



SOLUZIONI PER TUTTI
GLI OPERATORI DELLA

Ristorazione





SOLUZIONI PER TUTTI GLI
OPERATORI DELLA RISTORAZIONE

*La nostra passione per il mare,
tutte le Soluzioni per te.*



Indice

PROGETTO FOOD SERVICE

Il mare è nel nostro DNA	6
Pescanova Blue	8
Il meglio del mare dal mare migliore	10
Tutte le informazioni a portata di mano	13

I NOSTRI PRODOTTI

CROSTACEI	14
-----------	----

CEFALOPODI	42
------------	----

PESCE NATURALE	64
----------------	----

PANATI	76
--------	----

NOTE	93
------	----

*Il mare,
Noi lo conosciamo bene*

Il nostro **team specializzato nel Food Service** sviluppa, ogni giorno, progetti e soluzioni per **offrirvi prodotti** con un **ALTO VALORE AGGIUNTO**, capaci di soddisfare le **vostre esigenze**, anticipare e tradurre i **gusti dei consumatori**.

Il mare è nel nostro DNA

Una multinazionale spagnola specializzata nella pesca, nell'allevamento, nella produzione e nella commercializzazione di prodotti ittici.



Freschezza e qualità dal mare al piatto

Il controllo di ogni fase dell'intero processo produttivo, ci permette di offrire sempre la migliore qualità. Questo è il nostro impegno quotidiano.

PESCHIAMO
Dal 1961, siamo pionieri della surgelazione a bordo. Solchiamo con 60 barche i migliori fondali del mondo.



ALLEVIAMO
7.000 ettari, equivalenti a quasi 10.000 campi da calcio.

ELABORIAMO
In 17 unità produttive, in più di 10 paesi fra Africa, Asia, America e Europa.



OFFRIAMO
In 80 paesi dei 5 continenti, una gamma per tutte le preparazioni.



Pescanova Blue

il nostro Programma di Sostenibilità

Stiamo facendo la nostra parte per generare un **impatto positivo sull'ambiente**, aderendo ai principi delle Nazioni Unite.



È attraverso questi principi che è nato Pescanova Blue!



PIANETA



PERSONE



COMUNITÀ



PRODOTTI

- #1** Pescare, allevare e lavorare in **modo sostenibile**.
- #2** Investire nella **diversità**, nella sicurezza e nella crescita personale dei nostri dipendenti.
- #3** Garantire che i nostri prodotti contribuiscano positivamente **alla salute e al benessere** dei nostri consumatori.
- #4** Contribuire a migliorare **la qualità della vita** delle comunità in cui operiamo.
- #5** Garantire il rispetto di tutti i **requisiti etici e legali**.

Il Pianeta al primo posto

Riduciamo al minimo il nostro impatto sull'ecosistema, con l'**obiettivo di neutralizzare le emissioni di carbonio entro il 2040**.



Identifichiamo le fonti di emissioni di gas serra, i processi inefficienti e i margini di miglioramento.



Segnaliamo le nostre emissioni dirette e indirette secondo la metodologia GHG Protocol (*Greenhouse Gas Protocol*) e WBCSD (*World Business Council for Sustainable Development*).

Ci impegniamo a

Ridurre le emissioni di carbonio del **3%** all'anno

Compensare le emissioni residue per raggiungere **zero** emissioni

I RISULTATI OTTENUTI

Installazione di **9 parchi fotovoltaici** in Spagna e Namibia



42 000 m² di pannelli.

+ 30 % di **autoconsumo** con energia pulita.

Riduzione delle emissioni di CO₂ equivalenti a **piantare quasi 400.000 alberi**.

Rinnovo della nostra flotta



In **Namibia** per la pesca del merluzzo e in **Mozambico** per la pesca dei gamberi.

Il meglio del mare dal mare migliore

- Il controllo dal punto di origine fino alla commercializzazione garantisce una **completa tracciabilità** lungo l'intera catena di produzione.
- Utilizziamo le **tecnologie più evolute** mirate al miglioramento e all'ottimizzazione delle risorse e dei prodotti.
- Ogni giorno il nostro **team Ricerca e Sviluppo** lavora con grande passione per **migliorare** costantemente i nostri prodotti e la nostra filiera.



