionate dai 9 ai 12 mesi acquistano un inconfondibile ed intenso aroma, dalla consistenza morbida e carnosa e dalla sapidità controllata.

Riescono ad accoppiarsi a tutti i sapori, anche se i più accaniti estimatori preferiscono assaporarle semplicemente su un crostino di pane tostato con dell'olio extravergine di oliva, per poterne cogliere tutte le sfumature che ne rimangono nel palato.



FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO

in Olio di Oliva

CM100ACO
PESO NETTO: 100g PESO SGOCO: 55g

INGREDIENTI

Acciughe (Engraulis encrasicolus)
Olio di Oliva 45%
Sale

ZONA FAO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
27.VIII	Semiconserva Mantenere tra +5°C e +12°C	18 Mesi
IMBALLAGGIO	UNITA/CASSA	CASSE/PALLET
Vaso vetro	18 Unità	180 Casse



FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO

in Olio di Oliva

CM50ACO
PESO NETTO: 50g PESO SGOCO: 30g

INGREDIENTI

Acciughe (Engraulis encrasicolus)
Olio di Oliva 40%
Sale

ZONA FAO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
27.VIII	Semiconserva Mantenere tra +5°C e +12°C	18 Mesi
IMBALLAGGIO	UNITA/CASSA	CASSE/PALLET
Scatola alluminio	25 Unità	408 Casse



FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO

in Olio di Oliva

CM140ACO
PESO NETTO: 140g PESO SGOCO: 90g

INGREDIENTI

Acciughe (Engraulis encrasicolus)
Olio di Oliva 35%
Sale

ZONA FAO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
27.VIII	Semiconserva Mantenere tra +5°C e +12°C	9 Mesi
IMBALLAGGIO	UNITA/CASSA	CASSE/PALLET
Vaschetta plastica	12 Unità	328 Casse

FILETTI DI ACCIUGHE DEL MEDITERRANEO

Il mar Mediterraneo è stato fin dall'antichità il crocevia di tradizioni alimentari che si sono tramandate nei millenni, e le sue acciughe salate e fermentate, il Garum, sono state usate fin dagli antichi romani come super aromatizzante nella loro cucina.

Le acciughe del Mediterraneo sono povere di grassi saturi e particolarmente ricche di omega 3 e vitamina D, rientrando a pieno titolo nella lista degli alimenti della tipica dieta mediterranea, si possono gustare su una bruschetta o aggiungere ad una insalata.



FILETTI DI ACCIUGHE DEL MEDITERRANEO

in Olio di Oliva

CM100AMO
PESO NETTO: 100g PESO SGOCO: 55g

INGREDIENTI

Acciughe (Engraulis encrasicolus)
Olio di Oliva 45%
Sale

ZONA FAO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
37.1.3 / 37.2.1	Semiconserva Mantenere tra +5°C e +12°C	18 Mesi
IMBALLAGGIO	UNITA/CASSA	CASSE/PALLET
Vaso vetro	18 Unità	180 Casse



FILETTI DI ACCIUGHE DEL MEDITERRANEO

in Olio di Oliva

CM50AMO
PESO NETTO: 50g PESO SGOCO: 30g

INGREDIENTI

Acciughe (Engraulis encrasicolus)
Olio di Oliva 40%
Sale

ZONA FAO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
37.1.3 / 37.2.1	Semiconserva Mantenere tra +5°C e +12°C	18 Mesi
IMBALLAGGIO	UNITA/CASSA	CASSE/PALLET
Scatola alluminio	25 Unità	408 Casse



FILETTI DI ACCIUGHE DEL MEDITERRANEO

in Olio di Oliva

CM140AMO
PESO NETTO: 140g PESO SGOCO: 90g

INGREDIENTI

Acciughe (Engraulis encrasicolus)
Olio di Oliva 35%
Sale

ZONA FAO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
37.1.3 / 37.2.1	Semiconserva Mantenere tra +5°C e +12°C	9 Mesi
IMBALLAGGIO	UNITA/CASSA	CASSE/PALLET
Vaschetta plastica	12 Unità	328 Casse

FILETTI DI ACCIUGHE MARINATE

L'accurata marinatura con aceto di vino e sale marino, conferisce ai nostri filetti di acciughe marinate un sapore delicato dalla controllata acidità, che assieme al migliore olio di oliva extravergine si prestano per uno spuntino veloce, magari accompagnato ad un vino bianco o frizzante.




**FILETTI DI ACCIUGHE
MARINATE**
in Olio Extra Vergine di Oliva

CM120MMX
PESO NETTO: 120g PESO SGOCCE: 75g

INGREDIENTI
Acciughe (Engraulis encrasicolus)
Olio Extra Vergine di Oliva 38%
Aceto di Vino, Sale

ZONA FAO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
37.1.3 / 37.2.1	Semiconserva Mantenere tra +1°C e +5°C	6 Mesi
IMBALLAGGIO	UNITA'/CASSA	CASSE/PALLET
Vaschetta plastica	12 Unità	328 Casse

La grande esperienza dei nostri responsabili qualità e di produzione, unita all'impegno di ciascuno degli operatori che compongono la grande famiglia Conservas Medimer, ha reso possibile creare dei prodotti dove i valori della tradizione si fondono con innovazione e tecnica, dove la ricerca continua e costante di migliorare, ci spinge ogni giorno a provare a fare meglio.



Puoi assaporare i filetti di acciughe in un fresco e leggero antipasto, puoi condirci primi piatti o arrostiti, l'acciuga è uno degli ingredienti più versatili sia della cucina spagnola che di quella italiana. Non esiste regione che non la contempi nella propria tradizione culinaria. Basti pensare alla Bagna Cauda piemontese, alle Puntarelle e alici della città eterna o agli Spaghetti cu a muddica in Sicilia.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO	PZ PER CARTONE
CM100ACO	FIL.ACCIUGHE MAR CANTABRICO VETRO	100 gr	18
CM100AMO	FIL.ACCIUGHE MEDITERRANEO VETRO	100 gr	18
CM120ARCX	FIL.ACCIUGHE RESERVA CANTABR.VASCH	120 gr	12
CM120MMX	FIL.ACCIUGHE MARINATE VASCHET RETTAN	120 gr	12
CM140ACO	FIL.ACCIUGHE MAR CANTABRICO VASCHET	140 gr	12
CM140AMO	FIL.ACCIUGHE MEDITERRANEO VASCHETTA	140 gr	12
CM50ACO	FIL.ACCIUGHE MAR CANTABRICO SCATOLA	50 gr	25
CM50AMO	FIL.ACCIUGHE MEDITERRANEO SCATOLA	50 gr	25

Ma la sua versatilità non finisce qui perché basta aggiungerne qualcuna in un piatto per ottenere quel tanto ricercato "tocco in più". L'acciuga è infatti un insaporitore naturale che completa la struttura di una pietanza attraverso quella nota di sapore che i giapponesi chiamano Umami, il quinto elemento del gusto oltre al dolce, al salato, all'amaro e all'aspro, ecco perché è anche un elemento insostituibile per tantissime ricette a base di carne.



CETARA 1950

DELFINO BATTISTA

A CETARA DOVE C'È LA PANCHINA DI SAN PIETRO E PAOLO

Proprio qui Pasquale Battista, nell'immediato dopoguerra apre il primo piccolo laboratorio di conserve ittiche. A Cetara siamo nati e cresciuti, noi figli e i nostri figli ancora, ed oggi quel piccolo laboratorio è un'azienda, che impegna tutta la nostra famiglia, e tanti altri che insieme a noi hanno cominciato in quel piccolo borgo della Costiera Amalfitana.



IL MESTIERE CHE ABBIAMO EREDITATO

Il metodo di lavorazione è sempre lo stesso, mani, cuore e attenzione. Molte fasi della nostra produzione ancora oggi, nonostante l'aumento dei volumi, sono completamente artigianali perché è l'unico modo, ed il miglior modo per confezionare, sfilettare e condire i prodotti Delfino Battista.

Tutti i prodotti Delfino Battista sono rigorosamente privi di conservanti ed additivi chimici per preservarne la qualità e mantenere intatto il gusto naturale.

Ingredienti semplici e naturali ed una lavorazione che rispetta la migliore tradizione cetarese rendono i nostri prodotti alimenti altamente indicati per un'alimentazione sana ed equilibrata.

ALICI

La lavorazione delle Alici oggi continua ad essere eseguita con scrupolo nel rispetto delle regole tramandate da generazioni, seguendo tempi e metodi che conferiscono al nostro prodotto un'apprezzamento diffuso in tutto il mondo. Questa autentica prelibatezza è ideale per tutti i buongustai... potete degustarle sotto sale, marinate o piccanti. Portate sulla vostra tavola il profumo del mare con i prodotti Delfino Battista. La qualità che si gusta, la tradizione che si tramanda.

CETARA 1950
**DELFINO
BATTISTA**

CETARA DAL 1950

ALICI

ALICI FILETTI IN OLIO ANCHOVY FILLETS

CAPACITÀ CAPACITY	140 g	180 g	290 g	410 g	530 g
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12/15	12	8	8	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	12 Mesi 12 Month	CONSERVAZIONE PRESERVATION Tenere in luogo fresco. Store in a cool place.			
INGREDIENTI INGREDIENTS	ALICI (55%), (Engraulis Encrasicolus), olio di semi di girasole, sale. Anchovies (Engraulis encrasicolus), sunflower seed oil, salt.				

METODO TRADIZIONALE



ALICI MARINATE MARINATED ANCHOVIES

CAPACITÀ CAPACITY	180 g	290 g	420 g	530 g
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12	8	8	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	6 mesi 6 Month	CONSERVAZIONE PRESERVATION Tra +4°C a +6°C. +4°C and + 6°C (39°F-42°F).		
INGREDIENTI INGREDIENTS	ALICI (55%), (Engraulis Encrasicolus), olio di semi di girasole, PEPERONCINO, sale, aceto di vino. Acidificante: acido citrico. Anchovies (Engraulis encrasicolus), sunflower seed oil, chili pepper, vinegar, salt.			

LAVORATE A MANO



LAVORATE A MANO



ALICETTE GUSTOSE

ANCHOVIES "GUSTOSE"

CAPACITÀ CAPACITY	200 g	270 g	530 g
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	6/12	8	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	12 mesi 12 Month	CONSERVAZIONE Tenere in luogo fresco. PRESERVATION Store in a cool place.	
INGREDIENTI	ALICI (58%), (E. Engrasicolus), olio di semi di girasole, prezzemolo, PEPERONCINO, sale.		
INGREDIENTS	Anchovies (Engraulis engrasicolus), sunflower seed oil, chili pepper, parsley, salt.		

ALICI SOTTO SALE

SALTED ANCHOVIES

CAPACITÀ CAPACITY	600 g	1000 g
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	8	5
DURABILITÀ SHELF LIFE	12 mesi 12 Month	CONSERVAZIONE Tenere in luogo fresco. PRESERVATION Store in a cool place.
INGREDIENTI	ALICI (66%), (Engraulis Engrasicolus), sale, salamoia.	
INGREDIENTS	Anchovies (Engraulis engrasicolus), salt, brine.	

LAVORATE A MANO



LAVORATE A MANO



ALICETTE PICCANTI

SPICY ANCHOVIES

CAPACITÀ CAPACITY	200 g	270 g	530 g
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	6/12	8	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	12 mesi 12 Month	CONSERVAZIONE Tenere in luogo fresco. PRESERVATION Store in a cool place.	
INGREDIENTI	ALICI (58%), (E. Engrasicolus), olio di semi di girasole, PEPERONCINO, sale.		
INGREDIENTS	Anchovies (Engraulis engrasicolus), sunflower seed oil, chili pepper, salt.		

TONNO

Il successo del nostro tonno è frutto di una ricerca accurata dei sapori e di una sperimentazione con ingredienti selezionati. La maestria nella lavorazione preserva le caratteristiche organolettiche, esaltando le qualità del pesce. Manteniamo vive le tradizioni della pesca, offrendo un prodotto di alta qualità. Sperimenta l'armonia dei sapori e la perizia della lavorazione in ogni boccone, un viaggio gustativo diretto al cuore del Mediterraneo e oltre.

CETARA 1950
**DELFINO
BATTISTA**

CETARA DAL 1950

TONNO

TONNO FILETTI IN OLIO DI OLIVA TUNA FILLETS IN OLIVE OIL

CAPACITÀ CAPACITY	135 g	190 g	275 g	400 g	545 g	790 g
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12	12	12	12	6	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	48 mesi 48 Month	CONSERVAZIONE A scaffale. PRESERVATION Ambient temperature.				
INGREDIENTI INGREDIENTS	TONNO (65%), (Thunnus Albacares), olio di oliva e sale. Tuna (Thunnus Albacares), olive oil, salt.					

PINNA GIALLA



TONNO FILETTI AL NATURALE NATURAL TUNA FILLETS

CAPACITÀ CAPACITY	135 g	190 g	275 g	545 g
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12	12	12	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	48 mesi 48 Month	CONSERVAZIONE A scaffale. PRESERVATION Ambient temperature.		
INGREDIENTI INGREDIENTS	TONNO (70%), (Thunnus Albacares), acqua e sale. Tuna (Thunnus Albacares), water, salt.			

PINNA GIALLA



IN OLIO DI OLIVA



TONNO BIANCO FILETTI IN OLIO DI OLIVA WHITE TUNA FILLETS

CAPACITÀ CAPACITY	190 g	400 g
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12	12
DURABILITÀ SHELF LIFE	48 mesi 48 Month	CONSERVAZIONE A scaffale. PRESERVATION Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	TONNO (66%), (Thunnus Alalunga), olio di oliva e sale. Tuna (Thunnus Alalunga), olive oil, salt.	

PINNA GIALLA



TONNO A PEZZI IN OLIO DI OLIVA TUNA PIECES IN OLIVE OIL

CAPACITÀ CAPACITY	190 g	545 g
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	6/12	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	48 mesi 48 Month	CONSERVAZIONE A scaffale. PRESERVATION Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	TONNO (66%), (Thunnus Albacares), olio di oliva e sale. Tuna (Thunnus Albacares), olive oil, salt.	

PINNA GIALLA



VENTRESCA DI TONNO TUNA BELLY

CAPACITÀ CAPACITY	300 g	
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12	
DURABILITÀ SHELF LIFE	36 mesi 36 Month	CONSERVAZIONE A scaffale. PRESERVATION Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Ventresca di TONNO (70%), (Thunnus Albacares), olio di oliva e sale. Tuna belly (Thunnus Albacares), olive oil, salt.	

