

SCELGO ✓
FULL SERVICE

CATALOGO
ITTICO

www.scelgofullservice.com





INDICE
SPECIALITÀ ITTICHE

04	MITILI/MOLLUSCHI/ALGHE	
20	PESCE NOSTRANO	
32	CROSTACEI	
36	PESCE IMPORTAZIONE	
60	FRESCO	
66	GELO	
104	AMBIENTE	
108	PESCE CONSERVATO	
117	ACQUA DI MARE	



SCARICA IL
CATALOGO DIGITALE



MITILI - MOLLUSCHI - ALGHE



MITILI - MOLLUSCHI - ALGHE



ALGA DULSE SELVAGGIA

al kg

cod. 00428

L'alga dulse è un'alga rossa appartenente alla famiglia delle Palmariaceae, conosciuta in Giappone come darusu. Quest'alga dalle fronde piccole, piatte, morbide e lisce, è oggi molto ricercata per le preparazioni di antipasti e primi piatti.



ALGA KOMBU REALE SELVAGGIA

al kg

cod. 00419

L'alga kombu è un alimento ricco di antiossidanti e sali minerali come potassio, magnesio, fosforo e calcio. È inoltre ricca di acido glutammico molto utile per insaporire i piatti in maniera naturale. Infatti si tratta di un aminoacido che attiva l'umami: in giapponese questa parola si riferisce a uno dei cinque gusti fondamentali percepiti dalle cellule recettrici presenti nel cavo orale umano.



ALGA NORI SELVAGGIA

al kg

cod. 00415



ALGA WAKAME COLTIVATA

al kg

cod. 00434



MITILI - MOLLUSCHI - ALGHE



ALGHE SALICORNIA

importazione al kg

cod. **89887**



ALGHE SALICORNIA ITALIA

Italia al kg

cod. **71485**



FAGIOLINI DI MARE SELVAGGI

al kg

cod. **00421**

Questa alga marrone cresce attaccata sulle rocce costiere, scoperta dalle maree, sulla costa Atlantica settentrionale. La raccolta avviene da marzo a luglio. La base è molto spessa, simile a un piccolo fungo color verde marrone, che si allunga in strisce sottili di 2-4 metri di lunghezza media che li fanno assomigliare a dei fagioli terrestri, da cui il nome "fagioli del mare".



LATTUGA DI MARE SELVAGGIA

al kg

cod. **00433**

La lattuga di mare è una preziosa risorsa culinaria. E' ottima con le verdure alla griglia, nelle zuppe, nelle salse e nelle insalate. E' l'alga più utilizzata nel vecchio continente ed ha un sapore delicato ma leggermente piccante, simile a quello dell'acetosella.



MITILI - MOLLUSCHI - ALGHE



MISTO 4 ALGHE

al kg

cod. **00418**



BUCCHINE

al kg

cod. **00407**



LUMACHINE

al kg

cod. **71220**



LUMACONI

al kg

cod. **71222**



LUMACONE SCUSCIATO

al kg

cod. **71395**



BULLI

al kg

cod. **53628**



MITILI - MOLLUSCHI - ALGHE



CANNOLICCHIO/CAPPALUNGA

al kg

cod. **71279**



CANNELLI NOSTRANI

al kg

cod. **71208**



CANESTRELLI BIANCHI

al kg

cod. **50867**



GUSCI CAPESANTE

al kg

cod. **71336**



CAPESANTE INTERE

al kg

cod. **50868**



CAPESANTE MEZZO GUSCIO

decongelate al kg

cod. **51004**



MITILI - MOLLUSCHI - ALGHE



COZZE GRANDI

al kg

cod. **50560**



COZZE IRLANDA

al kg

cod. **71475**



COZZE PELOSE

al kg

cod. **71241**

Le cozze pelose hanno un gusto inconfondibile, molto più salato e saporito rispetto alle classiche cozze mediterranee, sono ideali per la preparazione di sughi con cui condire primi piatti a base di pasta, ma sono ottime anche gratinate al forno o crude.



COZZE NOSTRANE

al kg

cod. **50391**



COZZE SELVATICHE

al kg

cod. **78700**



MITILI - MOLLUSCHI - ALGHE



COZZE SPAGNA

al kg

cod. **50563**



VONGOLA ATLANTICA CLAMS

al kg

cod. **71425**



VONGOLE LUPINI GRANDI

al kg

cod. **71317**



VONGOLE LUPINI

al kg

cod. **71216**



VONGOLE VERACI

VONGOLE VERACI VERE

al kg

cod. **78699**

VONGOLE VERACI PICCOLE

al kg

cod. **50392**

VONGOLE VERACI MEDIE

al kg

cod. **50393**

VONGOLE VERACI GRANDI

al kg

cod. **50390**



MITILI - MOLLUSCHI - ALGHE



CUORE EDELE

al kg

cod. **00574**



FASOLARI

al kg

cod. **71212**



LIMONI DI MARE

al kg

cod. **71367**



MANDORLA DI MARE

al kg

cod. **51412**



MUSSOLI

al kg

cod. **71235**



ORECCHIA DI MARE

al kg

cod. **00408**



MITILI - MOLLUSCHI - ALGHE



PERCEBES

al kg

cod. 00412

Sono crostacei cirripedi e si trovano attaccati agli scogli. Il loro carapace è cilindrico di colore scuro mentre la loro chela è di colore bianco avorio ed è simile ad un grosso artiglio. Un crostaceo così buono e prezioso non deve essere pasticciato con intingoli o cotture lunghe. È sufficiente immergere i percebes per un minuto in acqua bollente per facilitare la rottura del carapace. Serviteli poi con limone, salsa ajoli o vinaigrette leggera.



PATELLA

al kg

cod. 00409



RICCI DI MARE

al kg

cod. 52119



TARTUFI DI MARE

importazione al kg

cod. 71283



TARTUFI DI MARE NOSTRANI

al kg

cod. 54143



MITILI - MOLLUSCHI - ALGHE



TELLINE ADRIATICO

al kg

cod. 54144



OSTRICA CHICA

Ostrica allevata in Francia, viene sbeccata e richiusa con paraffina per una apertura facilitata e veloce. leggere.

OSTRICA CHICA N.1

al kg

cod. 71458

OSTRICA CHICA N.2

al kg

cod. 71276

OSTRICA-CICA N.3

al kg

cod. 71459



MITILI - MOLLUSCHI - ALGHE



OSTRICA LESS BELLES DE CORDES

n.3 al kg

cod. **71371**



OSTRICA N 3 SPECIALES DEESSE

al kg

cod. **71391**



OSTRICA PIATTA BELON

al kg

cod. **50333**

L'ostrica per eccellenza, dalla rinomata madreperla piatta. All'assaggio delle ostriche Belon assaporerete una delicata salinità dovuta all'affinamento in acque salmastre, addolcite dai fiumi nell'area di Belon. La caratteristica più interessante è il suo sapore amarognolo quasi tannico, frutto della naturale macerazione in acque ricche di elementi vegetali provenienti dalle foreste bretoni. Questo è ciò che distingue una vera Belon da una non affinata.



OSTRICHE SARDA INSULA

al kg

cod. **71341**



OSTRICHE ITALIA CONCAVA

al kg

cod. **50127**



MITILI - MOLLUSCHI - ALGHE



OSTRICA SPECIAL TENTATION N 3

al kg

cod. **71282**

Cresce a sud del versante Est del Contentin, penisola francese che si estende nel canale della Manica. Si tratta di un'ostrica setosa, dal profumo intensamente iodato e dal carattere inconfondibile.



OSTRICHE FRANCIA FINES DE CLAIRE

al kg

cod. **50354**

I produttori di questa regione francese hanno saputo nel corso dei secoli elevare ad arte l'ostricoltura, utilizzando le antiche saline di argilla dette "claire" per affinare le ostriche dopo un processo di crescita, che può avvenire su tutta la costa francese. Grazie a questo processo l'Ostrica Fine de Claire (affinata nei claire) può fregiarsi del riconoscimento europeo di Indicazione Geografica Protetta - IGP.



OSTRICHE GILLARDEAU N 3

al kg

cod. **71460**

La famiglia Gillardeau è tra le più rinomate nell'ambiente dell'ostricoltura francese, considerata una vera e propria istituzione a livello mondiale. Ogni ostrica Gillardeau, riconoscibile dal simbolo "G" presente sul guscio, è un piccolo capolavoro di carnosità, dolcezza e gusto.



MITILI - MOLLUSCHI - ALGHE



OSTRICHE KRISTALE N.2

al kg

cod. **71457**

Viene definita cristallo per il suo guscio color perlaceo, caratteristica che rende questa ostrica particolarmente elegante. Al gusto presenta una nota leggermente zuccherata, insieme ad una sapidità importante.



OSTRICHE N.2 CREUSES DIVINE

al kg

cod. **53752**

Le ostriche special Divine crescono nei migliori parchi della costa francese, le DIVINE rappresenta la qualità in tutte le sue forme: rotonde nell'aspetto, carne bianca e soda, un gusto eccezionale, le DIVINE sono considerate dai più importanti consulenti gastronomici, come uno dei i migliori prodotti nel mercato delle ostriche di lusso.



OSTRICHE OLANDA N.2

al kg

cod. **50310**



OSTRICHE OLANDA N.3

al kg

cod. **71281**



MITILI - MOLLUSCHI - ALGHE



OSTRICHE SPECIAL COCOLLOS

n.3 al kg

cod. **78704**

La Cocollos è un'ostrica speciale allevata nel Nord-Ovest dell'Irlanda, nella baia di Donegal, dove gli ostricoltori di origine francese allevano da generazioni, queste autentiche perle del mare. Si tratta di un'ostrica "reserve", altamente selezionata con un tasso di carne superiore al 14%. È dolce, morbida, carnosa, parzialmente iodata e lascia un retrogusto di nocciola e al palato rilascia un profumo e un sapore perfettamente bilanciato tra iodio e dolcezza.



OSTRICHE SETUBAL

al kg

cod. **71271**

Cresce in Portogallo, nelle acque oceaniche di Setúbal ed è caratterizzata da un elevato tasso di carne. Al gusto risulta essere estremamente dolce e piacevole.



OSTRICHE SHARDANA

al kg

cod. **71275**

Le ostriche Shardana provengono da allevamenti selezionati presso lo stagno di Tortoli, uno specchio acqueo di circa 280 ettari situato al centro della costa orientale della Sardegna. Si tratta di un prodotto esclusivo ed estremamente interessante dal punto di vista gastronomico. Ha un odore marino e gradevole, una giusta carnosità e un sapore deciso che inizia con una punta di dolcezza per poi proseguire con note finali amarognole e piacevoli di mandorla e nocciola.