PESCHIAMO

ARGENTINA: Gambero, Merluzzo e Calamaro
ANGOLA: Gambero Rosso e Gambero Bianco
MOZAMBICO: Gamberoni
NAMIBIA E SUD AFRICA: Merluzzo, Rosada e Rana Pescatrice



COLTIVIAMO

AMERICA LATINA: Mazzancolle
SPAGNA: Rombo
BRASILE: Tilapia



ELABORIAMO

IRLANDA: Scampi
INDIA: Cefalopodi
ECUADOR, NICARAGUA, FRANCIA: Mazzancolle
GUATEMALA: Gamberi e Mazzancolle
PERÙ: Cefalopodi e Mahi Mahi
NAMIBIA: Merluzzo
SPAGNA: Merluzzo Nordico, Cefalopodi, Mazzancolle, Panati, Rombo e Surimi



COMMERCIALIZZIAMO

ALCUNI ESEMPI: Italia, Francia, Spagna, Portogallo, Grecia, Polonia, Stati Uniti, Brasile, Perù, Giappone

Tutte le informazioni a portata di mano

Vuoi avere tutte le informazioni per utilizzare al meglio i nostri prodotti e raggiungere i risultati che desideri per la tua attività?

Qui trovi tutte le risposte che ti servono esposte in modo chiaro e conciso:

DESCRIZIONE per una breve spiegazione del prodotto.

SPECIE per tutti i prodotti naturali incluso la sua origine.

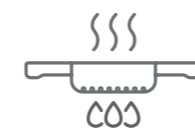
VANTAGGI destinati a tutti gli operatori della ristorazione.

DIMENSIONI in pezzi/kg, pezzi/libbra o peso/pezzo.

PREPARAZIONE tutti i metodi di preparazione più adatti al prodotto.

Nel caso mancasse qualche informazione, non esitare a contattarci sul sito web: fishsolutions.pescanova.it.

Preparazioni



ALLA GRIGLIA



STUFATO



IN FORNO



IN PADELLA



IN MICROONDE



IN FRIGGITRICE



BOLLITO



DECONGELARE



AL VAPORE



TEMPO DI COTTURA

Surgelazione



SURGELATO A BORDO



SURGELAZIONE INDIVIDUAL QUICK FROZEN



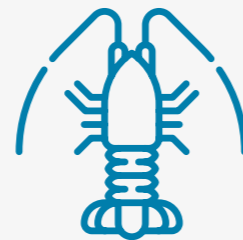
PRIMA SURGELAZIONE



Crostacei

La nostra Aragosta dei Caraibi

- La sua carne è **rosa e succosa**.
- Il carapace è arrotondato sul dorso con **spine e noduli** di diverse dimensioni, tra cui un paio di corna frontali forti e affilate sugli occhi.
- Le **antenne** sono lunghe e rigide, la coda è massiccia.
- Il colore presenta un'ampia **varietà di tonalità**, fra cui macchie rosso verdognolo, marroni, rossastre, blu e verdognole.



(Panulirus Argus)

Isole Caraibiche
Coste del Golfo del Messico
Paesi dell'America Centrale
Paesi del Sud America

I vantaggi dell'Aragosta Cubana

Questa aragosta ha vantaggi competitivi rispetto ad altri Paesi (anche se è la stessa specie) grazie al suo processo di pesca e trasformazione, che **mantiene in vita l'aragosta fino all'ultimo momento**. Inoltre, **non viene trattata** con polifosfati, per cui ha una qualità superiore.



I nostri Gamberi e Mazzancolle

Gamberone e Gambero Argentino sono uguali?

La risposta è sì.

Il **Gambero Argentino** è definito così in riferimento alla sua provenienza, le acque del sud che ospitano pesci e crostacei **molto apprezzati dal punto di vista gastronomico**.

È conosciuto anche come Gambero Atlantico, ma tutti questi termini fanno capo alla **stessa specie: il Pleoticus Muelleri**.

Mazzancolle e Gamberi: quali sono le differenze?

COLORE

- Le **Mazzancolle** hanno un colore più trasparente e **leggermente rosato**, con una colorazione più uniforme (*essendo allevate*), mentre i **Gamberi** hanno un colore **rosso più scuro**, con strisce sul loro corpo (*essendo selvaggi*).

TESTA

- I **Gamberi** hanno una testa più **grande e allungata** con occhi più pronunciati, mentre la testa delle **Mazzancolle** è **più corta**.

CODA

- Entrambi hanno 10 zampe, ma si distinguono per le **chele anteriori**: i gamberi hanno chele più grandi in 2 paia di zampe, le mazzancolle in 3.

SAPORE

- Le **Mazzancolle** hanno un sapore **dolce e delicato**, con una carne morbida, succosa e una consistenza tenera, mentre i **Gamberi** hanno un gusto di mare più **intenso e ricco** e la loro carne è più soda e croccante.



Gambero Argentino

Una filiera integrata

Il nostro processo integrato garantisce la massima qualità.