SGOMBRO FILETTI IN OLIO DI OLIVA MACKEREL FILLETS

CAPACITÀ CAPACITY	200 g	300 g
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12	12
DURABILITÀ SHELF LIFE	48 mesi 48 Month	CONSERVAZIONE PRESERVATION A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	SGOMBRO (65%), (Scomber Japonicus), olio di oliva e sale. Mackerel (Scomber scombrus), extra virgin olive oil salt, natural flavors.	

LAVORATI A MANO



PINNA GIALLA



PEPERONCINI RIPIENI DI TONNO TUNA STUFFED PEPPERS

CAPACITÀ CAPACITY	290 g	950 g
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12	12
DURABILITÀ SHELF LIFE	24 mesi 24 Month	CONSERVAZIONE PRESERVATION Tenere in luogo fresco. Store in a cool place.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Peperoncino (42%), olio di semi di girasole, TONNO (18%), capperi, aceto di vino, sale. Acidificante: E330. Chili pepper, sunflower seed oil, tuna, anchovies, capers, salt, wine vinegar. Acidity regulator: citric acid E330. Lactic acid: E270. Antioxidant: L-ascorbic acid E300.	

SGOMBRO FILETTI GRIGLIATI GRILLED MACKEREL FILLETS

CAPACITÀ CAPACITY	200 g	
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12	
DURABILITÀ SHELF LIFE	48 mesi 48 Month	CONSERVAZIONE PRESERVATION A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	SGOMBRO (65%), (Scomber Japonicus), olio di oliva e sale. Mackerel (Scomber scombrus), extra virgin olive oil salt, natural flavors.	

IN OLIO DI OLIVA



PESTO CETARESE CETARESE PESTO

CAPACITÀ CAPACITY	90 g	190 g	500 g
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12	12	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	18 mesi 18 Month	CONSERVAZIONE PRESERVATION Tenere in luogo fresco. Store in a cool place.	
INGREDIENTI INGREDIENTS	Colatura di ALICI, MANDORLE, PINOLI, NOCI, ALICI, olive nere, olive verdi, capperi, olio extravergine di oliva, prezzemolo, basilico, origano, peperoncino, sale. Acidificante: E270. Salted anchovy extract, nuts, almonds, pine kernels, anchovies, black and green olives, capers, extra virgin olive oil, parsley, basil, oregano, chilli pepper, salt. Lactic acid: E270.		

COLATURA DI ALICI

Il suo sapore unico e il paziente processo produttivo ne fanno un simbolo della laboriosità di intere generazioni che si tramandano questo tesoro culinario di padre in figlio. La tradizione vuole che la Colatura di Alici fosse originariamente utilizzata a Cetara solo per condire piatti a base di pesce nella vigilia di Natale. Oggi è diventato il segreto in cucina di chiunque voglia dare una marcia in più a piatti di pesce e non solo.

CETARA 1950
**DELFINO
BATTISTA**

CETARA DAL 1950

COLATURA

COLATURA DI ALICI

SALTED ANCHOVY EXTRACT

CAPACITÀ CAPACITY	100 ml	250 ml
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12	12/24
DURABILITÀ SHELF LIFE	24 mesi 24 Month	CONSERVAZIONE PRESERVATION A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Estratto di ALICI salate, sale. Salted anchovy extract, salt.	

LA GIULIA



COLATURA DI ALICI

SALTED ANCHOVY EXTRACT

CAPACITÀ CAPACITY	100 ml	
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12	
DURABILITÀ SHELF LIFE	24 mesi 24 Month	CONSERVAZIONE PRESERVATION A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Estratto di ALICI salate, sale. Salted anchovy extract, salt.	

LA NOCTURNA



LA DORICA



COLATURA DI ALICI

SALTED ANCHOVY EXTRACT

CAPACITÀ CAPACITY	100 ml	250 ml
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12	12
DURABILITÀ SHELF LIFE	24 mesi 24 Month	CONSERVAZIONE PRESERVATION A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Estratto di ALICI salate, sale. Salted anchovy extract, salt.	

IMBALLO VENDITA



ESPOSITORE DORICA

COLATURA DI ALICI

SALTED ANCHOVY EXTRACT

CAPACITÀ CAPACITY	100 ml	250 ml
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	1	1
DURABILITÀ SHELF LIFE	24 mesi 24 Month	CONSERVAZIONE PRESERVATION A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Estratto di ALICI salate, sale. Salted anchovy extract, salt.	

HORECA

L'eccellenza culinaria della sezione HORECA di Delfino Battista, dove grandi formati incontrano grandi sapori. Le nostre alici, Il tonno e colatura in formato professionale sono frutto della nostra tradizione artigianale, pronti a elevare ogni piatto della tua cucina. Scegli la freschezza e l'autenticità per impressionare i tuoi clienti con il meglio del mare.

CETARA 1950
**DELFINO
BATTISTA**

ALICI FILETTI IN OLIO

ANCHOVY FILLETS

CAPACITÀ CAPACITY	1300 g	2300 g
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	2	2
DURABILITÀ SHELF LIFE	12 Mesi 12 Month	
CONSERVAZIONE PRESERVATION	Tenere in luogo fresco. Store in a cool place.	
INGREDIENTI	ALICI (55%), (Engraulis Encrasicolus), olio di semi di girasole, sale.	
INGREDIENTS	Anchovies (Engraulis encrasicolus), sunflower seed oil, salt.	

METODO TRADIZIONALE



LAVORATE A MANO



ALICI SOTTO SALE

SALTED ANCHOVIES

CAPACITÀ CAPACITY	1600 g	
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	2	
DURABILITÀ SHELF LIFE	12 mesi 12 Month	
CONSERVAZIONE PRESERVATION	Tenere in luogo fresco. Store in a cool place.	
INGREDIENTI	ALICI (66%), (Engraulis Encrasicolus), sale, salamoia.	
INGREDIENTS	Anchovies (Engraulis encrasicolus), salt, brine.	

ALICI MARINATE

MARINATED ANCHOVIES

CAPACITÀ CAPACITY	1000 g	
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	2	
DURABILITÀ SHELF LIFE	6 mesi 6 Month	
CONSERVAZIONE PRESERVATION	Tra +4°C a +6°C. +4°C and +6°C (39°F-42°F).	
INGREDIENTI	ALICI (55%), (Engraulis Encrasicolus), olio di semi di girasole, PEPPERONCINO, sale, aceto di vino. Acidificante: acido citrico.	
INGREDIENTS	Anchovies (Engraulis encrasicolus), sunflower seed oil, chili pepper, vinegar, salt.	

LAVORATE A MANO



PINNA GIALLA



TONNO

FILETTI IN OLIO DI OLIVA

TUNA FILLETS IN OLIVE OIL

CAPACITÀ CAPACITY	1700 g	
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	6	
DURABILITÀ SHELF LIFE	48 mesi 48 Month	
CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.	
INGREDIENTI	TONNO (65%), (Thunnus Albacares), olio di oliva e sale.	
INGREDIENTS	Tuna (Thunnus Albacares), olive oil, salt.	

TONNO A PEZZI IN OLIO DI OLIVA

TUNA PIECES IN OLIVE OIL

CAPACITÀ CAPACITY	900 g
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12
DURABILITÀ SHELF LIFE	48 mesi 48 Month
CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	TONNO (66%), (Thunnus Albacares), olio di oliva e sale. Tuna (Thunnus Albacares), olive oil, salt.

PINNA GIALLA



COLATURA DI ALICI

SALTED ANCHOVY EXTRACT

CAPACITÀ CAPACITY	500 ml	1000 ml
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	6	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	24 mesi 24 Month	
CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.	
INGREDIENTI INGREDIENTS	Estratto di ALICI salate, sale. Salted anchovy extract, salt.	



CONDIMENTI PRONTI

Immergiti nell'esperienza delle creme di Delfino Battista, una selezione artigianale di delizie culinarie pronte a sorprendere e deliziare. Dalla dolcezza avvolgente alla piccantezza audace, le nostre creme offrono una gamma diversificata di sapori intensi e avvolgenti. Sperimenta l'eleganza e la ricchezza della nostra gamma di creme, pensate per arricchire ogni piatto con una nota di raffinatezza e autenticità.

CETARA 1950
**DELFINO
BATTISTA**

PEPERONATA**CON ALICI**

PEPERONATA AND ANCHOVY PATÉ

CAPACITÀ
CAPACITY 180 gPZ. PER COLLO
JARS PER BOX 12DURABILITÀ
SHELF LIFE 36 mesi
36 monthCONSERVAZIONE
PRESERVATION A scaffale.
Ambient temperature.

INGREDIENTI Peperoni, carote, SEDANO, finocchi, cavolfiori, cetrioli, cipolline, ALICI, olio extravergine di oliva, sale. Acidificante: E270.

INGREDIENTS Peppers, carrots, onions, cucumbers, celery, cauliflower, fennel, extra virgin olive oil, salt. Acidifier: citric acid.

CONDIMENTO PRONTO



CONDIMENTO PRONTO

**POMODORI SECCHI****CREMA**

SUN-DRIED TOMATO SPREAD

CAPACITÀ
CAPACITY 180 gPZ. PER COLLO
JARS PER BOX 12DURABILITÀ
SHELF LIFE 36 mesi
36 monthCONSERVAZIONE
PRESERVATION A scaffale.
Ambient temperature.

INGREDIENTI Pomodori secchi (75%), olive, condimento a base di olio extravergine di oliva e aroma naturale di basilico, sale. Acidificante: E270.

INGREDIENTS Tomatoes 75%, extra virgin olive oil. Acidifier: Citric acid.

PEPERONATA**PICCANTISSIMA**

SPICY TUNA PATÉ

CAPACITÀ
CAPACITY 180 gPZ. PER COLLO
JARS PER BOX 12DURABILITÀ
SHELF LIFE 48 mesi
48 mesiCONSERVAZIONE
PRESERVATION A scaffale.
Ambient temperature.

INGREDIENTI PEPERONCINO, peperoni, carote, finocchi, cipolline, cetrioli, SEDANO, cavolfiore, olio evo, sale. Acidificante: E270.

INGREDIENTS Chili peppers, carrots, fennel, cucumber, celery, cauliflower, onions, extra virgin olive oil, salt. Acidifier: E270 lactic acid.

CONDIMENTO PRONTO



CONDIMENTO PRONTO

**OLIVE VERDI AL LIMONE****CREMA**

GREEN OLIVE PATÉ

CAPACITÀ
CAPACITY 180 gPZ. PER COLLO
JARS PER BOX 12DURABILITÀ
SHELF LIFE 36 mesi
36 monthCONSERVAZIONE
PRESERVATION A scaffale.
Ambient temperature.

INGREDIENTI Polpa di olive verdi (95%), condimento a base di olio extravergine di oliva e aroma naturale di limoni, sale.

INGREDIENTS Green olive flesh 95%, extra virgin olive oil based dressing, lemon extract, salt. Acidifier: citric acid.

OLIVE NERE ALL'ARANCIA CREMA

BLACK OLIVE PATÉ

CAPACITÀ
CAPACITY 180 g

PZ. PER COLLO
JARS PER BOX 12

DURABILITÀ
SHELF LIFE 36 mesi
36 month

CONSERVAZIONE
PRESERVATION A scaffale.
Ambient temperature.

INGREDIENTI Polpa di olive nere (95%), condimento a base di olio extravergine di oliva e aroma naturale di arance, sale.

INGREDIENTS Black olive flesh 95%, extra virgin olive oil based dressing, orange extract, salt. Acidifier: citric acid.

CONDIMENTO PRONTO



CONDIMENTO PRONTO



FUNGHI PORCINI CREMA

PORCINI MUSHROOMS SPREAD

CAPACITÀ
CAPACITY 180 g

PZ. PER COLLO
JARS PER BOX 12

DURABILITÀ
SHELF LIFE 36 mesi
36 month

CONSERVAZIONE
PRESERVATION A scaffale.
Ambient temperature.

INGREDIENTI Funghi porcini (boletus edulis e rel. gruppi) (90%), olio extravergine di oliva, sale. Acidificante: E270.

INGREDIENTS Porcini mushrooms (boletus edulis e rel gruppi) 90%, extra virgin olive oil Acidifier: citric acid.

MELANZANE E ALICI CREMA

AUBERGINE AND ANCHOVY PATÉ

CAPACITÀ
CAPACITY 180 g

PZ. PER COLLO
JARS PER BOX 12

DURABILITÀ
SHELF LIFE 36 mesi
36 month

CONSERVAZIONE
PRESERVATION A scaffale.
Ambient temperature.

INGREDIENTI Melanzane (90%), olio extravergine di oliva, ALICI, AGLIO, PEPERONCINO, sale. Acidificante: E270.

INGREDIENTS Eggplant 90%, anchovies 1%, oregano, garlic, chilly, salt, extra virgin olive oil. Acidifier: citric acid.

CONDIMENTO PRONTO



CONDIMENTO PRONTO



CIME DI RAPA CREMA CON COLATURA

TURNIP TOP AND COLATURA CREAM

CAPACITÀ
CAPACITY 180 g

PZ. PER COLLO
JARS PER BOX 12

DURABILITÀ
SHELF LIFE 36 mesi
36 month

CONSERVAZIONE
PRESERVATION A scaffale.
Ambient temperature.

INGREDIENTI Cime di rapa (85%), olio extravergine di oliva, colatura di ALICI, AGLIO, PEPERONCINO, sale. Acidificante: E270.

INGREDIENTS Turnip top (broccoli) 85%, extra virgin olive oil anchovy sauce, garlic, chilli pepper, salt. Acidifier: citric acid.

CARCIOFI CREMA

ARTICHOKE SPREAD

CAPACITÀ
CAPACITY 180 g

PZ. PER COLLO
JARS PER BOX 12

DURABILITÀ
SHELF LIFE 36 mesi
36 month

CONSERVAZIONE
PRESERVATION A scaffale.
Ambient temperature.

INGREDIENTI
INGREDIENTS Carciofi (90%), olio extravergine di oliva, sale. Acidificante: E270.
Artichokes 90%, extra virgin olive oil. Acidifier: citric acid.

CONDIMENTO PRONTO



CONDIMENTO PRONTO



ASPARAGI CREMA

ASPARAGUS SPREAD

CAPACITÀ
CAPACITY 180 g

PZ. PER COLLO
JARS PER BOX 12

DURABILITÀ
SHELF LIFE 36 mesi
36 month

CONSERVAZIONE
PRESERVATION A scaffale.
Ambient temperature.

INGREDIENTI
INGREDIENTS Asparagi (80%), olio extravergine di oliva, sale. Acidificante: E270.
Asparagus 80%, extra virgin olive oil, salt. Acidifier: E270 lactic acid.