MITILI - MOLLUSCHI - ALGHE



OSTRICHE MARY MORGANES

al kg

cod. 71329

Queste ostriche nascono in Francia, sulle coste della Bretagna e poco prima di compiere due anni di vita vengono portate nelle baie irlandesi, al riparo dalle mareggiate. Qui passano altri 18 mesi in acque ricche di fitoplancton, caratteristica che permette loro di nutrirsi a volontà e di accrescere così la carnosità e la resistenza del guscio. La caratteristica al palato è il contrasto tra lo iodio iniziale e lo zuccherato minerale che persiste lungamente in bocca.

OSTRICA DE CAMARGUE N.2

al kg

cod. 78702



L'ostrica della Camargue è prodotta ad Anse de Carteau, in Francia, una zona semi-lagunare. Si tratta di un'ostrica cava, non troppo salina con una carnosità medio elevata che lascia esplodere in bocca un sapore delicato di nocciola.

OSTRICHE REGAL ORO

al kg

cod. 71398



La regal Oro è un'eccellenza proveniente dall'Irlanda, con un indice di carnosità che va dal 19 al 20%. È caratterizzata da una un'alta persistenza minerale al palato, da una consistenza cremosa e da note zuccherate.



MITILI - MOLLUSCHI - ALGHE



OSTRICHE PIATTA PRAT AR COUM

n.0000 al kg

cod. 71434

Allevata all'estuario del fiume Benoit, in Bretagna, fra acque salate e dolci, quest'ostrica carnosa si presenta in bocca croccante e iodata all'inizio, poi sprigiona persistenze molto minerali e un intenso gusto di nocciola.



OSTRICHE BLU BOX

al kg

cod. 71323



OSTRICA BOUZIGUES N.3

al kg

cod. 71372

Coltivate esclusivamente nella laguna di Thau, in Francia, rappresentano un prodotto di alta qualità proveniente dal Mar Mediterraneo le cui acque, ricche di sale, donano all'ostrica un gusto particolarmente intenso e persistente. Ideali per chi è alla ricerca di un'ostrica particolare, che si distingua dalle altre.



PESCE NOSTRANO



PESCE NOSTRANO



ALICI FRESCHE

al kg

cod. 52416



ALICI GRANDI

Importazione al kg

cod. 71446



SARDA FRESCA

al kg

cod. 71248



ROSSETTO

al kg

cod. 52413



BUSBANE

al kg

cod. 71249



CAVALLE/LANZARDO

al kg

cod. 55009

PESCE NOSTRANO



CALAMARETTI NOSTRANI

al kg

cod. **71322**



CALAMARI NOSTRANI

al kg

cod. **71207**



SCOMBRI NOSTRANI

al kg

cod. **54138**



SURI

al kg

cod. **71260**



CEFALI

al kg

cod. **71209**



GHIOZZO

al kg

cod. **71531**

PESCE NOSTRANO



FRITTURA DI MERLUZZETTI

al kg

cod. **71214**

FRITTURA MISTA

Triglia, Busbana, Nasello, Zanchetta al kg

cod. **71213**



GAMBERI ROSA

al kg

cod. **71217**

È un pesce molto delicato, le sue carni hanno un sapore squisito, ideale da gustare crudo, oppure cotto molto poco, specialmente a vapore. Può essere cotto anche fritto, ma sempre in brevissimo tempo. È ottimo come componente per un eccellente risotto o un sugo.



MAZZANCOLLE I

al kg

cod. **71444**



MAZZANCOLLE II

al kg

cod. **71225**

PESCE NOSTRANO



GRANCHI ADRIATICO

al kg

cod. **71328**



GRONCHI

al kg

cod. **71219**



LECCIA

al kg

cod. **71532**



MERLANO O MOLO

al kg

cod. **71232**



MAZZOLINE NOSTRANE

al kg

cod. **71350**



CAPPONE/GALLINELLA GRANDI

al kg

cod. **53718**

PESCE NOSTRANO



MERLUZZI NOSTRANI I

al kg

cod. **71330**



MERLUZZI NOSTRANI II

al kg

cod. **71331**



MERLUZZI NOSTRANO IV

al kg

cod. **71332**



PALOMBO PULITO

al kg

cod. **71405**

MISTO BELLO

al kg

cod. **71230**

ZUPPA MISTA

al kg

cod. **71270**

PESCE NOSTRANO



ROSPI PICCOLI ADRIATICO
al kg

cod. **71325**

ROSPI MEDI ADRIATICO
al kg

cod. **71326**

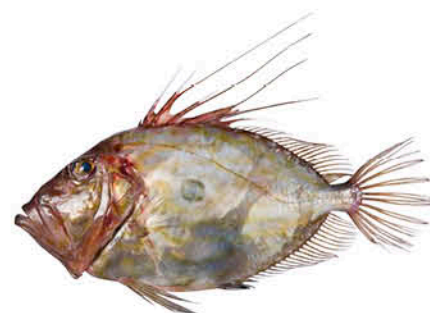
ROSPO GRANDE ADRIATICO
al kg

cod. **71327**



SCORFANO NOSTRANO
al kg

cod. **71252**



SAN PIETRO LOCALE
al kg

cod. **53753**



PESCE SERRA
al kg

cod. **71397**



SCIABOLE
al kg

cod. **71251**

PESCE NOSTRANO



TRIGLIE DI FANGO MEZZANE
al kg

cod. **71268**



TRIGLIE DI FANGO GRANDI
al kg

cod. **71266**



ZANCHETTE
Adriatico al kg

cod. **71269**



PASSERE O ROMBO LISCIO
al kg

cod. **71240**



ROMBO LOCALE MEDIO
al kg

cod. **71484**

ROMBO LOCALE GRANDE
al kg

cod. **71334**



RAZZA FRESCA
al kg

cod. **53754**



SOGLIOLE

SOGLIOLE PICCOLE
al kg

cod. **54139**

SOGLIOLE MEDIE
al kg

cod. **71345**

SOGLIOLE GRANDI
al kg

cod. **51413**



MOSCARDINI FRESCHI NOSTRANI
al kg

cod. **71234**



POLPI VERACI
al kg

cod. **71333**

PANNOCCHIA PICCOLA
al kg

cod. **71324**

PANNOCCHIA MEDIA
al kg

cod. **71239**

PANNOCCHIA GRANDE
al kg

cod. **71439**



PANNOCCHIE



SCAMPI DELL' ADRIATICO

Gli scampi si nutrono prevalentemente di piccoli invertebrati e pesci catturati mediante l'utilizzo delle lunghe e possenti chele. Gli scampi sono dunque crostacei sedentari ed attualmente, se ne conoscono una trentina di aree coloniche dove, ovviamente, si concentra il prelievo. Il suo utilizzo trova largo spazio nelle attività fusion, ristoranti pesce e sushi.

SCAMPI DI I°
Adriatico al kg

cod. **71438**

SCAMPI DI II°
Adriatico al kg

cod. **71437**

SCAMPI DI III°
Adriatico al kg

cod. **71436**

SCAMPI DI IV°
Adriatico al kg

cod. **71352**



SCAMPETTI DELL'ADRIATICO
al kg

cod. **71440**



CODE DI SCAMPI NOSTRANI
al kg

cod. **71524**

PESCE NOSTRANO



SEPPIA NOSTRANA

al kg

cod. **52412**



SEPIOLINE O SCARPETTE

al kg

cod. **71449**



TOTANI PICCOLI

al kg

cod. **71263**



TOTANI

al kg

cod. **71262**



UOVA DI MERLUZZO

al kg

cod. **71356**

Comunemente chiamate "Cazole", sono grappoletti ricchi di piccolissime uova di merluzzo. E' bottarga di mare fresca dal sapore delicato che ben si accosta a quello delle melecche. Spesso utilizzate per antipasti caldi al sol bollire e condite con olio e limone o utilizzate per la preparazione di primi piatti.



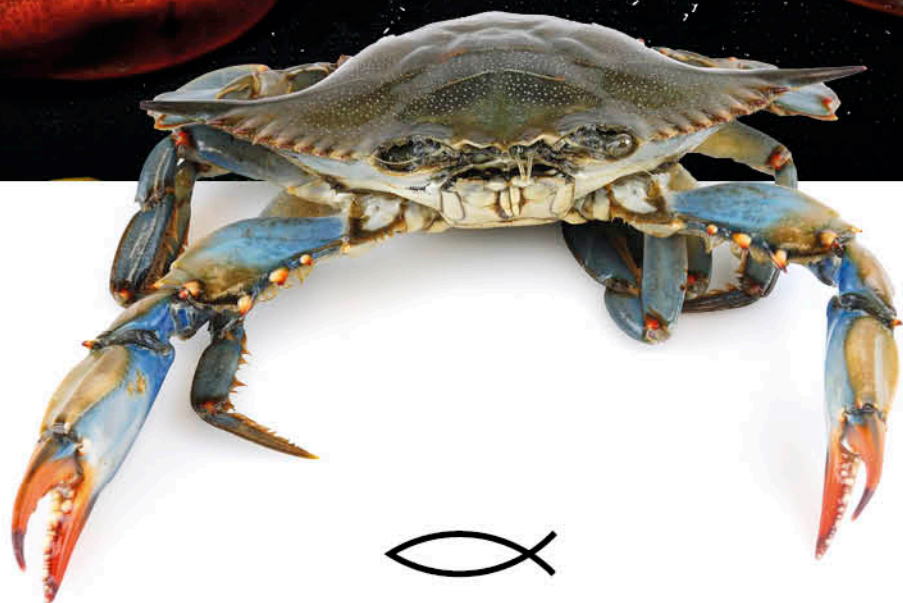
**SERVIZIO DI
PRENOTAZIONE**

Per il tuo ordine contatta direttamente
la pescheria del punto vendita di riferimento.



SCELGO
FULL SERVICE





CROSTACEI



ARAGOSTA REALE VIVA

al kg

cod. **53750**

La regina della tavola, l'aragosta (*palinurus elephas*) è un crostaceo che vive nei fondali rocciosi dell'Oceano Atlantico orientale e del Mar Mediterraneo. Si caratterizza da due lunghe antenne, una lunghezza fino a 50 cm e un peso fino a 8 kg. irripetibile è il suo sapore delicato che saprà perfezionare ogni ricetta. Da un punto di vista culinario l'aragosta si presta a molte ricette prelibate da abbinare preferibilmente a vini bianchi. Rientra tra le specie protette inserite nella Convenzione di Berna.



ASTICI EUROPEI GRANDI

al kg

cod. **71518**

Protagonista di un assortimento di grande pregio l'astice è uno dei crostacei più prelibati. La polpa dell'astice rende unici i vostri capolavori in cucina ed è subito festa grazie al suo gusto inconfondibile da provare in tantissime ricette come le linguine all'astice sfumate con del vino bianco e molte altre ispirazioni da portare in tavola nelle occasioni speciali.