CARCIOFI E ALICI CREMA

ARTICHOKE AND ANCHOVY SPREAD

CAPACITÀ
CAPACITY 180 g

PZ. PER COLLO
JARS PER BOX 12

DURABILITÀ
SHELF LIFE 36 mesi
36 month

CONSERVAZIONE
PRESERVATION A scaffale.
Ambient temperature.

INGREDIENTI
INGREDIENTS Carciofi (90%), ALICI, olio extravergine di oliva, sale. Acidificante: E270.
Artichokes 90%, anchovies 1%, extra virgin olive oil, salt. Acidifier: citric acid.

CONDIMENTO PRONTO



CONDIMENTO PRONTO



CAPONATA CON ALICI

CAPONATA WITH ANCHOVIES

CAPACITÀ
CAPACITY 180 g

PZ. PER COLLO
JARS PER BOX 12

DURABILITÀ
SHELF LIFE 36 mesi
36 month

CONSERVAZIONE
PRESERVATION A scaffale.
Ambient temperature.

INGREDIENTI
INGREDIENTS Polpa di olive, peperoni, ALICI, melanzane, olio extravergine di oliva, sale. Acidificante: E270.
Olive flesh, peppers, eggplant, anchovies olive oil, salt.

NOCI CREMA WALNUT CREAM

CAPACITÀ
CAPACITY 180 g

PZ. PER COLLO
JARS PER BOX 12

DURABILITÀ
SHELF LIFE 36 mesi
36 month

CONSERVAZIONE
PRESERVATION A scaffale.
Ambient temperature.

INGREDIENTI
INGREDIENTS NOCI, olio extravergine di oliva. Acidificante: E270.
Walnuts, extra virgin olive oil. Acidifier: citric acid.

CONDIMENTO PRONTO



CONDIMENTO PRONTO



TRITO DI PEPERONCINO PICCANTE SPICY CHILLIES

CAPACITÀ
CAPACITY 190 g

PZ. PER COLLO
JARS PER BOX 12

DURABILITÀ
SHELF LIFE 36 mesi
36 month

CONSERVAZIONE
PRESERVATION A scaffale.
Ambient temperature.

INGREDIENTI
INGREDIENTS PEPERONCINO (80%), olio di semi di girasole (8%), aceto di vino.
Acido citrico: E330. Acido ascorbico: E300. Potrebbe contenere solfiti.
Hot chillies, sunflower oil, wine vinegar. Acidity corrector: E 330. Antioxidant: E 300 traces.

ZUCCA E NOCI CREMA PUMPKIN AND WALNUT CREAM

CAPACITÀ
CAPACITY 180 g

PZ. PER COLLO
JARS PER BOX 12

DURABILITÀ
SHELF LIFE 36 mesi
36 month

CONSERVAZIONE
PRESERVATION A scaffale.
Ambient temperature.

INGREDIENTI
INGREDIENTS Zucca (70%), olio extravergine di oliva, NOCI, sale. Acidificante: E270.
Pumpkin 70%, nuts, extra virgin olive oil, salt. Acidifier: E210 lactic acid.

CONDIMENTO PRONTO



FILETTI DI PESCE

Scopri la nostra vasta selezione di filetti di pesce, prelibatezze del Mediterraneo conservate con cura in olio di oliva. Dalla delicatezza del tonno rosso al sapore succulento del tonnetto, dai filetti di ricciola alla prelibatezza della cernia, ogni boccone è un viaggio sensoriale attraverso i tesori del mare. Con la freschezza garantita e l'olio di oliva che esalta i sapori naturali, i nostri filetti di pesce sono la scelta perfetta per arricchire i tuoi piatti con gusto e raffinatezza.

CETARA 1950
**DELFINO
BATTISTA**

CETARA DAL 1950

FILETTI

TONNO ROSSO

FILETTI IN OLIO DI OLIVA
MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA

CAPACITÀ
CAPACITY 200 g

PZ. PER COLLO
JARS PER BOX 12

DURABILITÀ
SHELF LIFE 36 mesi
36 month

CONSERVAZIONE
PRESERVATION A scaffale.
Ambient temperature.

INGREDIENTI
INGREDIENTS Tonno rosso (Thunnus Thynnus), olio di oliva, sale.
Bluefin tuna (Thunnus Thynnus), olive oil, salt.

DEL MEDITERRANEO



TONNETTO

FILETTI IN OLIO DI OLIVA
MEDITERRANEAN TUNA

CAPACITÀ
CAPACITY 200 g

PZ. PER COLLO
JARS PER BOX 12

DURABILITÀ
SHELF LIFE 36 mesi
36 month

CONSERVAZIONE
PRESERVATION A scaffale.
Ambient temperature.

INGREDIENTI
INGREDIENTS Tonno (Euthynnus Alletteratus), olio di oliva, sale.
Tuna (Euthynnus Alletteratus), olive oil, salt.

DEL MEDITERRANEO



**RICCIOLA**

FILETTI IN OLIO DI OLIVA
AMBERJACK FILLETS

CAPACITÀ CAPACITY	200 g		
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12		
DURABILITÀ SHELF LIFE	36 mesi 36 month	CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Ricciola, olio di oliva, sale. Amberjack, olive oil, salt.		

BRANZINO

FILETTI IN OLIO DI OLIVA
SEA BASS FILLETS

CAPACITÀ CAPACITY	200 g		
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12		
DURABILITÀ SHELF LIFE	36 mesi 36 month	CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Branzino (Dicentrarchus labrax), olio di oliva, sale. Sea bass (Dicentrarchus labrax), olive oil, salt.		

**CERNIA**

FILETTI IN OLIO DI OLIVA
GROUPER FILLETS

CAPACITÀ CAPACITY	200 g		
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12		
DURABILITÀ SHELF LIFE	36 mesi 36 month	CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Cernia (Epinephelus marginatus), olio di oliva 30%, sale. Grouper (Epinephelus marginatus), 30% olive oil, salt.		

**DENTICE**

FILETTI IN OLIO DI OLIVA
FILLETS OF SNAPPER

CAPACITÀ CAPACITY	200 g		
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12		
DURABILITÀ SHELF LIFE	36 mesi 36 month	CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Dentice (Dentex dentex), olio di oliva, sale. Dentex (Dentex dentex), olive oil, salt.		





ORATA

FILETTI IN OLIO DI OLIVA

GILTHEAD BREAM FILLETS

CAPACITÀ CAPACITY	200 g		
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12		
DURABILITÀ SHELF LIFE	36 mesi 36 month	CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Orata (Sparus aurata), olio di oliva, sale. Sea bream (Sparus aurata), olive oil, salt.		

SALMONE

FILETTI IN OLIO DI OLIVA

SALMON FILLETS

CAPACITÀ CAPACITY	200 g		
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12		
DURABILITÀ SHELF LIFE	36 mesi 36 month	CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Salmone (Oncorhynchus keta), olio di oliva, sale. Salmon (Oncorhynchus keta), olive oil, salt.		



PESCE SPADA

FILETTI IN OLIO DI OLIVA

SWORDFISH FILLETS

CAPACITÀ CAPACITY	200 g		
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12		
DURABILITÀ SHELF LIFE	36 mesi 36 month	CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Pesce spada (Xiphias gladius), olio di oliva, sale. Swordfish (Xiphias gladius), olive oil, salt.		



PATÈ

Esplora la nostra esclusiva selezione di patè di pesce, autentiche delizie che racchiudono i sapori prelibati del mare. Dalla freschezza del tonno e dell'arancia alla combinazione succulenta di tonno e carciofi, dai sapori delicati della ricciola e del pesce spada al gusto ricco del salmone, ogni patè è una sinfonia di gusti e aromi che ti trasporta direttamente sulla costa mediterranea. Preparati con maestria e passione, i nostri patè di pesce sono l'aggiunta perfetta per arricchire i tuoi antipasti e le tue ricette con una nota di eleganza e raffinatezza.

CETARA 1950
**DELFINO
BATTISTA**

CETARA DAL 1950

PATÈ

TONNO E CARCIOFI

TUNA AND ARTICHOKE PATÉ

CAPACITÀ CAPACITY	180 g		
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12		
DURABILITÀ SHELF LIFE	36 mesi 36 month	CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI	TONNO (55%), (T.Albacares), olio di oliva, carciofi (20%), amido di riso, aceto di vino, sale.		
INGREDIENTS	Tuna, olive oil, artichokes, rice starch, wine vinegar, salt.		

CONDIMENTO PRONTO



TONNO E ARANCIA

TUNA AND ORANGE PATÉ

CAPACITÀ CAPACITY	180 g		
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12		
DURABILITÀ SHELF LIFE	36 mesi 36 month	CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI	TONNO (60%), (T.Albacares), olio di oliva, essenza di arancia, amido di riso, aceto di vino, sale.		
INGREDIENTS	Tuna, olive oil, orange essence, rice starch, wine vinegar, salt.		

CONDIMENTO PRONTO



CONDIMENTO PRONTO



PESCE SPADA SWORDFISH PATÉ

CAPACITÀ CAPACITY	180 g		
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12		
DURABILITÀ SHELF LIFE	36 mesi 36 month	CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	PESCE SPADA (60%), (X. Gladius), olio di oliva, amido di riso, aceto di vino, sale. Swordfish, olive oil, rice starch, wine vinegar, salt.		

TONNO TUNA PATÉ

CAPACITÀ CAPACITY	180 g		
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12		
DURABILITÀ SHELF LIFE	36 mesi 36 month	CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	TONNO (55%), (T. Albacares), olio di oliva, cipolla, amido di riso, aceto, aromi, sale. Tuna, olive oil, onions, natural flavors, salt.		

CONDIMENTO PRONTO



RICCIOLA AMBERJACK PATÉ

CAPACITÀ CAPACITY	180 g		
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12		
DURABILITÀ SHELF LIFE	36 mesi 36 month	CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	RICCIOLA (60%), (S. Dumerili), olio di oliva, amido di riso, aceto di vino, sale. Amberjack, olive oil, rice starch, wine vinegar, salt.		

CONDIMENTO PRONTO



SALMONE SALMON PATÉ

CAPACITÀ CAPACITY	180 g		
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12		
DURABILITÀ SHELF LIFE	36 mesi 36 month	CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	SALMONE (60%), (O. Keta), olio di oliva, amido di riso, aceto di vino, sale. Salmon, olive oil, rice starch, wine vinegar, salt.		

CONDIMENTO PRONTO



CONDIMENTO PRONTO



NERO DI SEPPIA

SQUID INK SAUCE

CAPACITÀ CAPACITY	180 g		
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	12		
DURABILITÀ SHELF LIFE	36 mesi 36 month	CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI	Concentrato di pomodoro (60%), SEPIE (25%), nero di seppie (5%), olio di semi, amido di mais, peperoncino, prezzemolo, vino bianco, cipolla, zucchero, sale.		
INGREDIENTS	Cuttlefish, pine nuts, tomato paste, olive oil, tomato extract, natural flavor, chilli pepper.		



IL FIL DI FUMO

UNA RAFFINATA TECNICA CHE UTILIZZA IL FUMO LEGGERO PER ESALTARE IL GUSTO CARATTERISTICO DI OGNI PESCE. IN FORMATO MONOPORZIONE PRONTI PER ESSERE GUSTATI COME SECONDO PIATTO.



- **IL FIL DI FUMO**
Il filetto di trota affumicato a caldo. Mix ideale di fumo e temperatura capace di donare una particolare morbida compattezza. E le spine? Le teniamo noi. Tutti i filetti sono accuratamente spinati a mano.

- **TROTA INTERA CON PELLE**
Per intenditori. Trota affumicata a caldo intera.

• ARINGA SCIOCCA

Filetti di aringa affumicati a freddo, senza pelle e senza necessità di desalatura. Selezioniamo solo materia prima a basso tenore di grasso, ideale per la lavorazione artigianale e l'affumicatura delicata. Particolarmente dolce, leggermente salata, delicatamente affumicata.



- **SGOMBRO | • SGOMBRO AL PEPE**
Filetto di sgombro affumicato a caldo. Pescato in maniera sostenibile nelle fredde acque dell'Oceano Nord Atlantico, solo nella stagione ottimale. Il giusto tenore di grasso è caratteristica essenziale per la nostra affumicatura a caldo. Cremoso al palato, disponibile anche nella versione al pepe.

LA REGINA DI SAN DANIELE

UNA STORIA LUNGA 40 ANNI, INIZIATA PER GIOCO E DIVENTATA MESTIERE PER PASSIONE. UN SAPIENTE TOCCO DI FUMO DELICATO IN GRADO DI ESALTARE LE FRAGRANZE TIPICHE DELLA NOSTRA TROTA SALMONATA, RINOMATA PER LE SUE CARNI MAGRE E COMPATTE.



- **LA REGINA DI SAN DANIELE**
Filetto di trota salmonata affumicato a freddo, accuratamente rifilata e spinata a mano, disponibile intera e preaffettata.



- **LA REGINA A FETTE**
La Regina in fette lunghe tagliate a mano.



- **CARPACCIO DI TROTA**
La Regina, speziata. Disponibile in trancio intero, preaffettato o a fette.



- **CAPRICCIO DI REGINA**
Il cuore del filetto, la parte centrale più tenera e delicata, rifilata a mano.



- **TARTARE DI REGINA**
Solo dai filetti più pregiati.



IL SALMONE ALLEVATO

C'È SALMONE E SALMONE! SELEZIONIAMO SOLO LE MIGLIORI MATERIE PRIME, PROVENIENTI DA PICCOLI ALLEVAMENTI CHE CONDIVIDONO CON NOI UNA FILOSOFIA DI LAVORAZIONE ARTIGIANALE E LA PASSIONE PER FARE COSE BUONE. E LE CARNI SONO SODE, DOLCI E SAPORITE: CARATTERISTICHE ESALTATE CON UNA AFFUMICATURA DELICATA, CHE ACCOMPAGNA, E NON COPRE IL LORO SAPORE CARATTERISTICO.



- **SALMONE NORVEGESE**
Filetto di salmone affumicato a freddo, accuratamente rifilato e spinato a mano, disponibile intero e preaffettato.
- **SALMONE SCOZZESE**
Filetto di salmone affumicato a freddo, accuratamente rifilato e spinato a mano, disponibile intero e preaffettato.
- **SALMONE SELEZIONE GOLD**
Esclusiva selezione dei migliori salmoni provenienti da diverse parti del mondo. Disponibile intero e, su ordinazione, preaffettato.



- **IL SALMONE NORVEGESE A FETTE**
Da salmone allevato in Norvegia, in fette lunghe tagliate a mano.
- **IL SALMONE SCOZZESE A FETTE**
Da salmone allevato in Scozia, in fette lunghe tagliate a mano.



- **CAPRICCIO DI SALMONE**
Dalla selezione dei migliori filetti, attraverso una lavorazione rigorosamente manuale ricaviamo il cosiddetto "cuore", la parte più morbida e gustosa.

- **TRANCIO DI SALMONE AFFUMICATO A CALDO**
Trancio di filetto pronto per essere consumato, ottimo come secondo piatto freddo.



IL SALMONE SELVAGGIO

PESCATI NELLE FREDDHE ACQUE DELL'OCEANO PACIFICO TRA ALASKA E CANADA SOLO NEI MESI ESTIVI, LAVORATI CON UNA PARTICOLARE TECNICA CAPACE DI ESALTARE LA CONSISTENZA ED IL CARATTERISTICO SAPORE DELLE CARNI. DISPONIBILE IN TRE DIVERSE VARIETÀ SUDDIVISE PER SPECIE. IL SALMONE DEGLI INTENDITORI. UN SOLO CONSIGLIO: ASSAGGIARE.



- **IL RED KING A FETTE**
Il salmone selvaggio Red King a fetta lunga.

- **RED KING**
Il Re, il più grande! Pescato ad amo, può raggiungere i 15 kg di peso. Da sempre considerato il salmone più pregiato viene lavorato con una particolare tecnica che esalta la morbidezza delle carni ed il loro sapore marcato.



- **SOCKEYE**
Il salmone Rosso, viene pescato a rete lungo le coste dell'Alaska e deve il suo nome al caratteristico color rosso acceso delle carni. Di pezzatura più piccola rispetto al Red King, ha carni molto saporite e gustose. Disponibile intero e, su ordinazione, preaffettato.



- **IL SOCKEYE A FETTE**
Il salmone selvaggio Sockeye in busta a fetta.

- **COHO**
Il più magro tra i salmoni selvaggi. Definito anche "argentato" viene pescato ad amo durante la sua risalita verso l'acqua dolce dei fiumi dell'Alaska. Disponibile intero e, su ordinazione, preaffettato.



- **FIL ROSÈ DI SALMONE**
Viene marinato a bassa temperatura sottovuoto, con una tecnica molto particolare. Arricchito dalle spiccate note aromatiche del pepe nero, che donano una deliziosa rotondità di gusto al palato.

LA TROTA AL VAPORE

FILETTI DI TROTA MONOPORZIONE TUTTI ACCURATAMENTE SPINATI A MANO, PRONTI PER ESSERE SERVITI, OTTIMI COME SECONDO PIATTO FREDDO, POSSONO ESSERE ANCHE SCALDATI SEMPLICEMENTE IMMERGENDO LA BUSTA CHIUSA IN ACQUA CALDA.



- **TROTA AL NATURALE**
Il filetto più versatile, pronto per essere personalizzato a piacimento.



- **TROTA ALLE ERBE**
Caratterizzata dal tocco aromatico di basilico e finocchio.



- **TROTA AGLI AGRUMI**
Impreziosito da arancia, limone e lime, in zeste grattugiate a mano.

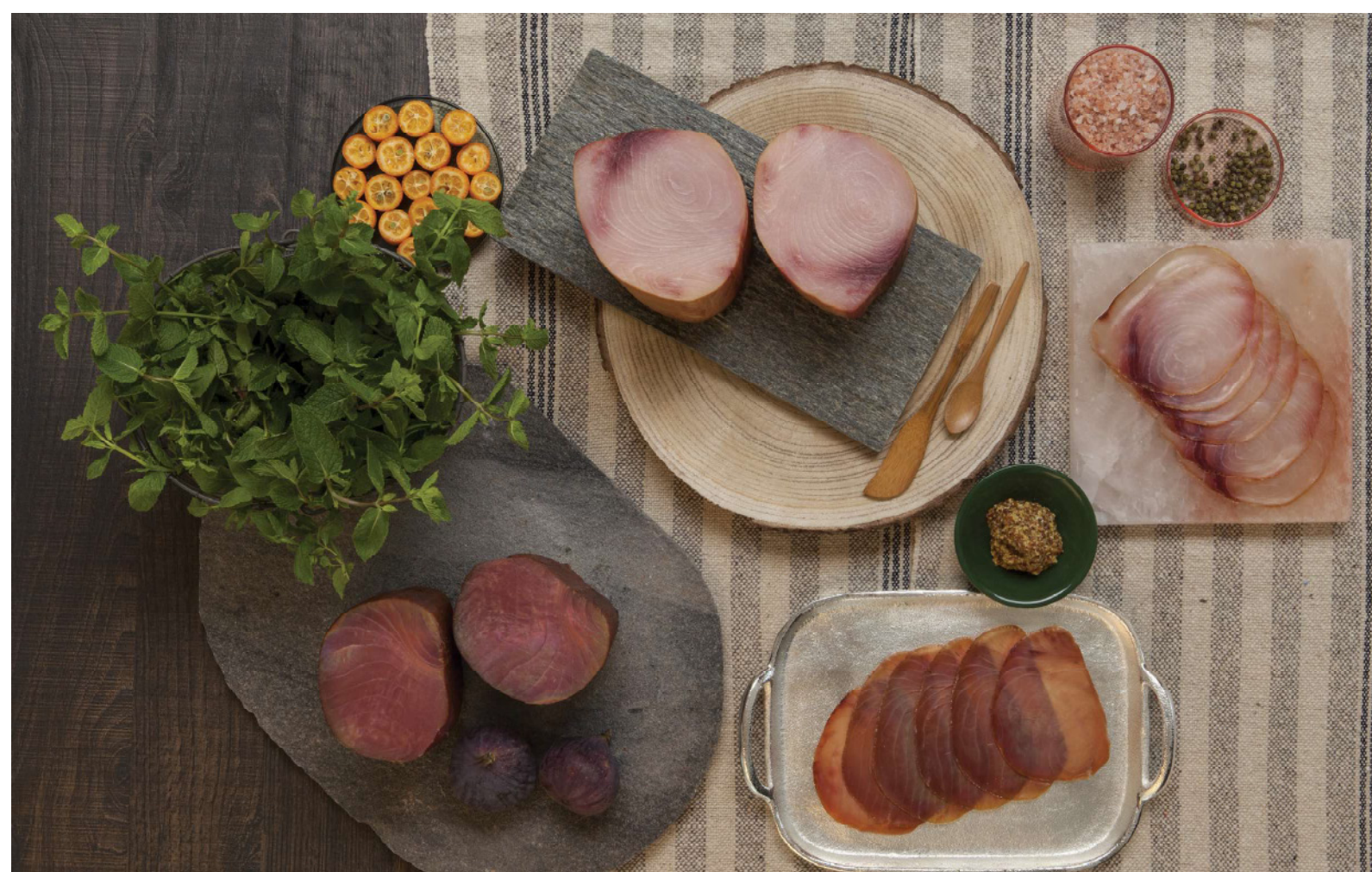


- **TROTA ALLA MEDITERRANEA**
L'espressione del fascino italiano in soli due ingredienti: pomodoro e origano.



- **FILETTO DI TROTA FIL ROSÈ**
Viene marinato a bassa temperatura sottovuoto, con una tecnica molto particolare. Arricchito dalle spiccate note aromatiche del pepe nero, che donano una deliziosa rotondità di gusto al palato.





I MARINATI

NON I SOLITI MARINATI, MA SAPORI PARTICOLARI PER STUPIRE I PROPRI CLIENTI, OFFRENDO UN PRODOTTO DAL SAPORE DELICATO E NEL CONTEMPO CURIOSO. I FILETTI DI TROTA E SALMONE IMPREZIOSITI DA UNA DELLE TECNICHE PIÙ CONOSCIUTE DELLA CUCINA TRADIZIONALE.

- **TROTA MARINATA AGLI AGRUMI**

Con arancia e limone in zeste grattugiate a mano.

- **SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI**

Con arancia e limone in zeste grattugiate a mano.

- **SALMONE MARINATO ALLE ERBE**

Caratterizzato dal sentore aromatico di un mix di erbe tra le quali spicca il gustoso contributo dell'aneto.

PESCE SPADA E TONNO

SPECIALITÀ RICAVATE DA MATERIE PRIME ATTENTAMENTE SELEZIONATE, IL CUI AREALE DI PESCA DIPENDE DI VOLTA IN VOLTA DALLE CARATTERISTICHE AMBIENTALI E STAGIONALI CHE LE RENDONO PIÙ ADATTE AD ESSERE AFFUMICATE CON UNA PARTICOLARE MISCELA DI LEGNI E BACCHE AROMATICHE.



- **IL PESCE SPADA A FETTE**
Dal trancio di pesce spada affumicato a freddo, le fette pronte per essere gustate.

- **PESCE SPADA**
Trancio affumicato a freddo.



- **IL TONNO A FETTE**
Dal trancio di tonno pinna gialla affumicato a freddo, le fette pronte per essere gustate.

- **TONNO**
Trancio affumicato a freddo.





GLI ALTRI PESCI AL VAPORE

PRONTI PER ESSERE SERVITI, TUTTI I FILETTI SONO ACCURATAMENTE SPINATI A MANO. OTTIMI COME SECONDO PIATTO FREDDO, POSSONO ANCHE ESSERE SCALDATI SEMPLICEMENTE IMMERGENDO LA BUSTA CHIUSA IN ACQUA CALDA.



- **BRANZINO**
Il filetto di branzino ideale per uno sfizio veloce, ma anche per ricette più elaborate.



- **ORATA**
Il filetto che esprime la delicatezza della carne di orata. Semplice nella sua versatilità.



- **MERLUZZO AL NATURALE**
- **MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA**
Da merluzzi pescati nel Sud Atlantico, dove le acque oceaniche incontrano le gelide correnti antartiche. Disponibile con pomodoro e origano, o nella versione personalizzabile.



- **SGOMBRO ALLA MEDITERRANEA**
- **SGOMBRO AL NATURALE**
Da sgombri pescati nelle fredde acque dell'Oceano Nord Atlantico, con il giusto tenore di grasso che lo rende cremoso al palato. Disponibile con pomodoro e origano, o nella versione personalizzabile.



I SUGHI PRONTI

COME FATTI IN CASA, SENZA CONSERVANTI. DECLINABILI FACILMENTE ANCHE IN RICETTE PIÙ ELABORATE.

I FRESCHI - IDEALI PER I PRIMI, MA SOPRATTUTTO PER BRUSCHETTE.



- **SAPOR DI TROTA E NOCI**
La delicatezza della trota abbinata alla croccantezza della noce.



- **SAPOR DI ORATA ALLA LIGURE**
L'inconfondibile gusto dell'oliva taggiasca ben si amalgama alla dolcezza dell'orata e della mandorla.

VASETTI - UN COMODO ALLEATO PER UN PRIMO PIATTO LAST MINUTE, MA DI QUALITÀ.



- **SAPOR DI TROTA**



- **SAPOR DI ORATA**



- **SAPOR DI TROTA E NOCI**



- **SUGO DI TROTA E POMODORO**



- **SUGO DI BRANZINO E POMODORO**

I GIOIELLI DELLA REGINA

PER ARRICCHIRE OGNI PORTATA, DALL'ANTIPASTO AL SECONDO PIATTO.



• UOVA DI TROTA

Perte dal colore rosso acceso croccanti al palato, la cui delicata salatura non copre ma ne esalta il sapore caratteristico.



• GUANCE DI TROTA

Il cibo degli dei! Morbide rarità estratte una ad una a mano, esaltate dalle note fruttate dell'olio extra vergine d'oliva.



• CREMA DI TROTA

Sfizioso spalmabile dal delicato sapore, ottimo per antipasti e aperitivi di qualità.



• BOTTARGA DI TROTA

Un'eccellenza pregiata, dal gusto più delicato rispetto alle classiche bottarghe. Ottimo come condimento, in solitaria o in abbinamento con le Uova di Trota.



• BOCCONCINI IN AGRODOLCE

Delicati cubetti di trota impanati con farina di riso, fritti e conservati in agrodolce sott'olio.

LE ACCIUGHE DEL CANTABRICO

DALLE CARNI COMPATTE, SODE E GUSTOSE, LE ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO SONO CONSIDERATE LE MIGLIORI AL MONDO. E TRA QUESTE ABBIAMO SELEZIONATO UN PICCOLO PRODUTTORE CHE COME NOI È APPASSIONATO DI COSE BUONE E ARTIGIANALI. IL RISULTATO È UNA PRELIBATEZZA RIGOROSAMENTE LAVORATA A MANO, DAL BASSO TENORE DI SALE, E CONSERVATA IN UN BLEND DI OLII EXTRAVERGINE D'OLIVA CHE ESALTA IL SAPORE TIPICO DELL'ACCIUGA.

• LE ACCIUGHE DON BOCARTE

Pesca primaverile.



• LE ACCIUGHE DIEZ

Pesca autunnale.



IL BACCALÀ

O MEGLIO...LO STOCCAFISSO! LA MATERIA PRIMA È SEMPRE STOCCAFISSO SELEZIONATO E SOLO DI PRIMA SCELTA, LAVORATO IN MANIERA RIGOROSAMENTE ARTIGIANALE. LO DECLINIAMO IN DUE DIVERSE VERSIONI, DA ANTIPASTO O COME SECONDO PIATTO.



• BACCALÀ MANTECATO

È l'aperitivo per eccellenza veneziano, il cicchetto della sera per chiudere la serata in allegria. Senza latte, panna, burro, prezzemolo, patate. Insomma... solo stocco, olio di oliva e di semi ed un pizzico di sale e pepe.

• BACCALÀ DELICATO

Un secondo piatto all'insegna della qualità. Anche qui pochi ingredienti oltre allo stocco: latte, cipolla ed olio. E senza farine.





DAI MARI DEL MONDO

UNA SELEZIONE DI PRODOTTI ARTIGIANALI CHE SI DISTINGUONO PER LA LORO QUALITÀ E PER IL LORO SAPORE UNICO.

• BOTTARGA DI MUGGINE

Un classico della tradizione sarda elaborato da un piccolo artigiano. Da uova di Muggine, una versatile bafra da grattugiare o tagliare a fettine sottili.



• POLPO

Gustosi tentacoli compatti e sodi, lavorati manualmente e cotti nel solco della tradizione galiziana. Pronto all'uso, tal quale o leggermente scottato su una piastra rovente.

• VENTRESCA DI TONNO ROSSO SELVAGGIO

Dalle acque Atlantiche arriva la carne più pregiata del tonno rosso pescato, rinomata per la sua particolare morbidezza abbinata ad un sapore pieno ed intenso.