**ASTICE AMERICANO
GUSCIO DURO**

al kg

cod. **71435**



ASTICI EUROPEI

al kg

cod. **71430**



ASTICI JUMBO

al kg

cod. **71499**



ASTICI NOSTRANI

al kg

cod. **71355**

CROSTACEI



ASTICI VIVI CANADESI

al kg

cod. 50864



CICALE MAGNOSE

al kg

cod. 71504



GAMBERO BLU

al kg

cod. 71228

Il Gambero Blu della Nuova Caledonia viene allevato sulla costa della Nuova Caledonia, uno dei siti Patrimonio mondiale dell'Unesco dove si trova la più grande laguna del mondo, portando con sé tutte le caratteristiche di un'area incontaminata e di assoluta biodiversità del nostro pianeta.



GAMBERI DI FIUME

al kg

cod. 50565



GRANCHIO BLU

al kg

cod. 71452

CROSTACEI



GRANCEOLA

al kg

cod. 71474

La granseola è un crostaceo nutriente e poco grasso: ricco di potassio, fosforo e sodio è costituito per l'80% da acqua. La carne utilizzata in cucina è solo una porzione di tutto il corpo, di solito infatti si privilegiano le parti più nutrienti e meno grasse. Crostaceo prelibato e molto caro quindi in cucina si cerca di seguire procedimenti semplici in modo da non intaccare le proprietà nutritive e preservarne il gusto. In generale meno si cuoce la sua carne meglio è, un po' il consiglio che vale per tutti i crostacei.



GRANCHIO REALE

al kg

cod. 71402



GRANCHI VIVI

al kg

cod. 51006



GRANCIPORRO

al kg

cod. 51008

Economico, poco conosciuto e probabilmente sottovalutato rispetto agli altri crostacei, con il suo ottimo sapore, dolce e la sua versatilità, può essere utilizzato in primi, secondi, insalate, sia per piatti freddi che caldi e può essere cucinato in svariati modi, al vapore, al forno, lessato.



PESCE IMPORTAZIONE



PESCE IMPORTAZIONE



ALI DI RAZZA
Importazione al kg

cod. **71273**



PALOMBO PULITO

PALOMBO PULITO I°
Importazione al kg

cod. **51007**

SPINAROLO PULITO
Importazione al kg

cod. **71363**



CAPITONI
al kg

cod. **50126**



ANGUILLA
al kg

cod. **50125**



PESCE IMPORTAZIONE



BRANZINO/SPIGOLA

Allevata in Croazia al kg

BRANZINO/SPIGOLA 200/300

Allevata in Croazia al kg

cod. **49470**

BRANZINO/SPIGOLA 300/400

Allevata in Croazia al kg

cod. **50358**

BRANZINO/SPIGOLA 400/600

Allevata in Croazia al kg

cod. **71417**



BRANZINO/SPIGOLA

BRANZINO/SPIGOLA 600/800

al kg

cod. **71299**

BRANZINO/SPIGOLA 800+

al kg

cod. **71300**

BRANZINO/SPIGOLA 200/300

al kg

cod. **49470**

BRANZINO/SPIGOLA 300/400

al kg

cod. **71297**

BRANZINO/SPIGOLA 400/600

al kg

cod. **71298**

BRANZINO/SPIGOLA 1000+

al kg

cod. **71316**

BRANZINO/SPIGOLA 1500+

al kg

cod. **71351**

BRANZINO/SPIGOLA 2000+

al kg

cod. **71426**



PESCE IMPORTAZIONE



BRANZINO/SPIGOLA DI MARE

al kg

cod. **50386**



BRANZINO/SPIGOLA PESCATA

al kg

cod. **71343**



ORATE ALLEVATE

ORATE ALLEVATE 200/300

al kg

cod. **89874**

ORATE ALLEVATE 300/400

al kg

cod. **53295**

ORATE ALLEVATE 400/600

al kg

cod. **50357**

ORATE ALLEVATE 600/800

al kg

cod. **49468**

ORATE ALLEVATE 800/1000

al kg

cod. **71290**

ORATA ALLEVATE 1000+

al kg

cod. **71521**

ORATA ALLEVATE 1500+

al kg

cod. **71502**



PESCE IMPORTAZIONE



ORATA DI MARE 1000/2000

al kg

cod. **71455**



ORATA DI MARE PORZIONE

al kg

cod. **89873**



ORATE CROAZIA

Orata (*Sparus aurata*), allevata in Croazia, zona FAO 37. È un pesce che si presta a tantissimi metodi di cottura, dalla famosa orata "all'acqua pazza" ai più comuni come cottura al forno, alla griglia, in padella ed in umido.

ORATE 300/400

Croazia al kg

cod. **71495**

ORATE 400/600

Croazia al kg

cod. **71366**

ORATE 800/1000

Croazia al kg

cod. **50375**



ORATE 300/400

Italia al kg

cod. **71454**



PESCE IMPORTAZIONE



CERNIA BIANCA

al kg

cod. **50861**



CERNIA FRESCA GIALLA

al kg

cod. **71321**



DENTICE PESCATO

al kg

cod. **53751**



CROMARIS DENTICE REALE

al kg

cod. **71482**



DENTICE GIBBOSO

al kg

cod. **72276**

Il dentice è un pesce molto ricercato dal mercato per via delle sue ottime qualità organolettiche e quelle della sua carne prelibata e molto digeribile. Questo pesce è ottimo da servire a coloro che hanno palati molto esigenti: la carne magra e soda, infatti, si presta ad essere cucinata in mille modi diversi ed accostata ad ingredienti sia particolari che della tradizione.



PESCE IMPORTAZIONE



CAPPONE/GALLINELLA

CAPPONE/GALLINELLA 200/400

al kg

cod. **71224**

CAPPONE/GALLINELLA 300/500

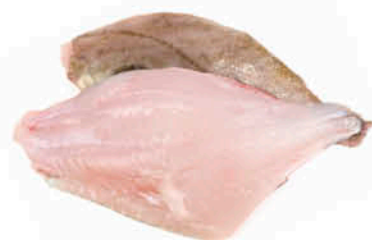
al kg

cod. **71347**

CAPPONE/GALLINELLA 1000+

al kg

cod. **71403**



FILETTI DI PESCE SAN PIETRO

al kg

cod. **71231**



FILETTI DI SGOMBRO ATLANTICO

al kg

cod. **71540**



FILETTO DI CERNIA

al kg

cod. **50862**



FILETTO DI GALLINELLA

al kg

cod. **89878**



PESCE IMPORTAZIONE



FILETTO DI MERLUZZO

al kg

cod. **71467**



FILETTI DI ORATA FRESCHI

al kg

cod. **50385**



FILETTO DI PERSICO AFRICANO

al kg

cod. **50566**



FILETTO DI PLATESSA

al kg

cod. **71410**



FILETTO DI RICCIOLA

al kg

cod. **71293**



FILETTO DI ROMBO ALLEVATO

al kg

cod. **89883**



PESCE IMPORTAZIONE



FILETTO DI SALMONE FRESCO

al kg

cod. **89881**



FILETTO DI SCORFANO

al kg

cod. **71477**



FILETTI BRANZINO FRESCHI

al kg

cod. **50384**



FILETTO TRIGLIA IMPORTAZIONE

al kg

cod. **71362**



FILETTO SALMONE FRESCO

Isole Faroe al kg

cod. **07153**

La qualità del salmone delle Isole Faroe è rinomata in quanto questi pesci crescono in condizioni selvagge, in acque pulite. Il salmone selvaggio vanta di un contenuto di acidi grassi omega 3 nettamente superiore. Il colore rosso del salmone è dovuto alla presenza di astaxantina, un antiossidante che rafforza il sistema immunitario.



PESCE IMPORTAZIONE

FILETTO SALMONE ROSSO SOCKEYE

decong. al kg

cod. **71337**



FILETTO DI STORIONE BIANCO

sv al kg

cod. **71451**

Lo Storione Bianco è così chiamato per le sue carni candide. Lo storione è una specie piuttosto rara nei nostri mari, ed è pescato durante il periodo della riproduzione, quando risale lungo i fiumi.



GATTUCCIO

al kg

cod. **51005**



MORMORE

al kg

cod. **71233**

PESCE IMPORTAZIONE



OMBRINE ALLEVATE

L'ombrina Cromaris è un pesce bianco di prima classe con eccellenti proprietà nutrizionali. È ricca di acidi grassi omega-3 ed è ad alto contenuto di proteine, fosforo e vitamina D. Ha un sapore più simile al branzino. La sua carne bianca è di prima qualità con gusto leggermente più neutro, oltre ad essere indicata per i bambini, si presta facilmente a lavorazioni gourmet di antipasti e secondi piatti sfiziosi.

OMBRINE ALLEVATE 1800/2500

Importazione

cod. **71411**

OMBRINE ALLEVATE 3000+

Importazione

cod. **71396**

OMBRINA ALLEVATA 4000+

Importazione

cod. **71289**



OMBRINE PESCATE

al kg

cod. **71338**



PAGELLI O FRAGOLINI

al kg

cod. **71483**

PESCE IMPORTAZIONE



PAGRO

PAGRO PORZIONE

al kg

cod. **71277**

PAGRO 1000+

al kg

cod. **71291**



RANA PESCATRICE

RANA PESCATRICE 100/200

al kg

cod. **71424**

RANA PESCATRICE 200/400

al kg

cod. **53758**

RANA PESCATRICE 300/500

al kg

cod. **50863**

RANA PESCATRICE 500/1000

al kg

cod. **53756**

RANA PESCATRICE 1000/2000

al kg

cod. **53757**



PESCE IMPORTAZIONE



RANA PESCATRICE CODA

RANA PESCATRICE CODA 500/1000

al kg

cod. **89877**

RANA PESCATRICE CODA 1000/2000

al kg

cod. **89879**



PALAMITE 1000+

Importazione al kg

cod. **71278**



RICCIOLA CROMARIS 1000/2000

al kg

cod. **53755**

Ricciola Cromaris (Seriola Dumerili) appartiene alla famiglia delle Carangidae ed è considerata un pesce pregiato. È dotata di un elegante corpo lungo e argentato con minuscole scaglie che le regalano dei meravigliosi riflessi arcobaleno. È ricco di acidi grassi omega-3 ed è ad alto contenuto di proteine, fosforo. Molto utilizzato nella ristorazione per la sua versatilità nelle lavorazioni.