• TONNO BONITO DEL NORTE

Carni compatte e saporite, lavorate rigorosamente da fresco nel luogo di pesca. Proposto nelle versioni laminata e in trancio, per distinguersi dal solito tonno.

LE SPECIALITÀ IN VASCETTA

AMPIA GAMMA DI FILETTI O DI PREPARAZIONI GASTRONOMICHE PER IL LIBERO SERVIZIO O IL BANCO GASTRONOMIA. PRONTE ALL'USO, SENZA CONSERVANTI, PER UN TOCCO DI QUALITÀ ALLA VOSTRA CUCINA.



• FILETTI DI ALICI

• FILETTI DI ARINGA AFFUMICATI

• FILETTI DI TROTA SALMONATA MARINATI

• TARTARA DI TROTA

• SEPIE IN UMIDO

• SARDE IN SAOR

• INSALATA DI MARE

• BOCCONCINI DI TROTA IN AGRODOLCE

• CARCIOFINI ALLA ROMANA

• CIPOLLINE GRIGLIATE

• RADICCHIO ALLA GRIGLIA



cod.	descrizione	pz./ct	scadenza gg	udm		iva
LA TROTA AFFUMICATA - LA REGINA DI SAN DANIELE						
100R2	LA REGINA di San Daniele 300/800g - baffa intera	Singola	90	kg	P	10
100R3	LA REGINA di San Daniele 800/1200g - baffa intera	Singola	90	kg	P	10
100R4	LA REGINA di San Daniele 1200g + baffa intera	Singola	90	kg	P	10
100RP2	LA REGINA di San Daniele 300/800g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	P	10
100RP3	LA REGINA di San Daniele 800/1200g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	P	10
100RP4	LA REGINA di San Daniele 1200g + baffa preaffettata	Singola	60	kg	P	10
120REP1	LA REGINETTA di S. Daniele 150/300g - baffa preaffettata	6/20	60	kg	P	10
100RA100GA	LA REGINA di San Daniele 100g - fette lunghe	10	60	kg	P	10
100RA250GA	LA REGINA di San Daniele 250g - fette lunghe	1/18	60	kg	P	10
LA FIL DI FUMO - Trota Affumicata a Caldo						
100TAR01GA	TARTARE DI TROTA REGINA gr 100 in vaschetta con astuccio	10	20	pz	P	10
400LRTAR1	TARTARE DI TROTA REGINA gr 800 in vaschetta	2/4	30	pz	P	10
Il cuore della Regina di San Daniele: la parte centrale del filetto						
110CT2GA	CAPRICCIO di REGINA 250/350g con pelle, in astuccio	Singolo	30	kg	P	10
LINEA CHEF: LE TROTE COTTE AL VAPORE						
200CHA1GA	FILETTO di TROTA 100/160g alle erbe	6/20	60	kg	P	10
200CHL1GA	FILETTO di TROTA 100/160g agli agrumi	6/20	60	kg	P	10
200CHN1GA	FILETTO di TROTA 100/160g al naturale	6/20	60	kg	P	10
200CHP1GA	FILETTO di TROTA 100/160g alla Mediterranea	6/20	60	kg	P	10
TROTA Linea GRAN RISERVA						
110CT1	CAPRICCIO di TROTA REGINA 300/700g	1/10	30	kg	P	10
150ROSE1R	FIL ROSÈ DI TROTA	500/800	45	Kg	P	10
LA REGINA SPEZIATA						
100C1GA	"CARPACCIO" di TROTA 400/800g - trancio intero	Singolo	75	kg	P	10
100CA100GA	"CARPACCIO" di TROTA a fette 100g	10	60	pz	P	10
I FILETTI						
150ROSE1R	Fil Rosè di Trota 500-800g	Singolo	45	kg	P	10
200F2GA	FIL di FUMO filetto di trota 120/220g	6/20	60	kg	P	10
600ARF1GA	ARINGA SCIOCCA filetti senza pelle 160/240g	6/20	60	kg	P	10
600SGMN1GA	SGOMBRO filetto 100/160g	6/20	60	kg	P	10
600SGMP1GA	SGOMBRO AL PEPE filetto 100/160g	6/20	60	kg	P	10
GLI ALTRI PESCI COTTI AL VAPORE						
600BRAN1GA	FILETTO di BRANZINO 100/130g	6/20	60	kg	P	10
600ORA1GA	FILETTO di ORATA 90/110g	6/20	60	kg	P	10
600SGMMGA	FILETTI di SGOMBRO ALLA MEDITERRANEA 90/130 g	6/20	60	kg	P	10
280MERLN1GA	FILETTO DI MERLUZZO AL NATURALE 115/170g	6/20	60	kg	P	10
280MERLM1GA	FILETTO DI MERLUZZO alla MEDITERRANEA 115/170g	6/20	60	kg	P	10
520S120AGA	TRANCIO DI SALMONE ALLE ERBE cotto al vapore 100/140 g	15	60	kg	P	10
500CAKING1	SALMONE SELVAGGIO RED KING 1500/2500g - baffa intera	Singola	60	kg	P	10
500CAKINGP1	SALMONE SELVAGGIO RED KING 1500/2500g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	P	10

cod.	descrizione	pz./ct	scadenza gg	udm		iva
500CAKING2	SALMONE SELVAGGIO RED KING 900/1500g - baffa intera	Singola	60	kg	P	10
500CAKINGP2	SALMONE SELVAGGIO RED KING 900/1500g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	P	10
500SOCKEY2	SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE 500/800g - baffa intera in astuccio	Singola	60	kg	P	10
500SOCKPREAF1	SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE 500/800 - baffa preaff. in astuccio	Singola	60	kg	P	10
500COHO02	SALMONE SELVAGGIO COHO 500/800g - baffa intera	Singola	60	kg	P	10
500COHO01	SALMONE SELVAGGIO COHO 800/1,200g - baffa intera	Singola	60	kg	P	10
500COHOPREAF1	SALMONE SELVAGGIO COHO 500/800g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	P	10
500COHOPREAF	SALMONE SELVAGGIO COHO 800/1,200g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	P	10
500SOC100GA	SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE a fette 100g	10	60	pz	P	10
500KING80GA	SALMONE SELVAGGIO RED KING fette lunghe 80g, ATM, con astuccio	10	50	pz	P	10
SALMONE SCOZZESE						
500S1	SALMONE SCOZZESE 600/900g - baffa intera in astuccio	Singola	60	kg	P	10
500S2	SALMONE SCOZZESE 900/1200g - baffa intera in astuccio	Singola	60	kg	P	10
500S3	SALMONE SCOZZESE 1200/1800g - baffa intera	Singola	60	kg	P	10
500S4	SALMONE SCOZZESE 1800/2500g - baffa intera	Singola	60	kg	P	10
500SP1	SALMONE SCOZZESE 600/900g - baffa preaffettata in astuccio	Singola	60	kg	P	10
500SP2	SALMONE SCOZZESE 900/1200g - baffa preaffettata in astuccio	Singola	60	kg	P	10
500SP3	SALMONE SCOZZESE 1200/1800g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	P	10
500SP4	SALMONE SCOZZESE 1800/2500g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	P	10
500SA250GA	SALMONE SCOZZESE 250g - fette lunghe	1/18	60	pz	P	10
500SA100GA	SALMONE SCOZZESE 100g - fette lunghe	10	60	pz	P	10
SALMONE NORVEGESE						
500N1	SALMONE NORVEGESE 600/900g - baffa intera in astuccio	Singola	60	kg	P	10
500N2	SALMONE NORVEGESE 900/1200g - baffa intera in astuccio	Singola	60	kg	P	10
500N3	SALMONE NORVEGESE 1200/1800g - baffa intera	Singola	60	kg	P	10
500N4	SALMONE NORVEGESE 1800/2600g - baffa intera	Singola	60	kg	P	10
500N5	SALMONE NORVEGESE 2600g + baffa intera	Singola	60	kg	P	10
500NP1	SALMONE NORVEGESE 600/900g baffa preaffettata in astuccio	Singola	60	kg	P	10
500NP2	SALMONE NORVEGESE 900/1200g baffa preaffettata in astuccio	Singola	60	kg	P	10
500NP3	SALMONE NORVEGESE 1200/1800g baffa preaffettata	Singola	60	kg	P	10
500NP4	SALMONE NORVEGESE 1800/2600g baffa preaffettata	Singola	60	kg	P	10
500NP5	SALMONE NORVEGESE 2600g+ baffa preaffettata	Singola	60	kg	P	10
500NA100GA	SALMONE NORVEGESE 100g - fette lunghe	10	60	pz	P	10
SALMONE SELEZIONE GOLD						
500SUP1	LO SCOZZESE del SUTHERLAND 600/900g - baffa intera	Singola	60	kg	P	10
500SUP2	LO SCOZZESE del SUTHERLAND 900/1200g - baffa intera	Singola	60	kg	P	10
500SUP3	LO SCOZZESE del SUTHERLAND 1200/1800g - baffa intera	Singola	60	kg	P	10
500SUP4	LO SCOZZESE del SUTHERLAND 1800/2500g - baffa intera	Singola	60	kg	P	10
IL CUORE DI SALMONE: LA PARTE CENTRALE PIÙ TENERA E DELICATA, TAGLIO BALIK						
510CS1GA	CAPRICCIO di SALMONE 170/200g senza pelle con astuccio	Singolo	30	kg	P	10
510CS2GA	CAPRICCIO di SALMONE con pelle 250/350g con astuccio	Singolo	30	kg	P	10

cod.	descrizione	pz./ct	scadenza gg	udm		iva
TRANCIO AFFUMICATO A CALDO						
520S120CGA	TRANCIO DI SALMONE AFFUMICATO A CALDO 100/140g	15	60	kg	P	10
RITAGLI DI SALMONE						
500RT502R	RITAGLI di SALMONE 500g	10	45	pz	P	10
I MARINATI						
150RMAGR1R	TROTA MARINATA AGLI AGRUMI 300/800g	Singolo	30	kg	P	10
150RMAGR2R	TROTA MARINATA AGLI AGRUMI 800/1200g	Singolo	30	kg	P	10
550SME	SALMONE MARINATO ALLE ERBE 800/1200 g	Singolo	30	kg	P	10
550SML	SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI 800/1200 g	Singolo	30	kg	P	10
IL BACCALÀ						
400BAV200	BACCALA' DELICATO tipo vicentina vaschetta kg 2,000	1/2	60	pz	P	10
400BAV013	BACCALA' DELICATO tipo vicentina vaschetta gr 130	10/25	60	pz	P	10
400BAM100	BACCALA' MANTECATO vaschetta kg 1,000	1/2	60	pz	P	10
400BAM013	BACCALA' MANTECATO vaschetta gr 130	10/25	60	pz	P	10
400BAV001	BACCALA' alla VENEZIANA con POMODORO vaschetta gr 130	1/2	60	pz	P	10
SPECIALITÀ IN VASETTO						
300U90R	UOVA di TROTA 90g	8	6/10 mesi	pz	P	10
300USAL90	UOVA DI SALMERINO 90g	8	6/10 mesi	pz	P	10
300UB50R	BOTTARGA di TROTA macinata 50g	8	6/10 mesi	pz	P	10
300G90R	GUANCIALI di TROTA 90g	8	6/10 mesi	pz	P	10
300BTRA130R	BOCCONCINI DI TROTA in AGRODOLCE con verdure 130g	8	6/10 mesi	pz	P	10
I SUGHI						
300STR130R	SAPOR di TROTA 130g - condimento	8	6/10 mesi	pz	P	10
300STRN130R	SAPOR di TROTA alle NOCI 130g - condimento	8	6/10 mesi	pz	P	10
300STP190GD	SUGO di TROTA al POMODORO 190g	6	6/10 mesi	pz	P	10
350SOR130R	SAPOR DI ORATA 130g - condimento	8	6/10 mesi	pz	P	10
350SBP190R	SUGO DI BRANZINO al POMODORO 190g	6	6/10 mesi	pz	P	10
DON BOCARTE: LA PESCA PRIMAVERILE. Dal basso tenore di sale, conservate in un blend di olii extravergine d'oliva che esalta il sapore tipico dell'acciuga.						
450ACCIUGHE19	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 48 g c/astuccio	24	6/12 mesi	pz	P	10
450ACCIUGHE20	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 85 g	24	6/12 mesi	pz	P	10
450ACCIUGHE16	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 198 g 26/28 pezzi	Singola	6/12 mesi	pz	P	10
450ACCIUGHE17	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 198 g 38/40 pezzi	Singola	6/12 mesi	pz	P	10
450ACCIUGHE21	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 550 g 68/70 pezzi	Singola	6/12 mesi	pz	P	10
450ACCIUGHE22	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 550 g 90/92 pezzi	Singola	6/12 mesi	pz	P	10
DIEZ: LA PESCA AUTUNNALE. Dal basso tenore di sale, conservate in un blend di olii extravergine d'oliva che esalta il sapore tipico dell'acciuga.						
450ACCIUGHE01	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 48 g c/astuccio	24	6/12 mesi	pz	P	10
450ACCIUGHE02	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 550 g 90-92 pezzi	Singola	6/12 mesi	pz	P	10
450ACCIUGHE03	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 550 g 70/72 pezzi	Singola	6/12 mesi	pz	P	10
380ACCIUGA02	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO vaso vetro 100 g	Singola	6/12 mesi	pz	P	10

cod.	descrizione	pz./ct	scadenza gg	udm		iva
LE ALTRE SPECIALITÀ DEL MONDO						
450VENTRESCA2	VENTRESCA DI TONNO ROSSO SELVAGGIO latta 120 g	Singola	10 mesi	pz	P	10
380TON04	TONNO BONITO DE NORTE Vaso vetro 220 g	6	10 mesi	pz	P	10
450TON07	TONNO BONITO DE NORTE LOMO latta 160 g	24	10 mesi	pz	P	10
600POLP1	TENTACOLI DI PIOVRA COTTI senza testa, c/astuccio 280g	Singola	90gg	pz	P	10
600POLP2	TENTACOLI DI PIOVRA COTTI senza testa, 300/400 g	Singola	90gg	kg	P	10
600BOT1	BOTTARGA DI MUGGINE intera 130/160 g prodotta in Italia	4	6/12 mesi	kg	P	10
PESCE SPADA E TONNO						
600SPT1	PESCE SPADA 800/2500g - trancio intero	Singola	60	kg	P	10
600SPA100GA	PESCE SPADA a fette 100g - in busta	10	60	pz	P	10
600TO1	TONNO 900/2500g - trancio	Singola	60	kg	P	10
600TOA100GA	TONNO a fette 100g - in busta	10	60	pz	P	10
LE ALTRE SPECIALITÀ in vaschetta						
400ALIC2	FILETTI di ALICI s/o kg 2,000 - marinati. In olio.	2	90	pz	P	10
400ARING1	FILETTI di ARINGA AFF. kg 1,000 - senza pelle, con cipolla. In olio.	2/4	60	pz	P	10
400ARING2	FILETTI di ARINGA AFF. kg 2,000 - senza pelle, con cipolla. In olio.	2	60	pz	P	10
400TROAG1	BOCCONCINI TROTA AGRODOLCE kg 1, in olio, con verdure. In olio.	2/4	90	pz	P	10
400FILET2	FILETTI TROTA marinati kg 2,000 -affumicati CON PELLE. In olio.	2	90	pz	P	10
400FILET2SP	FILETTI TROTA marinati kg 2,000 -affumicati SENZA PELLE. In olio.	2	90	pz	P	10
400SEP100	SEPIE IN UMIDO kg 1,000	1/2	60	pz	P	10
400SEP015	SEPIE IN UMIDO gr. 150	10/25	60	pz	P	10
400SAR100	SARDE in SAOR 800 gr	1/2	60	pz	P	10
400SAR015	SARDE in SAOR gr 150	10/25	60	pz	P	10
400INSA01	INSALATA DI MARE kg 1,000	1/2	60	pz	P	10
400INSA02	INSALATA DI MARE gr 180	10/25	60	pz	P	10





A

A come Acciuga.

Appartenente alla tradizione monferrina sin dalla notte dei tempi, la riscoperta di questo prodotto semplice ha ispirato la nostra ricerca tra le ricette di questa terra di Monferrato.



Acciughe cantabrico pulit in busta sottovuoto interfogliate



cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
SOTAC00400	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 2B	400g	6
SOTACCANT50	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 CANTABRICO	lattina 50	12
SOTACLA0080	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 41	lattina 80	12
SOTACLA080	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27	lattina 80	12
SOTACLA0130	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 "00" B	lattina 120	6
SOTACILN0356	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 "00" B	lattina 360	6
SOTACCI0100	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 2B	100g	12
SOTACCI0100	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 2B	200g	6
SOTACCI0035	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 1/2 B	40g	12
SOTACCI1062	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 1/2 B	1080g	2
SOTACCCI5KG	LATTA ACCIUGHE SOTTOSALE CANTABRICO 11/12 PER STRATO	5kg	1
SOTACIN6250	ACCIUGHE CANTABRICO PULIT IN BUSTA S/V INTERFOGLIATE	625g	1
SOTAC100CAD	FILETTI DI ACCIUGHE CANTAB. S/V	100g	
SOTAC200CAD	FILETTI DI ACCIUGHE CANTAB. S/V	200g	



Caviale Fresco, senza conservanti, il vero "Malossol".

Siberian & Osetra Caviar Pisani Dossi.

Chi siamo

L'impianto dell'**Azienda Agricola Pisani Dossi** è in attività dal 1982 e da oltre 30 anni si è dedicato e specializzato nella produzione dello **storione** realizzando l'intero ciclo di allevamento partendo dalla riproduzione fino alla lavorazione ed il confezionamento del prodotto finale. Dopo oltre 20 anni di commercializzazione di uova embrionate, larve, avannotti e storioni adulti l'**Azienda Agricola Pisani Dossi** inizia la produzione di **Storione Fresco, Storione Affumicato** e di **Caviale** seguendo scrupolosamente un approccio artigianale volto all'alta qualità del prodotto ed ottenendo un'ottima risposta dal mercato.



La piscicoltura è composta da **15 bacini con fondo naturale** ed estensione compresa tra **500 e 2.000 mq.** per un totale di circa **20.000 mq.** e da oltre **150 vasche in vetroresina** e in cemento di diversa forma e capacità, posizionate all'esterno ed all'interno di una **serra** di circa **3.200 mq.**



L'acqua che alimenta l'impianto deriva esclusivamente dall'estrazione di **4 pozzi a -32/36 m** e da una **risorgiva naturale.**

La temperatura dell'acqua dei pozzi è costante per tutto l'anno a circa **14°C**, mentre dalla **risorgiva** varia, a seconda delle stagioni, tra **7°C e 21°C.**

La nostra filosofia aziendale promuove una produzione orientata verso la **qualità e cura dei dettagli, distinguendosi così da sistemi di produzione massiva:** le caratteristiche intrinseche dell'impianto unitamente ai vincoli di tutela del territorio imposti dall'Ente Parco Agricolo Sud della Provincia di Milano e dalla vocazione agricola dell'area offrono tutte le opportunità necessarie a **raggiungere livelli di eccellenza.**



Maestri della Qualità Artigianale

Assapora la purezza, regalati l'eccellenza del caviale italiano



Il Caviale Pisani Dossi

Il particolare processo di **depurazione in acque purissime, l'attenta selezione di ogni singola femmina** riproduttrice insieme all'accurata scelta e preparazione delle uova prima della salagione **garantiscono un prodotto finale di alta qualità, freschissimo e "malossol"**, ovvero a basso contenuto di sale, **senza conservanti** aggiunti o trattamenti d'alcun tipo.

Siberian Caviar

Il Caviale Siberiano Pisani Dossi viene prodotto utilizzando lo storione siberiano *Acipenser baeri* ed è di colore grigio "canna di fucile". Le uova misurano da 2,6 fino a 3,0 mm, si presentano in **granuli uniformi dall'aspetto lieve ma sempre consistente ed un sapore delicato con lieve retrogusto di nocciola e frutti di bosco.**

Confezioni sottovuoto disponibili: 10g - 30g - 50g - 100g - 200g - 500g



Osetra Caviar

Il Caviale Osetra Pisani Dossi, che rappresenta il prodotto **"Riserva" più pregiato dell'Azienda**, viene prodotto utilizzando l'ibrido di storione russo *Acipenser gueldenstaedtii* incrociato con lo storione siberiano *Acipenser baeri* e presenta una varietà di colori dal grigio perla al bronzo con note di ambra. Le uova misurano da 2,8 fino a 3,2 mm, si presentano in **granuli uniformi dall'aspetto lieve ma sempre consistente ed un sapore morbido, vellutato con un delicato retrogusto di noce.**

Confezioni sottovuoto disponibili: 10g - 30g - 50g - 100g - 200g - 500g



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO in g
SIBCAV10G	CAVIALE FRESCO SIBERIANO CONF.	1	10
SIBCAV30G	CAVIALE FRESCO SIBERIANO CONF.	1	30
SIBCAV50G	CAVIALE FRESCO SIBERIANO CONF.	1	50
SIBCAV100G	CAVIALE FRESCO SIBERIANO CONF.	1	100
SIBCAV200G	CAVIALE FRESCO SIBERIANO CONF.	1	200
SIBCAV500G	CAVIALE FRESCO SIBERIANO CONF.	1	500
OSECAV10G	CAVIALE FRESCO RUSSO OSETRA	1	10
OSECAV30G	CAVIALE FRESCO RUSSO OSETRA	1	30
OSECAV50G	CAVIALE FRESCO RUSSO OSETRA	1	50
OSECAV100G	CAVIALE FRESCO RUSSO OSETRA	1	100
OSECAV200G	CAVIALE FRESCO RUSSO OSETRA	1	200
OSECAV500G	CAVIALE FRESCO RUSSO OSETRA	1	500

Smeralda®

POLPA DI RICCIO DI MARE *Premium*



Scopri il gusto autentico del *riccio di mare*

pastorizzato in barattoli di vetro da

- 55 gr
- 100 gr

Temperatura di conservazione:
In frigo tra 0 e +3°C. Dopo l'apertura consumare entro 2 giorni.
Shelf life: 4 mesi



BOTTARGA DI MUGGINE CURED MULLET ROE



GRATTUGIATA IN VASO
GRATED IN JAR

vaso da 40 g / 40 g jar (1.41 oz)
vaso da 70 g / 70 g jar (2.47 oz)
vaso da 150 g / 150 g jar (5.29 oz)
vaso da 1.3 kg / 1.3 kg jar (45.86 oz)



BAFFA INTERA
WHOLE PIECE

intera 2/4 da 40 a 70 g / whole piece 2/4, 40/70 g
intera 4/6 da 70 a 100 g / whole piece 4/6, 70/100 g
intera 6/8 da 100 a 130 g / whole piece 6/8, 100/130 g
intera 8/10 da 130 a 170 g / whole piece 8/10, 130/170 g
intera 10+ da 170 a 200 g / whole piece 10+, 170/200 g
intera 12/14 da 200 a 250 g / whole piece 12/14, 200/250 g
intera 14+ da 250 a 300 g / whole piece 14+, 250/300 g
intera 300+ g / whole piece 300+ g

intera effetto skin da 130 a 170 g / whole piece skin pack 130/170 g
intera effetto skin da 170 a 200 g / whole piece skin pack 170/200 g
intera effetto skin da 200 a 250 g / whole piece skin pack 200/250 g

BOTTARGA DI MUGGINE CURED MULLET ROE



CREMA ALLA BOTTARGA DI MUGGINE IN ASTUCCIO
MULLET BOTTARGA SPREAD BOX

vaso da 50 g / 50 g jar

Smeralda®

POLPA DI RICCIO DI MARE SEA URCHIN PULP



vaso da 55 g / 55 g jar



lattina da 70 g / 70 g tin



Congelata/Frozen:
vaschetta da 100 g / 100 g plastic case
vaso da 100 g / 100 g jar



cod.	descrizione	vita residua alla scadenza	Peso
BOTTARGA DI MUGGINE			
S010201	Grattugiata in vaso da gr. 40	10 mesi	1kg circa
S010209	Grattugiata in vaso da gr. 70	10 mesi	1kg circa
S010217	Grattugiata in vaso da gr. 150	10 mesi	1kg circa
S010328	Grattugiata in busta da gr. 25	10 mesi	1kg circa
S010302	Grattugiata in busta da gr. 50	10 mesi	1kg circa
S010305	Grattugiata in busta da gr. 70	10 mesi	1kg circa
S010309	Grattugiata in busta da gr. 100	10 mesi	1kg circa
S010314	Grattugiata in busta da gr. 250	10 mesi	1kg circa
S010315	Grattugiata in busta da gr. 500	10 mesi	1kg circa
S010214	Grattugiata in vaso da kg. 1,3	10 mesi	1kg circa
S010118	A fette da 30 grammi c/espositore	10 mesi	1kg circa
S010161	Intera a peso fisso gr. 75	10 mesi	1kg circa
S010175	Intera a peso fisso gr. 100	10 mesi	1kg circa
S010176	Intera a peso fisso gr. 130	10 mesi	1kg circa
S010101	Intera 2/4 da gr. 40 a 70	10 mesi	1kg circa
S010103	Intera 4/6 da gr. 70 a 100	10 mesi	1kg circa
S010105	Intera 6/8 da gr. 100 a 130	10 mesi	1kg circa
S010106	Intera 8/10 da gr. 130 a 170	10 mesi	1kg circa
S010107	Intera 10+ da gr. 170 a 200	10 mesi	1kg circa
S010108	Intera 12/14 da gr. 200 a 250	10 mesi	1kg circa
S010109	Intera 14+ da gr. 250/300	10 mesi	1kg circa
S010116	Intera gr. 300+	10 mesi	1kg circa
S500128	Astuccio Regalo Natale	10 mesi	1kg circa
S170101	Crema di Bottarga di Muggine (12pz./ct)		50 g
S040364	Polpa di riccio congelata (10pz./ct)		100 g
S040303	Polpa riccio sterilizzata in vetro		55 g
S040301	Polpa riccio sterilizzata in lattina		70 g





vaso 20 g / 20 g jar



vaso 230 g / 230 g jar
vaso 500 g / 500 g jar



NERO DI SEPPIA
CUTTLEFISH INK

POLPA DI GRANCHIO
CRAB MEAT PULP

POLPA DI GRANCHIO AL NATURALE EXTRA
EXTRA CRAB PULP IN BINE
lattina da 170 g / 170 g tin



POLPA DI GRANCHIO AL NATURALE PREMIUM
PREMIUM CRAB PULP IN B
lattina da 170 g / 170 g tin



cod.	descrizione	vita residua alla scadenza	pz. x ct.	peso
S040719	Nero di seppia setrilizzato vaso vetro	24 mesi	20	20g
S040721	Nero di seppia setrilizzato vaso vetro	24 mesi	6	500g

SALMONE AFFUMICATO
SMOKED SALMON



SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE E SCOZZESE INTERO E PREAFFETTATO
NORWEGIAN AND SCOTTISH WHOLE AND SLICED SMOKED SALMON
busta da 100 g / 100 g bag
busta da 200 g / 200 g bag
busta da 300 g / 300 g bag
baffa da 600/900 g / piece 600/900
baffa 900 g/1.5 kg / piece 900 g/1.5 kg



RITAGLI DI SALMONE SELVAGGIO
WILD SALMON TRIMMINGS
busta da 100 g / 100 g bag
busta da 250 g / 250 g bag
busta da 500 g / 500 g bag



cod.	descrizione	vita residua alla scadenza	pz. x ct.
SALMONE AFFUMICATO			
S030201	Ritagli di salmone - Busta da grammi 100 sv	42gg	20
S030202	Ritagli di salmone -Busta da grammi 250 sv	42gg	20
S030203	Ritagli di salmone -Busta da grammi 500 sv	42gg	20
S090328	Fregola Sarda da 500g	42gg	12
SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO			
030215	Intero da kg 0.9/1.5 sv (su richiesta)	42gg	1
030205	Preaffettato da kg 0.9/1.5 sv	42gg	1
030207	Intero da kg 1.5/2.5 sv	42gg	1
030206	Preaffettato da kg 1.5/2.5 sv (su richiesta)	42gg	1



cod.	descrizione	vita residua alla scadenza	pz. x ct.
S030303	Pesce spada affumicato busta da grammi 100 sv	40gg	20
S030402	Tonno pinna gialla busta da grammi 100 sv	40gg	20
S030302	Pesce spada affumicato in tranci da kg 1/2.5 sv	40gg	1
S030301	Marlin 1 ^a S affumicato in tranci da kg 1/2.5 sv	40gg	1
S030401	Tonno pinna gialla affumicato in tranci da kg. 1/2.5 sv	40gg	1

ITTICI AFFUMICATI
SMOKED SEAFOOD



PESCE SPADA E TONNO AFFUMICATI
SMOKED SWORDFISH AND TUNA
busta da 100 g / 100 g bag



TRANCI / WHOLE PIECE
pesce spada tranci 1/2.5 kg / whole piece swordfish 1/2.5 kg
tonno tranci 1/2.5 kg / whole piece tuna 1/2.5 kg
marlin tranci 1/2.5 kg / whole piece marlin 1/2.5 kg

INSALATE DI MARE
SEAFOOD SALADS



vaschetta da 2 Kg:
2 kg tray:

BASTONCINI FANTASIA
FANTASIA STICKS

FILETTI DI SGOMBRO
MACKEREL FILLETS

INVOLTINI DI SARDINE E OLIVE
SARDINE AND OLIVE ROLLS

INSALATA DI POLPO
OCTOPUS SALAD

FILETTI DI ALICI MARINATE
MARINATED ANCHOVY FILLETS

INSALATA DI MARE EXTRA
EXTRA SEAFOOD SALAD

PASTA TRADIZIONALE
TRADITIONAL BREAD AND PASTA



FREGOLA E MALLOREDDUS
FREGOLA AND MALLOREDDUS

busta da 500 g / 500 g bag
busta da 1 kg / 1 kg bag

Ostrica Fin De Claire Marennes Oléron

Crassostrea Gigas

Descrizione

Le "Fines de Claire" vengono affinate nei Claires per 2/4 settimane in quantità di 30/40 per metro quadrato.