PESCE IMPORTAZIONE



RICCIOLA

RICCIOLA GRANDE

al kg

cod. **71486**

RICCIOLA 800/1000

al kg

cod. **71394**



RICCIOLA DEL PACIFICO

al kg

cod. **71523**



RICCIOLA GRANDE

Importazione al kg

cod. **71223**



RICCIOLA OCEANICA

al kg

cod. **71215**



SOASI

Importazione al kg

cod. **71344**



PESCE IMPORTAZIONE



ROMBO ALLEVATO

ROMBI ALLEVATO 600/800

al kg

cod. **71433**

ROMBI ALLEVATO 800/1200

al kg

cod. **71318**

ROMBI ALLEVATO 1000/1500

al kg

cod. **71441**

ROMBI ALLEVATO 1500/2000

al kg

cod. **51009**

ROMBI ALLEVATO 2000/2500

al kg

cod. **71442**



ROMBI OLANDA

ROMBI OLANDA 300/500

al kg

cod. **71247**

ROMBI OLANDA 500/1000

al kg

cod. **50389**

ROMBI OLANDA 1000/2000

al kg

cod. **71340**

ROMBI OLANDA 2000+

al kg

cod. **71364**



PESCE IMPORTAZIONE



SALMONE



SALMONE 4/6

Allevato Isole Faroe al kg

cod. **01016**



SALMONE

Allevato Scozia al kg

cod. **50356**

SALMONE 2/3

al kg

cod. **51012**

SALMONE 3/4

al kg

cod. **51011**

SALMONE 4/5

al kg

cod. **50355**

SALMONE 5/6

al kg

cod. **51410**

SALMONE 6/7

al kg

cod. **51013**



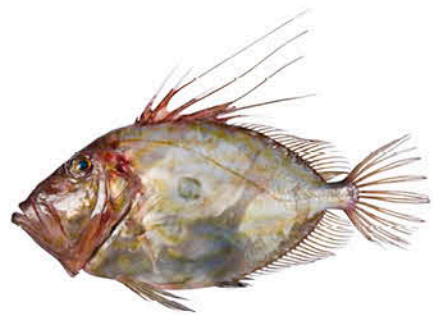
SALMONE SOCKEYE

Alaska decong. al kg

cod. **71414**



PESCE IMPORTAZIONE



SAN PIETRO

Importazione al kg

cod. **53749**



SARAGO

al kg

cod. **54064**



SCAMPI

SCAMPI 5/10

Importazione al kg

cod. **71250**

SCAMPI 8/12

Importazione al kg

cod. **71256**



SCAMPI 13/15

al kg

cod. **71255**

SCAMPI 16/20

Importazione al kg

cod. **71254**

SCAMPI 20/30

Importazione al kg

cod. **71353**

SCAMPI 30/40

Importazione al kg

cod. **71257**

CODE DI SCAMPI

al kg

cod. **71210**



PESCE IMPORTAZIONE



SCORFANO ATLANTICO

al kg

cod. **71481**



SCORFANO DI FONDALE

al kg

cod. **71443**



SGOMBRI IMPORTAZIONE

al kg

cod. **53719**



TOTANI IMPORTAZIONE

Importazione al kg

cod. **71365**



SOGLIOLE

SOGLIOLE N°3

Importazione al kg

cod. **51010**

SOGLIOLE INTERE N°5

Importazione al kg

cod. **53292**

SOGLIOLE N°5 CON TAGLIO

Importazione al kg

cod. **53294**



PESCE IMPORTAZIONE



STORIONE BIANCO

al kg

cod. **71489**

Dall'inverno alla primavera gli adulti risalgono i corsi d'acqua di grande portata per la riproduzione, ritornando quindi in mare. In quanto ai giovani, durante la loro vita in acqua dolce essi possono effettuare degli spostamenti verso monte nella stagione fredda, ridiscendendo a valle all'inizio della primavera. Come gli altri storioni si cibano grufolando sul fondo.



TRACINA

al kg

cod. **71264**



TRIGLIE ROSSE

Importazione al kg

cod. **71267**



PESCE IMPORTAZIONE



TROTA SALMONATA

TROTA SALMONATA

al kg

cod. **50388**



TOMBARELLI

al kg

cod. **71339**



TONNETTI

al kg

cod. **54775**



TONNO FRESCO OBESO

intero al kg

cod. **71370**



PESCE SPADA

intero al kg

cod. **54140**



PESCE IMPORTAZIONE



FILONE TONNO ROSSO FUENTES

con pelle decong. al kg

cod. **78703**



TONNO PINNA GIALLA FRIME

Atm al kg

cod. **05278**



FILONE TONNO ROSSO

Belfagò con pelle al kg

cod. **05271**



VENTRESCA TONNO ROSSO

Belfagò con pelle al kg

cod. **05269**



FILONE TONNO PINNE GIALLE

al kg

cod. **71348**



FILETTO DI TONNO

Super frozen al kg

cod. **71261**



PESCE IMPORTAZIONE



TONNO TRANCIO CHIGIMI AAA-60

Atm al kg

cod. **71413**



RITAGLI DI TONNO

Super frozen al kg

cod. **71369**



TRANCIO TONNO LINEA NATURA

Atm decong. al kg

cod. **71431**



TRANCIO DI TONNO

Decong. al kg

cod. **49467**



TONNO CUBO SAKU SUPERFROZEN

al kg

cod. **71404**

Il filetto di tonno di qualità sashimi, ha la caratteristica che è riservata a tagli di pesce molto pregiati, dove non è praticamente presente scarto, essendo privi di pelle e di residui scheletrici o parti connettivali. Il tutto è finalizzato alla massima qualità ed alla massima resa per un prodotto d'eccellenza. Ricercato dai ristoranti con lavorazioni "fusion" e dai sushi point.



PESCE IMPORTAZIONE



FILONE DI PESCE SPADA

Fresco al kg

cod. 71272



FILETTO SPADA SASHIMI

FILETTO SPADA SASHIMI

cod. 71357



TRANCIO PESCE SPADA

Decong. al kg

cod. 71238



STRISCE TOTANO

Decong.

cod. 71428



TENTACOLI DI TOTANO IN SALAMOIA

al kg

cod. 71537

NEI SINGOLI REPARTI:

ORTOFRUTTA

CARNE FRESCA

PESCE FRESCO

SALUMI&GASTRONOMIA

LATTICINI

SURGELATI

SCELGO



DALL' 1 MARZO AL 31 DICEMBRE 2022

RICEVI UN **BUONO DA 150€**
(IVA INCLUSA)

AL RAGGIUNGIMENTO DI 4.000€
(IMPONIBILI E MULTIPLI ANCHE IN DIVERSE FATTURE)

SCELGO



NEL REPARTO:

VINI- ENOTECA

DALL' 1 MARZO AL 31 DICEMBRE 2022

RICEVI UN **BUONO DA 100€**
(IVA INCLUSA)

AL RAGGIUNGIMENTO DI 1.000€
(IMPONIBILI E MULTIPLI ANCHE IN DIVERSE FATTURE)




F R E S C O


F R E S C O



CAVALIER CAVIAR CLUB CAVIALE

10 g

cod. 47448

Il caviale è un alimento che si ottiene attraverso la lavorazione e la salatura delle uova delle diverse specie di storione, cioè di pesci che appartengono alla famiglia Acipenseridae. Il caviale granulare ha una consistenza cremosa ed è formato da piccoli grani morbidi, di gusto delicato, può essere utilizzato in purezza, nella preparazione di piatti e finger gourmet.

SMERALDA BOTTARGA DI MUGGINE

intera 4/6 al kg

cod. 04236



La bottarga di muggine Smeralda, viene estratta intera e salata con sale marino sardo. La versione sottovuoto permette di mantenere intatte tutte le caratteristiche organolettiche originali. È un prodotto di grande pregio, dal sapore inconfondibile ed unico, con un netto richiamo al mare. È molto salutare, in quanto ricco di proteine e omega 3. Il formato intero permette di tagliare la bottarga di fronte al cliente finale, offrendo un servizio professionale ed unico.



SMERALDA BOTTARGA DI TONNO

intera al kg

cod. 04239



RIUNIONE BASTONCINI DI SURIMI

900 g

cod. **12671**



IL MARINAIO SURIMI DI GAMBERO

2 kg

cod. **41739**



BERNARDINI CARPACCIO DI POLPO

Premium al kg

cod. **10352**



IL MARINAIO FILETTI DI SGOMBRO

marinato 2 kg

cod. **41741**



MEDUSA FILETTI SGOMBRO

marinati 1 kg

cod. **12447**



+PERFORMANCE FILETTI DI SGOMBRO

marinati 1 kg

cod. **20055**



**RIUNIONE
SALMONE SELVATICO SOCKEYE**
affumicato al kg

cod. **39402**

Ottimo da presentare su un carrello dei salumi di pesce, si contraddistingue per colore sapore e consistenza. Si tratta di un salmone pescato e non allevato, di razza medio-grande e dal sapore intenso. Trova largo spazio nei ristoranti nella composizione di antipasti, nei bar per aperitivi di pesce ed anche nel catering.



BERNARDINI SALMONE NORVEGESE

affumicato preaffettato 1,2 kg

cod. **56809**



AGROITICA NORTH KING SALMONE

affumicato scatola regalo 500 g

cod. **47447**



GIMAR RITAGLI DI SALMONE

affumicato 1 kg

cod. **17677**



IL MARINAIO CARPACCIO DI SALMONE

1 kg

cod. 86476



IL MARINAIO CARPACCIO DI SALMONE

200 g

cod. 86475



BERNARDINI GASTONE TRANCIO DI TONNO

marinato premium al kg

cod. 11862



BERNARDINI GASTONE TRANCIO DI PESCE SPADA

marinato premium al kg

cod. 11861



BERNARDINI GASTONE TRANCIO DI PESCE SPADA

affumicato premium al kg

cod. 11166



BERNARDINI TRANCIO DI MARLIN AFFUMICATO

affumicato premium al kg

cod. 11168



BERNARDINI GASTONE TRANCIO DI TONNO

affumicato premium al kg

cod. 11167

I filoni di tonno lavorati da fresco e salati a mano, vengono trattati scrupolosamente fino a renderli adeguati ad accogliere la delicata fase di affumicatura, questa viene realizzata in locali appositamente creati per consentire un lento e graduale trattamento, durante il quale mantenendo controllato il clima, si introduce la giusta quantità di fumo ricavata da una particolare selezione di legno nobile.



MONTI BAFFA STOCCAFISSO RAGNO

ammollato al naturale 1/2 pesce al kg

cod. 87982

La grande qualità dello stoccafisso è soprattutto il suo processo di conservazione che permette di mantenere inalterate le sue proprietà organolettiche. Una soluzione ideale per ristoranti, bar e pizzerie per il giusto rapporto di qualità e conservazione sicura. Innovativo nella lavorazione/conservazione in HPP (alta pressione) che gli garantisce una maggiore sicurezza alimentare.



STOCCAFISSO LOFOTEN RAGNO

al kg

cod. 00528



BROSME SPACCATO STOCCAFISSO

4/6 al kg

cod. 37599




G E L O


G E L O

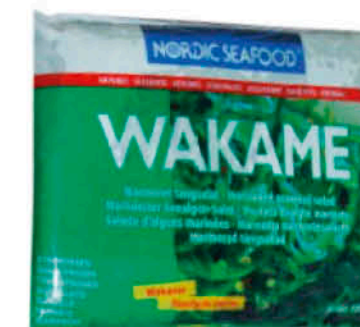
GOLDEN TURTLE ALGA WAKAME SALAD

1 kg

cod. 16126



Questa insalata di alghe, o hiyashi wakame, è subito pronta per il consumo dopo lo scongelamento. Ma puoi anche renderlo più gustoso aggiungendo salsa di soia, olio al peperoncino, olio di sesamo e strisce sottili di lattuga. Anche la maionese come condimento è gustosa. Da servire questa deliziosa insalata come snack extra, antipasto o come contorno, ad esempio con sushi o frutti di mare.



NORDIC SEAFOOD WAKAME SEEWEED SALAD

1 kg

cod. 18502

La Wakame è un'alga marina edibile, che insieme alla Laminaria rappresenta una risorsa alimentare di primaria importanza per l'economia globale. L'alga wakame è un'alga bruna che cresce fino a circa 7 metri di profondità, popolando i fondali rocciosi delle baie e dei sublitorali che bagnano le regioni temperate di Giappone, Corea e Cina.



NOBASHI EBI

20 pz

cod. 18979

SUSHI EBI

3l (8/8,5 cm) 30 pz

cod. 17813

Sushi ebi è un gambero dalla qualità certificata sempre pronto e disponibile, speciale per la preparazione del tipico Nigiri Ebi. Gamberi cotti, sgucciati, taglio a farfalla, senza vena, con coda. Economici, veloci e facili da usare, i Sushi ebi consentono di risparmiare tempo senza mai sacrificare la qualità.



NORDIC SEAFOOD UOVA DI TROTA IRIDEA

quick frozen 200 g

cod. 18501



Le uova di trota hanno un sapore intenso e marcato, ideale per un antipasto raffinato. Sfiziose con burro fresco e gustose come condimento nei primi piatti. Dal punto di vista alimentare le uova di trota costituiscono una potenziale risorsa nutrizionale perché ricche di omega 3.



SGATTONI POLPA DI GRANCHIO BLU DELL'ADRIATICO

200 g

cod. 09666



SGATTONI POLPA DI CICALA DI MARE

200 g

cod. 09667



FISHERMAN'S CHOICE MASAGO RED

500 g

cod. 17824

Masago è la bottarga di capelin, un piccolo pesce che si trova nelle fredde acque dell'Atlantico settentrionale, del Pacifico settentrionale e dell'Oceano Artico. Ingrediente popolare nella cucina asiatica, il masago è ricercato per il suo gusto distinto e considerato un prodotto speciale.

FISHERMAN'S CHOICE MASAGO GREEN WASABI

500 g

cod. 17825



MARE PIU' POLPA DI RICCIO ADRIATICO

150 g

cod. 17024



La polpa di riccio è una vera leccornia, ricercata dagli intenditori per il suo sapore unico e per la delicatezza del sapore del mare. E' davvero un cibo prelibato, molto apprezzata per creare degli antipasti particolari o semplicemente per condire la pasta.



**ROSSO MAZARA CARPACCIO
BLEND DI GAMBERO**

55 g

cod. 10420

Blend rappresentato dal gambero rosso di mazara e dal gobetto di nassa. Vengono scelti gli esemplari migliori che lavorati da fresco e divenuti vengono battuti delicatamente per ottenere un disco perfetto.

**ROSSO MAZARA CARPACCIO
UNICO MAZARA**

55 g

cod. 10421



I caldi mari della Sicilia ci permettono di selezionare il crostaceo più intrigante e gustoso, ottenendo un disco in purezza di gamberi di Mazara contraddistinguendosi per la dolcezza e l'alta qualità. Un modo per creare con semplicità un gustoso piatto con protagonista il Gambero Rosso di Mazara.



MARE PIU' TARTARE DI PESCE SPADA

80 g

cod. 17021



MARE PIU' TARTARE DI RICCIOLA

80 g

cod. 17023



MARE PIU' TARTARE DI TONNO

80 g

cod. 17022



ASTICE PRECOTTO TUBO

325 g

cod. 05258



**KING AND PRINCE
INSALATA DI ASTICE**

lobster sensation 1 kg

cod. 18487



**NORDIC SEAFOOD SURIMI
STICKS MAKI**

18 cm sv 1 kg

cod. 18477



**TOP FISH ARAGOSTELLE INTERE
CRUDE 11/15**

800 g

cod. 17942



**TOP FISH ARAGOSTELLE INTERE
CRUDE 16/20**

800 g

cod. 17943



SCAMPI INTERI PREMIUM 25PP

al kg

cod. **37249**



SCAMPI 0/5

Congelati A Bordo 3 kg al kg

cod. **54603**

SCAMPI 11/15

Congelati A Bordo 3 kg al kg

cod. **23486**

SCAMPI 5/10

Congelati A Bordo 3 kg al kg

cod. **23478**

SCAMPI 15/20

Congelati A Bordo 3 kg al kg

cod. **21583**

SCAMPI 20/30

Congelati A Bordo 3 kg al kg

cod. **21585**

SCAMPI 30/40

Congelati A Bordo 3 kg al kg

cod. **21587**



TREVISANI SCAMPI

Ottima qualità in un prodotto pari al fresco ma di lunga conservazione. Surgelato a bordo garantisce sicurezza alimentare proprietà organolettiche e nutritive inalterate oltre ad avere un food cost certo quasi tutto l'anno. Ideale per ristoranti, botteghe del gusto, catering da utilizzare in base alle varie pezzature.



TREVISANI SCAMPI INTERI PREMIUM 13 PP

al kg

cod. **17082**

Gli scampi si nutrono prevalentemente di piccoli invertebrati e pesci catturati mediante l'utilizzo delle lunghe e possenti chele. Gli scampi sono dunque crostacei sedentari ed attualmente, se ne conoscono una trentina di aree coloniche dove, ovviamente, si concentra il prelievo. Il suo utilizzo trova largo spazio nelle attività fusion, ristoranti pesce e sushi.



TREVISANI SCAMPI INTERI PREMIUM 18 PP

al kg

cod. **17039**



SCAMPI 41/50

Congelati A Bordo 3 kg al kg

cod. **53155**



MACDUFF SCAMPI INTERI 8/12

cong. 750 g

cod. **49444**



MACDUFF SCAMPI INTERI 13/16

cong. 750 g

cod. **49452**



SCAMPI INTERI 8/12

Cong. 700 g

cod. **40661**

SCAMPI INTERI 13/16

Cong. 700 g

cod. **44265**

SCAMPI INTERI 31/40

Cong. 700 g

cod. **41370**



SCAMPI INTERI 17/20

Cong. 700 g

cod. **40662**



SCAMPI INTERI 21/30

Cong. 700 g

cod. **40910**



SCAMPI INTERI 4/7

Cong. 700 g

cod. **41369**



SCAMPI CODE 45/60

Cong. 700 g

cod. **59484**



TREVISANI SCAMPI CODE 30/45

Cong. 700 g

cod. **62303**



TREVISANI GAMBERI CODE 51/60

Indopacifico lqf 700 g

cod. **53302**



GAMBERI CODE ARGENTINA

2 kg

cod. **20278**



CODE DI GAMBERO ARGENTINO

sgusciate devenate cong. 800 g

cod. **05320**



GAMBERI ARGENTINA INTERI L1 10/20

Cong. 2 kg al pz

cod. **58995**

Rispetto alle altre tipologie di gambero si riconosce anche per il carapace, di color rosato acceso o rosso, e per la carne di colore rosato, considerata di buona qualità e molto carnosa. Viene impiegato in tantissime preparazioni culinarie: lo si può grigliare, magari dopo un passaggio di marinatura, preparare fritto, in tempura, cuocere al forno, anche in crosta di sale o di semi vari, oppure utilizzato come ingrediente di sughi, zuppe e risotti.

GAMBERO ROSSO DI MAZARA XL 27/32

900 g

cod. **09983**

GAMBERO ROSSO DI MAZARA M 65/75

900 g

cod. **09985**

GAMBERO ROSSO DI MAZARA L 45/52

900 g

cod. **09984**

GAMBERO ROSSO DI MAZARA XXL 18/22

900 g

cod. **10135**



GAMBERO ROSSO DI MAZARA

Il gambero rosso di Mazara, o ammaru russu in siciliano, è una specie di gambero che viene pescato principalmente nelle acque del Mar Mediterraneo. Una delle peculiarità è il suo colore, un rosso intenso e brillante, ed è apprezzato per la gustosità delle sue carni da tutti gli chef d'Italia. Questa infatti risulta compatta e bianca, dal sapore unico ed inconfondibile.

ROSSO DI MAZARA GAMBERO VIOLA M

900 g

cod. **17063**

Crostaceo molto pregiato, originario del Mar Mediterraneo, vive in fondali molto profondi fino ad arrivare a 1.500 metri. È caratterizzato da sfumature di colore che vanno dal blu al viola intenso, da cui deriva il suo nome. Prodotto di grande qualità, ideale nei piatti di crudité.



GAMBERI ARGENTINA 20/30

Cong. 2 kg

cod. **61407**



ROSSO MAZARA GAMBERO NUDO E CRUDO

900 g

cod. **10419**

Nudo&Crudo è un prodotto di altissima qualità dove del Gambero di Mazara viene lasciata la polpa integra, per dare l'opportunità di utilizzarla a proprio piacimento. Ottima per tartare o per condimenti a crudo di primi piatti.



SGATTONI POLPA DI GAMBERO ROSA DELL'ADRIATICO

200 g

cod. **09668**

Il gambero rosa pescato si caratterizza per il suo inconfondibile colore dai toni rosacei e si distingue dai suoi cugini, gambero viola e gambero rosso, per le dimensioni ridotte e per un sapore più delicato.





GAMBERI SGUSCIATI 40/60

700 g

cod. **40278**



GAMBERI SGUSCIATI CRUDI 100/200

Cong. 600 g

cod. **40666**



**TREVISANI GAMBERI SGUSCIATI
INDOPACIFICI 20/40 SCOTTATI**

400 g

cod. **10693**



**TREVISANI GAMBERI SGUSCIATI
ARGENTINA DEVENATI**

Surg. 1 kg

cod. **47491**



**SGATTONI GAMBERETTI
SGUSCIATI SKIN**

Cong. 250 g

cod. **43122**



**GAMBERI ROSA SGUSCIATI ADRIA-
TICO**

800 g

cod. **57474**



TORPEDO EBI FRY

1 kg

cod. **17828**



EBI TEMPURA FRY

1 kg

cod. **17831**



MAZZANCOLLE

Cong. A Bordo Tunisia 1 kg

Tra i crostacei più pregiati e rari al mondo, la mazzancolla blu del Pacifico viene pescata sulla costa della Nuova Caledonia, uno dei siti patrimonio mondiale dell'Unesco. Caratterizzata da un sapore delicato e croccante, è ideale da consumare in purezza.