La regione di Marennes-Oléron è il più importante luogo di produzione di ostriche in Francia. Questa regione dispone di condizioni naturali ottimali per l'ostricoltura: le acque pure ed un grande bacino all'ombra dell'Isola di Oléron che viene alimentato con sostanze nutritive dal susseguirsi delle maree. Questa combinazione produce delle ostriche particolarmente polpose.

"Huitres fines de claire Marennes-Oléron" è un marchio IGP. Equilibrio tra salinità e dolcezza con un gusto che si polunga in bocca.



cod.	descrizione	unità di misura	q.tà	% iva
CLAIRE010	STR.FIN DE CLAIRE OLERON CAL2 5KG-50PZK	G5	,002	2
CLAIRE020	STR.FIN DE CLAIRE OLERON CAL2 3KG-30PZK	G3	,002	2
CLAIRE030	STR.FIN DE CLAIRE OLERON CAL2 1KG-10PZK	G1	,002	2
CLAIRE040	STR.FIN DE CLAIRE OLERON CAL3 3KG-36PZK	G3	,002	2
CLAIRE050	STR.FIN DE CLAIRE OLERON CAL3 1KG-12PZK	G1	,002	2
CLAIRE060	STR.FIN DE CLAIRE OLERON CAL4 3KG-48PZK	G3	,002	2

Ostrica Special Gillardeau

Crassostrea Gigas

Descrizione

Uno dei marchi più conosciuti in assoluto nell'ostricoltura francese è quello della famiglia Gillardeau. La piccola azienda di famiglia fondata 110 anni fa in riva al mare, vicino a La Rochelle e l'Île d'Oléron nella Francia occidentale, produce solo "Speciali", le più richieste dagli chef europei. Dalle origini ad ora, con il lavoro e la ricerca di quattro generazioni, i Gillardeau hanno creato uno dei più grandi tesori dell'universo gastronomico, che gli ha conferito fama in tutto il mondo.

Ci troviamo davanti a un'autentica delizia: combina contendenza con raffinatezza, dolcezza con salinità, carnosità con tenerezza, parliamo di un'ostrica concava che ha delle qualità innate differenziali estremamente delicate. Raffinata ed equilibrata, per molti è considerata la perfezione!



cod. d	descrizione	unità di misura	q.tà	% iva
GILLARDEAU01S	PECIAL GILLARDEAU CAL1 7KG-48PZK	G7	,00	22
GILLARDEAU02S	PECIAL GILLARDEAU CAL1 3.5KG-24PZ	KG	3,50	22
GILLARDEAU03S	PECIAL GILLARDEAU CAL2 5.5KG-48PZ	KG	5,50	22
GILLARDEAU04S	PECIAL GILLARDEAU CAL2 2.75KG-24P	KG	2,75	22
GILLARDEAU05S	PECIAL GILLARDEAU CAL3 5KG-48PZK	G5	,00	22
GILLARDEAU06S	PECIAL GILLARDEAU CAL3 2.5KG-24PZ	KG	2,50	22
GILLARDEAU07S	PECIAL GILLARDEAU CAL4 3.5KG-48PZ	KG	3,50	22
GILLARDEAU08S	PECIAL GILLARDEAU CAL4 1.75KG-24P	KG	1,75	22

Ostrica Gioielli di Lucrezia

Crassostrea Gigas

Descrizione

I Gioielli di Lucrezia rappresentano il nuovo splendore delle eccellenze italiane, ispirati a una figura storica controversa ed elegante. Lucrezia Borgia, una donna dalle mille sfumature e simbolo di femminilità e piaceri nascosti, ella era solita indossare perle abbinare ad abiti violacei e color vermiglio. Per suddetta ragione, è la musa ispiratrice di questo gioiello del mare.

Queste ostriche si distinguono per il loro guscio pulito e variopinto con sfumature di viola e venature color avorio. Al loro interno, una carne chiara e scultorea aggiunge un tocco di classe. Il mantello ha tonalità di cioccolato che si armonizzano con la madreperla. Profumano di acque fresche di laguna e offrono un sapore raffinato, un connubio tra burro salato e frutta secca pungente, una novità emozionante nel panorama gastronomico.



cod.	descrizione	unità di misura	q.tà	% iva
LUCREZIA01	OSTR. GIOIELLI DI LUCREZIA 2.5KG CAL3	KG	2,50	22

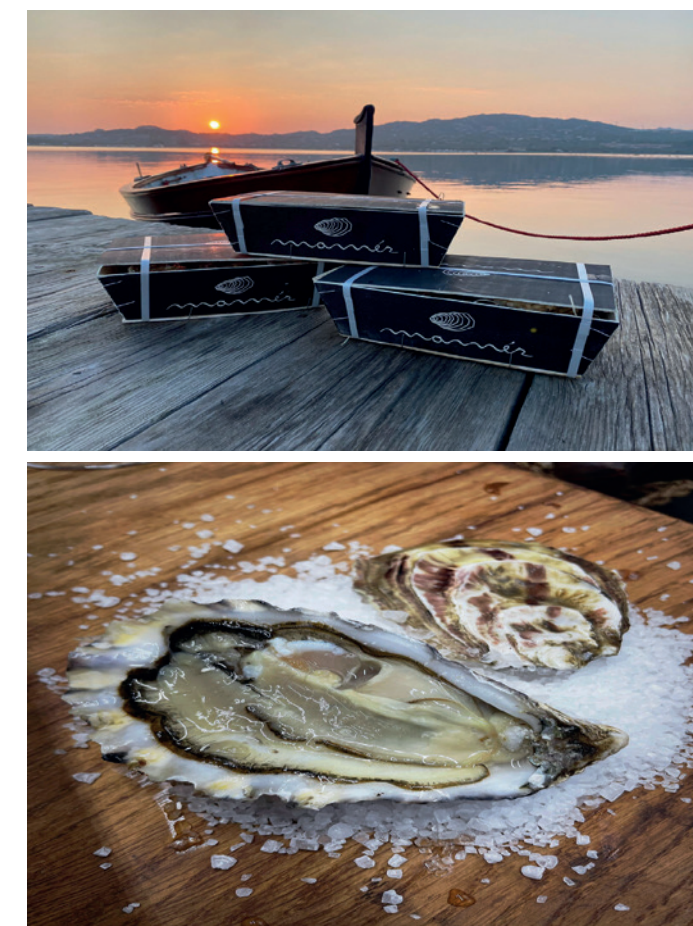
Ostrica Speciale Mamer

Crassostrea Gigas

Descrizione

Siamo entusiasti di introdurre la MAMÉR, un'ostrica unica che prende il nome dal termine sardo "Il Mio Mare", una denominazione che esprime orgoglio e celebra le sue origini. Questa ostrica è frutto dell'esperienza secolare di una famiglia di mitilicoltori di Olbia, che ha unito passione e sacrificio per creare un prodotto d'eccellenza. L'impianto combina tradizione e innovazione, portando sulle nostre tavole un'ostrica di alta qualità con una notevole carnosità e un sapore ricco e persistente, che bilancia perfettamente sapidità e dolcezza.

Un ringraziamento speciale va al nostro carissimo amico Massimo e a suo figlio Marco per averci donato questo prodotto meraviglioso e di elevatissima qualità.



cod. d	descrizione	unità di misura	q.tà	% iva
MAMER01	SPEC. MAMER OLBIA 2KG-24PZ CAL3K	G2	,00	22

Ostrica Special Moana

Crassostrea Gigas

Descrizione

Nella pittoresca Etang de Thau in Camargue, Francia, viene coltivata l'ostrica Special Moana, nota per il suo colore perlaceo tendente al viola e per la sua raffinatezza di gusto e consistenza. Questo pregiato tipo di ostrica viene allevato tramite il metodo dell'esonazione, molto popolare nel sud della Francia, che imita il naturale dislivello delle maree: le ostriche sono fatte emergere e poi immergere seguendo un ciclo che simula quello mareale.

Il processo di crescita è stato prolungato da 12 a 24 mesi, per ottenere ostriche più grandi, robuste e con una migliore salute muscolare. Il risultato è un'ostrica dal sapore iodato, con una polpa carnosa e cremosa, caratterizzata da una nota dolce finale. La Special Moana è stata premiata con la Medaglia d'Oro al Concours Général Agricole de Paris nel 2020 e nel 2022, ricevendo lodi per la sua conchiglia perfetta, la splendida polpa e il gusto equilibrato e persistente, descritto dai giudici come elegante e molto piacevole.



cod.	descrizione	unità di misura	q.tà	% iva
MOANA01	MOANA DE THAU 2.5KG-24PZ CAL3	KG	2,50	22

Ostrica Special Lingotto

Crassostrea Gigas

Descrizione

Siamo lieti di presentare una selezione esclusiva dell'ostrica special Cocollos, un prodotto di alta qualità ora disponibile in un nuovo packaging. Questa confezione elegante, a forma di lingotto, contiene otto ostriche di calibro 4. Queste ostriche, leggermente più piccole rispetto alle calibro 3, offrono una consistenza croccante e un sapore distintivo, grazie alla loro alta percentuale di carnosità. Questo le rende ideali per chi cerca un'esperienza meno viscosa tipica delle ostriche, facilitando l'approccio a questo prelibato frutto di mare.

Il cofanetto non solo è perfetto per assaporarle in tutte le occasioni, ma si adatta anche splendidamente come regalo per gli amanti delle ostriche.



cod.	descrizione	unità di misura	q.tà	% iva
LINGOTTO01	LING-OTTO 0.6KG-8P(quot.al pz) CAL4P	Z8	,002	2

Ostrica Special Louet Feissier

Crassostrea Gigas

Descrizione

L'Ostrica Select- Louet Feissier è un' ostrica speciale allevata in Irlanda, a Nord-Est del Paese, nella zona di Carlingford. L'area è ricca tanto per la storia quanto per la tradizione: motivi per i quali è stato possibile ottenere un'ostrica molto carnosa e croccante.

Le condizioni favorevoli date dalle Alte Maree, che si alternano alle fresche acque dei torrenti provenienti dalle catene montuose del Limestone Cooley e Mourne Mountains, garantiscono una notevole quantità di elementi nutritivi che si trovano in questo particolare Fiordo Irlandese e che donano un sapore del tutto unico accompagnato da un dolce aroma simile a quello della capa-santa, grazie al muscolo tensore particolarmente sviluppato. L'Ostrica Select -Louet Feissier ha ottenuto negli anni riconoscimenti di qualità dalla nota organizzazione "Creat Taste".



cod.	descrizione	unità di misura	q.tà	% iva
LOUETFEISSER01	SPEC. LOUET FEISSER 2.5KG-24P CAL2K	G2	,502	2
LOUETFEISSER02	SPEC. LOUET FEISSER 2KG-24P CAL3K	G2	,002	2

Portogallo

Princesa de Setubal

Origine e storia

Negli anni '60 e '70, la pesca era il sostentamento di molte famiglie di Setúbal, compresi i nostri antenati.

In quegli anni i nostri predecessori possedevano diverse barche da pesca chiamate Enviadas, ovvero Péricles, Mécia, Pereirinha e Glória do Sado.

Le Enviadas erano imbarcazioni dedicate al trasporto del pesce pescato dai pescherecci per essere venduto sul mercato.

All'epoca, negli anni d'oro de "La Portuguesa", l'ostrica portoghese tanto apprezzata dal mercato francese, un'altra imbarcazione, la Cabo d'Aires, portava la gente a raccogliere l'ostrica nell'estuario del Sado.

- Forma consistente
- Carne abbondante con mantello di colore avorio
- Un gran numero di branchie verdi o bianche
- Piacevole odore di acqua di mare e di alghe
- Dolcezza predominante rispetto alla salinità
- Consistenza soda
- Palato molto lungo



Missione Bivalsete

La missione di Bivalsete è produrre prodotti di acquacoltura di alta qualità nel rispetto dell'ambiente e soddisfare le esigenze della popolazione nazionale in termini di prodotti del mare. Crediamo di poter aggiungere valore applicando le nostre competenze ed esperienze per massimizzare la conoscenza e la tecnologia in un settore in espansione.

Irlanda

Louis 1920

L'obiettivo di Huitres Cocollos è quello di offrire la migliore qualità di ostriche irlandesi e francesi da due decenni. Poiché Jacques è costantemente alla ricerca dell'ostrica perfetta, si dichiara molto orgoglioso di presentarci la sua ultima scoperta reale: la Louis 1920.

La Louis prende il nome da suo nipote Luigi Filippo ma anche da uno dei più grandi intenditori di ostriche pregiate, Luigi XIV Re di Francia. I francesi vanno pazzi per le loro ostriche e farebbero di tutto per produrne una perfetta.

Le ostriche Louis sono uniche e hanno una polpa molto soda e un ottimo sapore di nocciola. Saranno tutti entusiasti di provare l'ultima prelibatezza della Maison Cocollos.



Questa ostrica ha una grande storia da raccontare:

- Nasce in Francia, sull'isola di Noirmoutier, nell'Oceano Atlantico.
- Cresce in Irlanda, nella contea di Donegal, fino all'età di 3 anni, nell'Oceano Atlantico e qui sviluppa le sue caratteristiche, le consistenze e le note di gusto.
- Conclude il suo processo di crescita in Francia, in particolare in Normandia, per 1 anno.
- Infine, viene affinata nella Marennes Oléron, Oceano Atlantico.

Francia

La Pompadour

Al termine del periodo di allevamento di 3 anni, un processo di colatura di alta gamma seleziona le ostriche che saranno rispediti agli allevamenti per una rigorosa maturazione nelle nostre ceste "australiane".