MAZZANCOLLE 16/20

Cong. A Bordo Tunisia 1 kg

cod. **17605**

MAZZANCOLLE 31/40

Cong. A Bordo Tunisia 1 kg

cod. **17607**

MAZZANCOLLE 41/60

Cong. A Bordo Tunisia 1 kg

cod. **17608**

MAZZANCOLLE 21/30

Cong. A Bordo Tunisia 1 kg

cod. **17835**



MAZZANCOLLE BLU DEL PACIFICO 21/25

Nuova Caledonia 1 kg

cod. 17836

Il Gambero Blu della Nuova Caledonia viene allevato sulla costa della Nuova Caledonia, uno dei siti Patrimonio mondiale dell'Unesco dove si trova la più grande laguna del mondo, portando con sé tutte le caratteristiche di un'area incontaminata e di assoluta biodiversità del nostro pianeta.



MAZZANCOLLE TROPICALI ECUADOR CON TESTA 50/60

2 kg

cod. 44289

La mazzancolla tropicale vive nelle acque tropicali dell'oceano Pacifico occidentale. Rappresenta un'importante specie per l'acquacoltura e viene allevato principalmente in Sud America. Presenta una carne bianca dal sapore delicato e un carapace che si stacca facilmente dalle carni. Si può degustare semplicemente bollito, fritto, saltato in padella o per la preparazione di sughi con cui accompagnare paste o risotti.



TREVISANI MAZZANCOLLE SGUSCIATE 36/40

800 g

cod. 14499



TREVISANI MAZZANCOLLE SGUSCIATE 71/90

750 g

cod. 16862



MAZZANCOLLE TROPICALI ECUADOR CODE 36/40

750 g

cod. 20165



MAZZANCOLLE TROPICALI CODE 41/50

lqf Cong. 750 g

cod. 81646



MAZZANCOLLE TROPICALI CODE 41/50

2 kg

cod. 72580

Le Mazzancolle Tropicali vengono allevate nel Golfo di Guayaquil in Ecuador, selezionate a mano dagli esperti acquacoltori locali, surgelate entro poche ore dalla raccolta e lavorate con cura per garantirne la massima qualità. Ottime per la preparazione di antipasti, per sughi a base di pesce ma anche per sfiziosi secondi.



MAZZANCOLLE TROPICALI ECUADOR 41/50

Cong. al kg

cod. 60320



MAZZANCOLLE INTERE ECUADOR 40/50

2 kg

cod. 81191



PANOCCHIE INTERE COTTE

vassoio 1 kg

cod. 05511

Le panocchie, anche note come canocchie o cicale di mare, sono crostacei che vivono su fondali sabbiosi e fangosi tra i 20 e i 50 metri di profondità. È facile trovarle e pescarle soprattutto dopo forti mareggiate perché vengono più facilmente catturate fuori dalle tane distrutte. Ottime come antipasti sia crude che cotte, nelle lavorazioni di sughi per primi piatti che gratinati al forno come secondo piatto.



PANNOCCHIE PULITE COTTE POLY M

500 g

cod. 07918



PANNOCCHIE SGUSCIATE POLPA DELL'ADRIATICO

450 g

cod. 07919



COZZE SGUSCIATE

lqf 900 g

cod. 46209



ARBI VONGOLE DEL PACIFICO CON GUSCIO

500 g

cod. 10499



TREVISANI VONGOLE PACIFICO INTERE 60/80

500 g

cod. 14687



VONGOLE VENUS GALINA

Cong. 500 g

cod. 60305



SGATTONI VONGOLE SGUSCIATE

lqf Cong. 800 g

cod. 70222



CAPPESANTE MEZZO GUSCIO

800 g

cod. 18209

CAPPESANTE POLPA 30/40

750 g

cod. 00185

La cappasanta è un mollusco bivalve, pescato nei mari del nord, tra i più popolari e apprezzati in cucina per la bontà delle sue carni ma anche per le proprietà organolettiche e nutritive, essendo a basso contenuto calorico. Con le capesante si può spaziare in cucina preparando prelibate ricette, sia light che gourmet.





CAPPESANTE MEZZO GUSCIO 30/45

lqf 950 g

cod. **71335**



CANNOLICCHI ATLANTICI INTERI

Cong. 900 g

cod. **09809**



LUMACHE DI MARE

Lumache Di Mare Congelate 1 kg

cod. **64620**



CALAMARO ATLANTICO BOSTON 8/12

al kg

cod. **21582**



CALAMARO PATAGONIA C4 L

Cong. al kg

cod. **40848**

Il calamaro ha carni buone, delicate e gustose. Importante è prestare attenzione al tempo e tipo di cottura per evitare che risulti poco tenero. Il calamaro si presta a numerose ricette e preparazioni in cucina. Uno dei piatti più classici è la frittura di pesce, in cui il calamaro, tagliato, è impanato e fritto insieme ai gamberetti e alla paranza.



CALAMARO PATAGONIA C4

Cong. al kg

cod. **43172**



CALAMARO 3P VERACE

Marocco Cong. al kg

cod. **64923**



CALAMARO PATAGONIA C4/LL

Cong. a bordo al kg

cod. **81188**



CALAMARI PULITI INDOPACIFICI 10/20

blocco 700 g

cod. **03363**



BONTÀ DAL MARE CALAMARIO ANELLI E CIUFFI

lqf busta 800 g

cod. **07122**



TOP FISH CALAMARI PULITI 10/20

lqf busta 800 g

cod. **07123**



CALAMARI PULITI INDOPACIFICI 20/40

blocco 700 g

cod. **07465**



CALAMARI PATAGONICI PULITI

blocco 800 g

cod. **07911**



TREVISANI ANELLI E CUFFI DI CALAMARO INDOPACIFICO CON PELLE

800 g

cod. **18088**



SGATTONI CALAMARI PULITI

Skin Cong. 400 g

cod. **43117**



CALAMARI PULITI U/10

Blocco 1,4 kg netto

cod. **58372**



CALAMARI PULITI U/10

lqf Cong 800 g

cod. **64320**



CALAMARO PULITO PATAGONIA

blocco 900 g

cod. **52026**



SEPPIA PULITA 500/1000

iwp Marocco al kg

cod. **00114**



SEPPIE PULITE SENEGAL 400/600

iwp al kg

cod. **01992**



SEPPIA PULITA

lqg Marocco al kg.

cod. **10147**



SEPPIE PULITE INDOPACIFICHE U/1

lqf al kg

cod. **14138**



SEPPIE PULITE INDOPACIFICHE 1 - 2

lqf al kg

cod. **14139**



TREVISANI SEPPIE PULITE 60/UP

lqf Cong. 800 g

cod. **65391**



TREVISANI SEPPIA PULITA 13/20

lqf Cong. 800 G

cod. **45259**



SEPPIA PULITA 600/800

Senegal al kg

cod. **59949**



SEPPIA PULITA 8/12

lqf 750 g

cod. **65267**



SCATTONI SEPPIE PULITE

Skin Cong. 400 g

cod. **43126**



SEPPIA PULITA 200/400

lqf Senegal Cong. al kg

cod. **81197**



TENTACOLI DI GIGAS

p.p. 1 kg al kg

cod. **10145**



**TENTACOLI DI TOTANO
COTTI E TAGLIATI**

900 g

cod. **15391**



TOTANO RONDELLE

800 g

cod. **64007**



POLPI EVISCERATI SENEGAL 500/800

lwp al kg

cod. **01989**



POLPO PULITO MAROCCO T6

Sv Cong. Al kg

cod. **01451**



POLPO PULITO INDONESIA 800/1200

Conf. sing. al kg

cod. **03191**



POLPO MAROCCO 1200/2000

lqf al kg

cod. **03386**



POLPO SENEGAL 500/800

lqf al kg

cod. **59598**

POLPI SENEGAL 800/1200

lqf al kg

cod. **14357**



POLPO FIORE T4 1500/2000

lqf Senegal al kg

cod. **17465**



POLPO FIORE T7 500/800

lqf Senegal al kg

cod. **17466**



POLPO MAROCCO T4

lqf Al kg

cod. **47126**



POLPO SCOTTATO TAGLIATO

lqf Cong. 800 g

cod. **46559**



**TREVISANI POLPO
INDOPACIFICO PULITO 5/30**

lqf Cong. 800 g

cod. **57276**



POLPI SENEGAL T6

lqf al kg

cod. **58555**



**ITACA POLIPETTI PULITI 30/60
INDOPACIFICI**

800 G

cod. **09113**



CODE RANA PESCATRICE 500/1000

lwp al kg

cod. **03196**



**CODE DI ROSPO ORIENTALI
SENZA PELLE**

Cong. 800 g

cod. **56790**



**CODE DI ROSPO 100/200
ORIENTALI**

Cong. 900 g

cod. **46554**



TRIPPA DI ROSPO CONG AL KG

Cong. al kg

cod. **75594**

La trippa di mare dell'Isola di Ponza si ricava dal così detto 5° quarto del pesce, ovvero dello stomaco. Ricavata dalla rana pescatrice (detta anche coda di rospo) viene cucinata e insaporita con vari aromi naturali. Si presenta di colore grigiastro e aspetto spugnoso e particolarmente saporita.



FILETTI DI ALICI DELL' ADRIATICO

Butterfly 1 kg

cod. **69561**



ARTIC ALICI INTERE DELL'ADRIATICO

900 g

cod. **05714**



ALICI DEL MARE ADRIATICO

lqf 430 g

cod. **11606**



TREVISANI ALICI INTERE DEL MARE ADRIATICO

2,15 kg

cod. **23366**



PANAMARE FILETTI DI ALICI CROCCANTI

1 KG

cod. **18103**



LATTERINI

lqf Cong. 1 kg

cod. **23630**



FINDUS FIORI DI SALMONE

2 pz 200 g

cod. **02105**



FILETTO DI SALMONE

Porzionato sv 195 g

cod. **09547**



FILETTO DI SALMONE

Isole Faroe/Norvegia lqf sv al kg

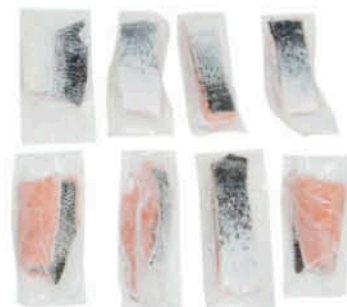
cod. **00636**



**NORDIC SEAFOOD SALMONE CUBI
POKE**

1 kg

cod. **18506**



**NORDIC SEAFOOD SALMONE
NORVEGESE PORZIONATO**

lqf busta 1 kg

cod. **18509**



**NORDIC SEAFOOD
FILETTO DI SALMONE**

SKIN ON 1,8 - 2,2 KG

cod. **18473**



TRANCI DI VERDESCA

Cong. 800 g

cod. **24756**



FILONE PESCE SPADA TRANCIO

al kg

cod. **54524**



**MARE PIÙ TRANCE PESCE SPADA
EXTRA 180/300**

lwp al kg

cod. **17030**



**TONNO PINNE GIALLE
BOCCONCINI**

superfrozen 1 kg

cod. **62445**



**NORDIC SEAFOOD TONNO
SUPER FROZEN**

lwp 1,5 - 4 kg

cod. **18476**

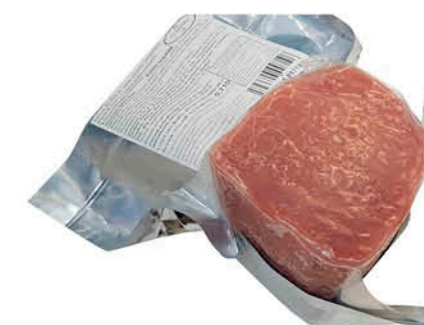


**NORDIC SEAFOOD TONNO SAKU
SASHIMI**

al kg

cod. **18500**

Il tonno sashimi viene pescato all'amo, si tratta quindi di pesce fresco crudo e affettato servito da solo, senza riso a differenza del Nigiri.