Collocate a bassa densità in questi sacchi cilindrici, le onde naturali dell'oceano permettono alle ostriche di prosperare per diversi mesi, con risultati spettacolari. Un'ostrica formosa e generosamente carnosa.

Ecco la Pompadour, con la sua finitura iodata, dolce e gommosa. Un must per gli intenditori.



La Maison Quintin

Fondata negli anni '50 sul fiume Crach, nel sud della Bretagna, la Maison QUINTIN produce ostriche piatte e concave eccezionali utilizzando metodi tradizionali modernizzati.

L'ostricoltura della famiglia Quintin è un'attività appassionata: ogni generazione sviluppa l'attività, la modernizza e lavora instancabilmente per raggiungere la priorità assoluta di produrre ostriche di qualità eccezionale.

Ostrica Concava Ustra Bela

Crassostrea Gigas

Descrizione

Ustra Bela è un'eccezionale varietà di ostrica coltivata nello stagno di Thau, un'ampia laguna sulla costa sud della Francia. Quest'ostrica viene allevata con il metodo "a sospensione", che simula le maree facendo emergere e immergere periodicamente le ostriche, un tempo tutto a mano, evidenziando l'impegno e la passione in questo lavoro.

Questo processo conferisce all'ostrica una forma unica e un sapore distintivo; si fortifica quando esposta al sole, sviluppando un guscio robusto e una polpa abbondante e carnosa. Il sapore è intensamente salato, tipico del Mediterraneo, dove la salinità è superiore rispetto all'oceano, rendendola ideale per gli amanti dei sapori forti del mare.



cod.	descrizione	unità di misura	q.tà	% iva
USTRABELA01	SPECIALES USTRA BèLA 2.5KG-24P CAL2	KG	2,50	22
USTRABELA02	SPECIALES USTRA BèLA 2KG-24P CAL3	KG	2,00	22

Salicornia

Descrizione

La salicornia o asparago di mare è una pianta erbacea stagionale e spontanea. Generalmente è reperibile nelle zone litoranee del Mediterraneo e del Sudafrica, nelle paludi, negli stagni e in particolare nei suoli salini. La salicornia si presenta sotto forma di cespuglio, come un agglomerato di rami cilindrici molto simili agli asparagi selvatici, alti massimo 1 metro, con un fusto che in inverno è di colore verde grigiastro, e in estate tende al rosso. La base della radice è fibrosa e legnosa, mentre all'apice, è più tenera e carnosa, giovane e gustosa, con germogli e parti succose. È raccolta nel periodo estivo, dalla fine di maggio, ed è possibile trovarla in commercio per tutto il mese di agosto e anche nei primi giorni di settembre. Dal sapore amarognolo e leggermente acidulo, di solito la parte superiore della salicornia e i germogli, sono bolliti e serviti con olio, sale e limone. E' generalmente presentata insieme al pesce o a crostacei, ma anche nelle zuppe, frittate o come condimento per i primi di mare. C'è anche chi la mette sott'olio o sott'aceto, per consumarla durante l'anno, o chi la serve in temperatura per renderla più croccante.



Proprietà organolettiche

Ricca di sali minerali, liquidi e vitamine B e C

Origine

Allevato Francia

Nome scientifico

Halocnemum strobilaceum

Stagione

Tutto l'anno

Peso indicativo

Casse da 3Kg

cod.	descrizione	unità di misura	q.tà	% iva
SALICORNIA.IWAI	SALICORNIA (ISRAELE) CASSE DA 1KG	KG	1,00	22

Alga Kombu

Laminaria Japonica

Descrizione

L'alga kombu, ricca di potassio e fosforo, è molto utile sia per rafforzare il sistema immunitario che per favorire la circolazione sanguigna e il drenaggio dei liquidi.

Alga marina bruna appartenente alla famiglia delle Feoficee, l'alga kombu è una alga giapponese, è di colore marrone scuro e viene raccolta a mano nelle acque al largo della costa sud-orientale di Hokkaido, in Giappone appunto. Si trova anche nei mari del nord Europa, in particolare in Bretagna.

Oltre all'effetto antiossidante, si è visto che l'assunzione regolare di questo alimento migliora il processo di disintossicazione e depurazione, e rafforza il sistema immunitario.

Il giusto uso dell'alga migliora il processo digestivo, la circolazione sanguigna e previene la stitichezza. È ricca di iodio e quindi stimola il metabolismo e aiuta a bruciare calorie. Tra le vitamine contiene le A, B1, B2 e C. Calcio, potassio, magnesio e fosforo tra i minerali. È ricca di acido glutammico, quindi insaporisce i piatti in modo sano e naturale.



Si consuma anche essiccata, in fiocchi e in polvere, oltre che come integratore. Non è consigliabile da assumere durante i periodi di maternità e di non esagerarne col consumo. La kombu è un'alga ricca di potassio, fosforo, laminaria, alginati e iodio, tra gli altri. I suoi benefici sono molteplici.

cod.	descrizione	unità di misura	q.tà	% iva
KOMBU	ALGA KOMBU CASSE DA 1KG	KG	1,00	22

Alga Dulse

Palmaria Palmata

Descrizione

L'Alga Dulse è un'alga rossa della famiglia delle Palmariaceae, nota tra gli anglosassoni con il nome di Dulse e in Giappone come Darusu. Cresce a ciuffi e in modo abbondante nell'acqua bassa lungo le coste rocciose, dove le acque sono mosse. Le alghe sono piccole ed hanno talli alti da 15 a 30 cm e fronde piatte, lisce e morbide, che si aprono come le dita di una mano. Il raccolto avviene a mano durante la bassa marea, vengono poi fatte seccare al sole e al vento, selezionate ed impacchettate per la vendita.

È un'alga morbida e dal particolarissimo gusto "piccante" unico nel suo genere. Essa può essere considerata un'alga "digestiva" se assunta dopo i pasti. La particolare combinazione di vitamine, sali minerali e amminocidi la rende uno strumento ideale contro lo stress. Dopo l'alga Nori, è quella col contenuto proteico più alto.



cod.	descrizione	unità di misura	q.tà	% iva
DULSE	ALGA DULSE CASSE DA 1KG	KG	1,00	22

Alga Wakame

Undaria Pinnatifida

Descrizione

L'alga wakame è un'alga marina bruna che cresce tra i fondali rocciosi di Giappone, Corea e Cina. Molto importante in oriente, rappresenta una fonte nutrizionale rilevante, soprattutto per il Giappone e il sud est asiatico. Recentemente l'alga si è diffusa anche tra i mari di Nuova Zelanda, Australia e Francia; in quest'ultimo paese, l'alga è oggetto di colture lungo le coste Bretoni del Finistère, per uso alimentare e cosmetico. In occidente è venduta e utilizzata sotto forma di ricostituente e integratore alimentare.

Le sostanze fotochimiche che contiene possono inoltre ridurre l'incidenza delle malattie croniche e rallentare il processo d'invecchiamento. È meglio non eccedere nel consumo, come per tutte le alghe, si rivela infatti una preziosa fonte di nutrienti solo se la si mangia a periodi alterni. La wakame è un'alga ricca di proteine, amminoacidi essenziali, come il triptofano, che la rendono un alimento complementare alle tradizionali fonti di proteine vegetali, come legumi e cereali.



Lattuga di Mare

Ulva Lactuca

Descrizione

La Lattuga di Mare è un'alga della famiglia delle Ulvaceae, comune nel Mar Mediterraneo e nei mari freddi o temperati. Alta fino a 30 centimetri, traslucida, di un acceso colore verde brillante, presenta foglie sottili non molto grandi, lamellari. L'alga Lattuga di Mare apporta come principale beneficio un altissimo livello di vitamina C e di ferro, è anche ricca di calcio e magnesio. Per questo è indicata particolarmente per integrare nella dieta quotidiana (ma anche vegana, vegetariana e crudista) importanti micronutrienti e sali minerali.

Essa viene tendenzialmente cotta prima di essere consumata (anche se in Giappone si usa gustarla fresca e croda, affettata finemente nelle insalate); è ottima con le verdure alla griglia, nelle zuppe, nelle salse e nelle insalate. È l'alga più utilizzata nel vecchio continente ed ha un sapore delicato ma leggermente piccante. In Italia è famosa come ingrediente principale delle "zeppolelle di mare", piatto tipico napoletano.



cod.	descrizione	unità di misura	q.tà	% iva
WAKAME	ALGA WAKAME CASSE DA 1KG	KG	1,00	22

cod.	descrizione	unità di misura	q.tà	% iva
LATTMARE	LATTUGA DI MARE CASSE DA 1KG	KG	1,00	22

Spaghetti di mare

Himanthalia Elongata

Descrizione

L'alga Spaghetti di Mare è un'alga bruna comune del Nord Europa. Il tallo è inizialmente un piccolo disco appiattito o a forma di piattino largo fino a tre centimetri con un gambo corto. In autunno o in inverno, lunghe cinghie crescono dal centro di questo, ramificandosi un certo numero di volte. Crescono velocemente e possono raggiungere fino a due metri entro l'estate successiva quando diventano maturi. Si trova su coste rocciose a lieve pendio in particolare sulle coste con moderata esposizione al moto ondoso.

È considerata un antibatterico e antiossidante naturale. Quest'alga bruna è caratterizzata da una consistenza polposa, da un sapore delicato e da un odore pungente. Questa materia prima dona un valore aggiunto alle preparazioni grazie alle sue importanti proprietà nutrizionali, di fatto migliora il gusto, del nostro piatto enfatizzandone i sapori e ne conferisce un profumo di mare. Devono essere reidratate in acqua per alcuni minuti prima dell'uso. Si possono cuocere per ammorbidirle ulteriormente.



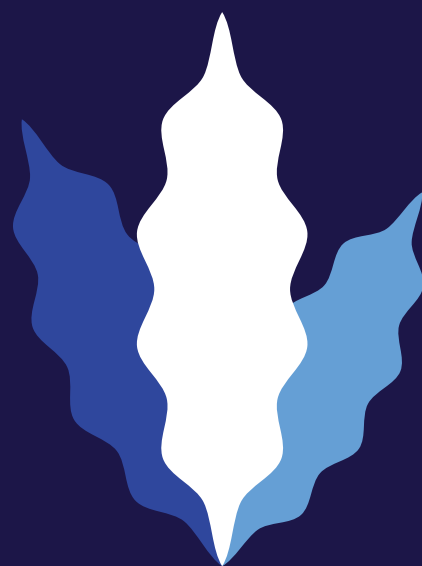
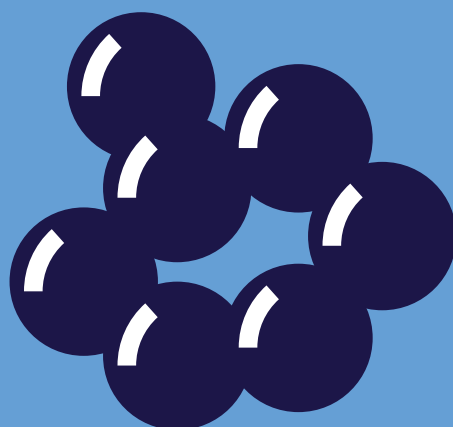
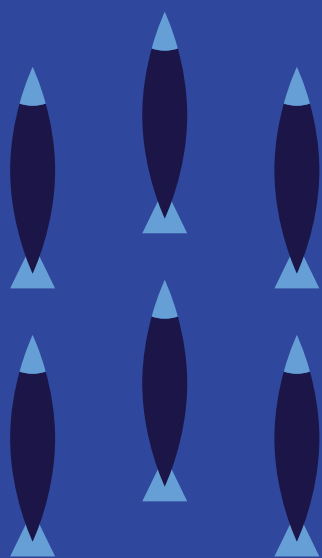
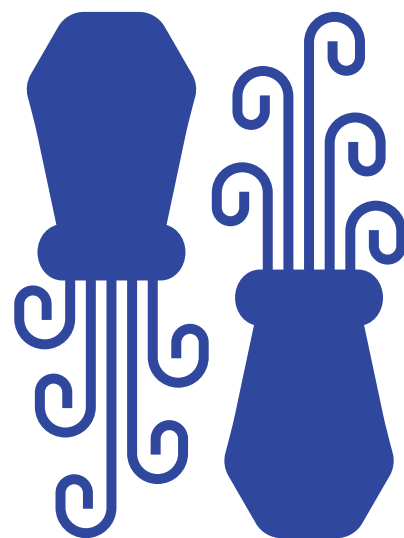
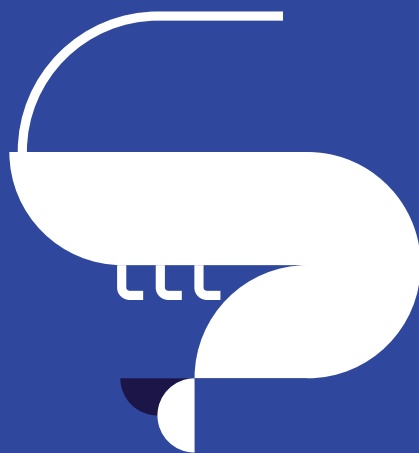
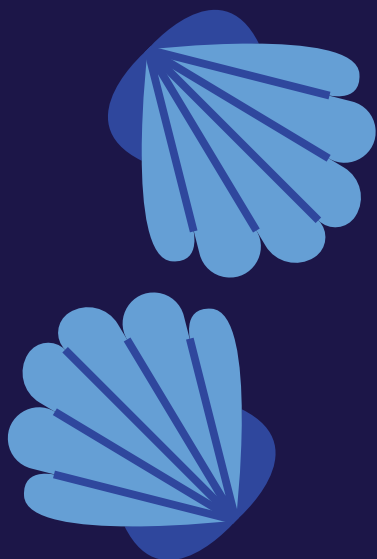
cod.	descrizione	unità di misura	q.tà	% iva
SPAGHMARES	PAGHETTI DI MARE CASSE DA 1KG	KG	1,00	22

So Food è un marchio di proprietà di So Food srl. È vietata la copia e la riproduzione in qualsiasi forma dei contenuti esposti in questo catalogo. È vietata la redistribuzione e la pubblicazione dei contenuti, delle idee creative, della grafica e delle immagini non autorizzati espressamente dagli autori. Tutte le immagini pubblicate nel presente catalogo sono state gentilmente concesse in licenza di utilizzo a So Food srl e restano di proprietà dei legittimi autori.

Supervisore generale
Dante Martellotta



Tonnara di Favignana,
Antonio Varni, 1876



SELEZIONE
so food
solo cibi eccellenti

Lungomare IX Maggio, 54
70132 Bari
T. +39 080 534 3633

info@sofood.org
sofood.org