**FILONE DI TONNO PINNA GIALLA
SUSHI**

sq. al kg

cod. **54545**



**TREVISANI NASELLO
SUDAFRICANO N3**

Cong. al kg

cod. **58622**



SEAFOOD PRODUCERS SABLEFISH BLACK

cod msc USA al kg

cod. 18504

Il merluzzo nero, noto anche come Sablefish e Butterfish, è un pesce gourmet dal sapore ricco e burroso e dalla consistenza delicata e setosa. Ha così tanti nomi diversi perché è così popolare in tutto il mondo. Si trova nei menu dei ristoranti di pesce più esclusivi del mondo. Una prelibatezza che trova il suo impiego per la preparazione di sfiziosi antipasti e secondi piatti.



FILETTI DI MERLUZZO POLLACK ALASKA

800 G

cod. 01994

Pollock è un pesce che vive principalmente nel Pacifico. Il nostro Pollack dell'Alaska è preso in genere in Dutch Harbor, Alaska.



FILETTO DI SOGLIOLA OCEANICA 60/90

Senegal al kg

cod. 17468



SOGLIOLA DOVER N.5

Cong. 3,250 kg netto

cod. 58390

NORDIC SEAFOOD FILETTO DI RICCIOLA HAMACHI

Skin on 1,5 - 2,2 kg

cod. 18474



Hamachi Ricciola giapponese con pelle, deliscata, allevata in Australia. Questa ricciola viene allevata secondo gli standard giapponesi per aumentare la quantità di grasso e omega 3, e rendere questo pesce più adatto al consumo crudo pulito: Speciale per Sashimi, sushi, Hamachi nigiri. Il filetto è già sottoposto a trattamento criogenico per il trattamento contro contaminazioni microbiche, parassiti (Anisakis) e rende il prodotto perfettamente idoneo al consumo crudo.



FILETTO DI BRANZINO 120/160

700 G

cod. 03193



FILETTI DI PLATESSA

Cong. 700 g

cod. 49201



FILETTI DI PANGASIO THAY

lqf cong. 800 G

cod. 81195



SCATTONI FILETTI DI PESCE AZZURRO

270 g

cod. 09672



**TREVISANI MERLUZZO
DECAPITATO**

Cong. 800 g

cod. **45552**



TREVISANI FILETTO DI MERLUZZO

Cong. 800 g

cod. **45629**



**MONTI FILETTO DI MERLUZZO LEG-
GERMENTE SALATO 500/1000**

lqf 5 kg al kg

cod. **16492**



**ARTICOD PORZIONI
DI MERLUZZO NORDICO**

lqf 1 kg

cod. **16497**



**TRANCIO DI MERLUZZO NORDICO
SALATO**

Cong. al kg

cod. **47002**



**BACALAO MERLUZZO NORDICO
PANATO**

Cong. 500 g

cod. **11792**



**FILETTI INTERI DI MERLUZZO
NORDICO LEGGERMENTE
SALATO 500/1000**

lqf 7,70 kg

cod. **58439**



FILETTI DI BACCALÀ

Surg. 900 g al kg

cod. **69837**



FILETTI DI BACCALÀ 700/1000

lwp Surg. al kg

cod. **10621**



MONTI CUORE BACCALÀ

lwp Surg. sfuso al kg

cod. **10623**



**MONTI TRANCI DI FILETTI
DI BACCALÀ AMMOLLATO**

Surg. 1 kg

cod. **15281**



**MONTI BAFFA STOCCAFISSE
AMMOLLATO**

lwp Surg. al kg

cod. **16503**



**RISPO FILETTI DI BACCALÀ
PASTELLATI PRONTO FORNO**

1 kg

cod. **15209**



**CGM FILETTI DI BACCALÀ
PASTELLATI**

2 kg

cod. **11726**



**GAMBERI SGUSCIATI
CON CODINO PASTELLATI**

Cong. 500 g

cod. **55625**



**TREVISANI FRITTURA
DI PARANZA**

3,6 kg

cod. **53974**



**MARE PIÙ FRITTURA MISTA DI PARANZA
DELL'ADRIATICO**

eviscerata lqf 4,5 kg

cod. **03911**

**MARE PIÙ GOURMET FRITTURA
INFARINATA DI CALAMARI E GAMBERI**

3 kg al kg

cod. **17025**



BASTONCINI DI PESCE

Cong. al kg

cod. **64618**



**TREVISANI FRITTELLE
ALLE ALGHE**

1 kg

cod. **35913**



**RISPO FRITTELLE CON ALGHE DI MARE
PRONTO FORNO**

1,5 KG

cod. **15210**



**TREVISANI FRITTELLE
ALLA POLPA DI GRANCHIO**

1 kg

cod. **45556**



**PANAMARE CROCCHETTE
DI BACCALÀ GUSTOSE**

1 kg

cod. **18104**



**POLPETTE DI MERLUZZO
SUDAFRICANO**

Cong. al kg

cod. **04743**



**SPECIALITÀ DEI PICENI
OLIVE DI PESCE**

Surg. 2,5 kg

cod. **10718**



**SPECIALITÀ DEI PICENI
OLIVE DI PESCE SURGELATE**

Surg. 500 g

cod. **87347**



TREVISANI OLIVE DI PESCE

1 kg

cod. **53415**



MIGLIORI OLIVE RIPIENE DI BACCALÀ

1 kg

cod. **60399**



**MARE PIÙ ARROSTICINI
DI TOTANO GRATINATI**

1 kg

cod. **03124**



**MARE PIÙ COZZE GRATINATE CON
PANE AL POMODORO**

1 kg

cod. **03121**



**PANAMARE ARROSTICINI
DI PESCE PANATI**

1 kg

cod. **18102**



**TREVISANI SPIEDINI
DI CALAMARI E MAZZANCOLLE**

800 g

cod. **64194**



**SPIEDINI DI CALAMARI
E GAMBERI PANATI**

Cong. al kg

cod. **72250**



SPIEDINI PANATI

Surg. al kg

cod. **43128**



**SPIEDINI CALAMARI PATAGONIA E
GAMBERI ARGENTINA**

900 g

cod. **52031**



SPIEDINI DI PESCE

lqf 2,7 kg

cod. **58465**



AMBIENTE



UNIFRICO GADUS FOIE GRAS DI BACCALÀ

120 g

cod. **15838**

Il merluzzo nordico, da cui si produce il Baccalà, è considerato il "maiale del mare", infatti si utilizzano tutte le sue parti (persino la pelle e le spine!). Dal suo fegato si ricava un pregiatissimo Patè. Da provare come aperitivo su un crostino abbinato ad un bicchiere di vino bianco

AMBIENTE

ROSSO MAZARA SUBLIME GRAINS DE GAMBERO ROSSO

50 ml

cod. **15855**



Sublime è un prodotto estremamente raffinato e contemporaneo con un gusto ricco e deciso reso armonioso da note di menta timo e limone. Il Gambero rosso appena pescato viene sottoposto ad un sofisticato processo di liofilizzazione che permette di conservarne la naturalità ed i valori nutrizionali.

ROSSO MAZARA MESSAGE IN THE BOTTLE NETTARE DI GAMBERO ROSSO

100 ml

cod. **15856**



L'elisir viene realizzato a partire dalle teste del gambero rosso appena pescato, che vengono surgelate ad una temperatura di -50°C e, successivamente, grazie ad un sofisticato processo di trasformazione viene estratto il prodotto puro al 100%. Articolo unico, che viene direttamente dal mare, pensato per ristorante, pizzeria gourmet e bottega del gusto. Perfetto per qualsiasi tipo di preparazione culinaria, è ideale per paste, risotti, pizza gourmet, antipasti. Da sperimentare per alta pasticceria.



SMERALDA BOTTARGA DI TONNO

macinata 100 g

cod. **04241**



SMERALDA NERO DI SEPIA

20 g

cod. **04243**

SMERALDA BOTTARGA DI MUGGINE

macinata 100 g

cod. 04237



Viene estratta intera e salata con sale marino sardo. E' un prodotto di grande pregio, dal sapore inconfondibile ed unico, con un netto richiamo al mare. Ottima tagliata fine su pasta e verdure, perfetta per un aperitivo, tagliata a fettine sottili e condita solo con olio. Particolarmente gustosa su crudi di pesce.

SMERALDA POLPA DI GRANCHIO

al naturale 170 g

cod. 15818



La polpa di granchio è un alimento che si ricava dalle parti più bianche del granchio; è una carne molto fresca e leggera, utilizzata soprattutto per ricette esotiche.

SMERALDA POLPA DI RICCIO DI MARE

70 g

cod. 10720



KV NORDIC UOVA DI LOMPO NERO

50 G

cod. 13200

RIUNIONE UOVA DI SALMONE

50 g

cod. 18079



Di elevato livello qualitativo, le uova di salmone possono essere presentate con un buon pane e del burro di alta qualità. Inoltre con la riscoperta della pregiata cucina giapponese questo è un prodotto da tenere in dispensa per sperimentare qualche piatto innovativo o da inserire nella presentazione del classico sushi.



RIUNIONE NERO DI SEPPIA

500 g

cod. 87630



KV NORDIC UOVA DI LOMPO ROSSO

50 G

cod. 13204



KV NORDIC CREMA DI SALMONE

100 g

cod. 07909

Prodotto versatile, lavorato da fresco per ottenere una crema davvero fragrante spesso utilizzato nella preparazione di salse per primi piatti o per sfiziosi antipasti.



PESCE CONSERVATO

PESCE CONSERVATO



ALICI SALATE SPAGNA EXTRA

Extra 1,1 kg / 600 g

cod. 48208

Le migliori e più grandi alici spagnole, pescate nel periodo "di andata" e lavorate utilizzando la lavorazione alla carne, priva di sale tra uno strato e l'altro, possibile solo con pesce freschissimo e della miglior qualità. Questa lavorazione conferisce alle alici salate di Spagna il loro gusto inconfondibile.



EUROMAR ALICI SALATE

barra II 5 kg

cod. 02252



ALICI SALATE SPAGNA

a Condor 5 kg

cod. 37176



DON CARLOS ALICI SALATE

5 kg

cod. 18311



ALICI MONEGASQUE OS

800 g

cod. 55456

PESCE CONSERVATO



ANGELO PARODI FILETTI ACCIUGHE MAR CANTABRICO

in olio d'oliva 550 g

cod. 05431

Le acciughe Parodi provengono dal rinomato Mar Cantabrico. Vengono pescate ad aprile e maggio, periodo del passaggio presso le coste del pesce migliore e vengono lavorate dal fresco, in modo artigianale, affinché si possa apprezzarne il caratteristico gusto. Trovano largo consumo nelle pizzerie, in pizze gourmet e speciali, ma anche nelle ricette classiche. Nei ristoranti sono spesso servite in purezza, con burro acido, o utilizzate per diverse lavorazioni di creatività.



ORTIZ FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO SERIE ORO

450 g

cod. 81986



ALIMENTHA FILETTI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

in olio oliva latta 550 g

cod. 01171



ANGELO PARODI FILETTI ALICI DEL MAR CANTABRICO

in olio di oliva 50 g

cod. 01157



ORTIZ FILETTI ALICI DEL MAR CANTABRICO

in olio di oliva 47,5 g

cod. 13993

PESCE CONSERVATO



+PERFORMANCE FILETTI DI ACCIUGHE MAR CANTABRICO

in olio di oliva latta 360 g

cod. 18292



+PERFORMANCE FILETTI DI ACCIUGHE MAR ADRIATICO

in olio di girasole vaso vetro 720 g

cod. 18291



+PERFORMANCE FILETTI DI ACCIUGHE A PEZZI MAR ADRIATICO

in olio di girasole vaso vetro 720 g

cod. 18288



EUROMAR FILETTI DI ACCIUGHE

extra marinate 600 g

cod. 03760



CURRERI FILETTI DI ALICI

vaso vetro 1,5 kg

cod. 10166



CURRERI ALICI

a pezzi 1,5 kg

cod. 10157

PESCE CONSERVATO

ARMATORE FILETTI ALICI

in olio di oliva 585 g

cod. 09782

Solo le Alici più grandi, pescate nel periodo primaverile in Costiera Amalfitana, vengono selezionate per diventare pregiati filetti di Alici sott'olio. Il processo di maturazione avviene in terzigni, botti di castagno, per un periodo mai inferiore agli 8 mesi. Tale pratica rispecchia un segreto che fa delle alici un prodotto di eccellenza gastronomica.



ARMATORE FILETTI DI ALICI

in olio di oliva 1,3 kg

cod. 16426



ARMATORE COLATURA DI ALICI

50 ml

cod. 09754



ARMATORE COLATURA ALICI

vaso orcio 250 ml

cod. 09781

La Colatura di Alici è l'oro di Cetara, una preparazione prelibata che nasce da una tradizione secolare. Le Alici pescate durante la primavera in Costiera Amalfitana, dai pescherecci di Cetara, vengono lavorate poche ore dopo la cattura. Le Alici vengono eviscerate e successivamente disposte all'interno di una botte di castagno, alternandole a strati di sale marino. I tempi di maturazione vanno dai 18 ai 30 mesi.

PESCE CONSERVATO



ARMATORE COLATURA ALICI DI CETARA

700 ml

cod. 14754



VENTRESCA TONNO ROSSO

in olio di oliva 170 g

cod. 10935

ARMATORE BOTTARGA DI TONNO ROSSO

80/120 g al kg

cod. 10938



ORTIZ TONNO

in olio d'oliva 1,6 kg

cod. 40463

Pescati i tonni Boniti del Nord con la canna, uno a uno, con esca viva o lenza trainata, durante la stagione estiva. Questa tecnica ancestrale di pesca selettiva (che evita gli scarti) è rispettosa dell'ambiente e dei fondali marini. La lavorazione è effettuata con metodo totalmente artigianale. Al palato presenta un sapore squisito e una consistenza delicata.

PESCE CONSERVATO



CALLIPO TRANCETTI DI TONNO
in olio di oliva 550 g

cod. **05861**



TRANCETTI DI TONNO MORO
425 g

cod. **09379**



ADA FILETTI DI TONNO
ada filetti di tonno 1,8 kg

cod. **15381**

Per preparare questi filetti vengono utilizzati solo tonnetti striati (*Katsuwonus pelamis*) di circa 3-4 kg, prodotti in Spagna nel periodo estivo, quando le carni risultano più morbide. I filetti migliori, lavorati da pesce intero, vengono selezionati e confezionati a mano uno ad uno, aggiungendo poi pregiato olio di oliva in cui vengono fatti marinare a lungo.

Ogni latta contiene 6/8 filetti integri dal sapore delicato e dalla consistenza friabile, grazie alla stagionatura garantita al tonno. Versatili e di grande qualità, sono ideali per bar e ristorante.



ANGELO PARODI FILETTO TONNO
vaso vetro 425 g

cod. **56311**



DONZELA TONNO
al naturale 1,8 kg

cod. **81047**

PESCE CONSERVATO



+PERFORMANCE TONNO
in olio di oliva busta 1 kg

cod. **17765**



+PERFORMANCE TONNO
in olio di semi di girasole busta 1 kg

cod. **17766**



SCELTO PIÙ TONNO
all'olio di oliva 3 x 80 g

cod. **49680**



SCELTO PIÙ TONNO
all'olio d'oliva 800 g

cod. **49681**



SCELTO PIÙ TONNO
all'olio d'oliva 1,73 kg

cod. **49682**



SCELTO PIÙ TONNO
all'olio di semi di girasole 1,73 kg

cod. **49683**

PESCE CONSERVATO



4 ROTTE TONNETTO DEL MEDITERRANEO

filetti 850 G

cod. 18730



ARMATORE TONNO ROSSO BRICIOLE

in olio di oliva 850 g

cod. 14756



ARMATORE TONNO ROSSO

in olio di oliva 850 g

cod. 14755

Il Tonno Rosso è, tra le tante specie di tonno esistenti, sicuramente quello più pregiato e ricercato. Interamente lavorati a mano entro poche ore dalla battuta di pesca, i filetti di Tonno Rosso hanno un gusto saporito e deciso. I filetti di Tonno Rosso sono particolarmente indicati per la preparazione di antipasti, bruschette e come condimento per insalate e piatti di pasta.

ACQUA DI MARE



STERLMAR ACQUA RISERVA DI MARE

5 l

cod. 14122

Acqua di mare naturale purificata ad uso alimentare. Sostituisce il sale per cotture di crostacei e prodotti tipici, preparazioni di impasti (pane, pizza...), preparazioni di salse, brodi, marinature, bisque e fumè oltre che bevande e cocktail.

STERLMAR ACQUA DI MARE CLEAN

10 L

cod. 14099

Ideale per la lavorazione di prodotti alimentari per i quali è indicato l'utilizzo di acqua di mare o in alternativa all'impiego di acqua salata. Best Practice per: lavaggio, congelamento e trattamento dei prodotti tipici



STERLAMR ACQUA RISERVA DI MARE

con nebulizzatore 200 ml

cod. 14113

Ottimo per i condimenti con acqua marina depurata in alternativa al sale. Utilizzato dalle attività più interessate al salutistico e all'innovazione.





SCELGO
FULL SERVICE

IL NOSTRO REPARTO: **PESCHERIA**

ORARI DI APERTURA

FALCONARA MARITTIMA, MOSCIANO SANT'ANGELO e TERMOLI
dal **MARTEDÌ** al **VENERDÌ** dalle 7:00 alle 18:30
SABATO E DOMENICA dalle 7:00 alle 12:30
LUNEDÌ CHIUSO

PESCARA e SAN BENEDETTO DEL TRONTO
dal **MARTEDÌ** al **VENERDÌ** dalle 6:00 alle 18:30
SABATO dalle 6:00 alle 18:30
DOMENICA dalle 6:00 alle 12:30
LUNEDÌ CHIUSO

CIVITANOVA MARCHE
dal **MARTEDÌ** al **VENERDÌ** dalle 7:00 alle 18:30
SABATO dalle 7:00 alle 18:30
DOMENICA dalle 7:00 alle 12:30
LUNEDÌ CHIUSO



CONSULTA IL NOSTRO
CATALOGO ITTICO



SERVIZIO DI PRENOTAZIONE: Per il tuo ordine contatta direttamente la pescheria del punto vendita di riferimento.

FALCONARA MARITTIMA
Tel. 0861 8050506 • Fax 0861 8050507

CIVITANOVA MARCHE
Tel. 0733 8038042 • Fax 0733 8038043

SAN BENEDETTO DEL TRONTO
Tel. 0735.654101 • Fax 0735.651322

MOSCIANO SANT'ANGELO
Tel. 085 8079042 • Fax 085 8079043

PESCARA
Tel. 085 9772767 • Fax 085 9772815

TERMOLI
Tel./Fax 0875 726107

CATALOGO ITTICO



SCELGO

FULL SERVICE

Orario al pubblico:
dal lunedì al venerdì
orario continuato
7:00 – 18:30
sabato e domenica
7:00 – 12:30

Sede legale:
Ancarano (TE)
via Bonifica del Tronto, snc
Tel. 0861.80501 – Fax 0861.8050222

 **scelgofullservice**
 **scelgofullservice.com**

FALCONARA MARITTIMA (AN)

Via del Commercio, 12
Da SS16 uscita Falconara
Da A14 uscita Ancona Nord dir. Falconara
Da SS76 uscita svincolo A14 dir. Falconara
Tel. 071.9156141 – Fax 071.9156615

CIVITANOVA MARCHE (MC)

Via G. Pirelli
Uscita A14 dir. Macerata
Zona Industriale "A"
Tel. 0733.803801 – Fax 0733.803822

SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)

Via Valle Piana, 80
Uscita A14 dir. San Benedetto Tr.
c/o Centro Agroalimentare
► Apertura ore 6:00
Tel. 0735.654101 – Fax 0735.651322

MOSCIANO SANT'ANGELO (TE)

Località Mulinetto
Uscita A14 a 500 metri
Dir. Giulianova
Tel. 085.807901 – Fax 085.8079022

PESCARA (PE)

Villanova di Cepagatti
Uscita A25 – dir. Villanova
Davanti al mercato ortofrutticolo all'ingrosso
► Apertura ore 6:00
Tel. 085.9772767 – Fax 085.9772815

TERMOLI (CB)

C/da Rivolta del Re
SS 87 Bifernina – Zona Industriale "A"
Tel. 0875.726107 – Fax 0875.725226

PUNTI DI RITIRO



MACERATA

Via Emanuele Filiberto, 14
dal lunedì al venerdì
9:00-13:00 / 15:00-18:00
Tel. 345 5914004



SANT'EGIDIO ALLA VIBRATA (TE)

Viale Kennedy, 115
martedì e venerdì
9:00-13:00 / 15:00-18:30
Tel. 345 6049532