Da oltre **30 anni** disponiamo di un impianto di lavorazione, di un magazzino frigorifero e di una **flotta di 16 imbarcazioni**.

Pescati
il alto mare

Selezionati a mano
e ordinati per
dimensioni

Surgelati
a bordo



Impianto di lavorazione

Puerto Deseado, Argentina

13.000 tonnellate all'anno

1 linea di produzione / 743 dipendenti

Una flotta unica

Peschereccio con rete rialzata
12 navi dedicate solo alla pesca dei gamberi



Le nostre certificazioni

BRGS | Food Safety



Per la sicurezza alimentare

**FISHERY
PROGRESS.ORG**

Per la partecipazione diretta a progetti
di miglioramento della pesca.
Valutazione dei progressi A.

Mazzancolla Tropicale

Una filiera integrata

Selezioniamo solo mazzancolle che
soddisfano i più severi requisiti di qualità.

Allevate
e certificate ASC

Selezionate
a mano

Ordinate per
dimensioni



Ecuador - PROMARISCO

Area di allevamento: **3.000 ettari**

Impianto di lavorazione: **65.000 tonnellate** all'anno

Allevamento: **etico e sostenibile al 100%**

Nicaragua - CAMANICA

Area di allevamento: **4.500 ettari**

Impianto di lavorazione: **10.000 m²**

Approvvigionamento: **regolare, etico e sostenibile**



Le nostre certificazioni



Per un'acquacoltura
responsabile e sostenibile



Per un'acquacoltura
sicura e sostenibile



Per una sicurezza
alimentare garantita



Per l'allevamento
senza antibiotici

Intero

Gambero Argentino Selvaggio

CARATTERISTICHE

- L'attività dei nostri pescherecci si concentra nelle acque tiepide, dai 9 ai 24°C, tra marzo e ottobre.
- Pescato in alto mare, **selezionato e classificato** a mano per dimensioni.
- **Surgelato in mare aperto** per una qualità massima.
- Il suo **sottile esoscheletro** si adatta meglio a preparazioni alla piastra e alla griglia.

ROSSO SCURO DAL SAPORE INTENSO

origine
ARGENTINA

Zona
FAO 41

pescato in
**OCEANO ATLANTICO
SUD OCCIDENTALE**

specie
PLEOTICUS MUELLERI

pezzatura (pezzi/Kg)
**L1 (10/20) - L2 (20/30)
L3 (30/40)**

presentazione
**SCATOLA DA 2Kg
CARTONE DA 12Kg**

VANTAGGI

1. SAPORE

Conserva integralmente il suo sapore, poiché non viene compromesso da un processo di lavorazione, essendo **intero e congelato a bordo**.

2. VALORIZZAZIONE DEL PIATTO

Presentare il gambero intero **migliora l'aspetto estetico** del piatto, aggiungendo un tocco di eleganza e raffinatezza.

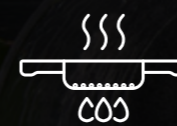
3. VERSATILITÀ IN CUCINA

Offriamo diverse dimensioni per dare **molteplici possibilità agli chef**, dagli antipasti, zuppe e secondi piatti.

4. FORNITURA DIRETTA

Essendo in **filiera integrata**, garantiamo prodotti di alta qualità e con maggiore affidabilità.

COME SI PREPARA



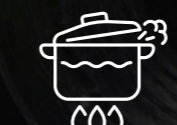
ALLA GRIGLIA



IN FORNO



STUFATO



BOLLITO



1/3 MIN

Non è necessario scongelarli in anticipo.



SURGELATO
A BORDO



Code

Gambero Argentino Selvaggio

CARATTERISTICHE

- L'attività dei nostri pescherecci si concentra nelle acque tiepide, dai 9 ai 24°C, tra **marzo e ottobre**.
- Pescato in alto mare, **selezionato a bordo**.
- Ottenute separando la testa dal corpo, lasciando solo le zampe e la coda. Nella confezione è presente un **MIX di dimensioni**.

ROSSO SCURO DAL SAPORE INTENSO

origine
ARGENTINA

Zona
FAO 41

pescato in
**OCEANO ATLANTICO
SUD OCCIDENTALE**

specie
PLEOTICUS MUELLERI

pezzatura (pezzi/Kg)
CMIX

presentazione
SCATOLA DA 2Kg

VANTAGGI

1. RAPIDITÀ IN CUCINA

Scelta vincente per il tuo ristorante, poiché già senza testa è pronto da cuocere.

2. CONTROLLO COSTO PORZIONE

Il peso al chilo non viene incrementato dalla parte della testa, consentendo quindi di **sfruttare al meglio la carne** stessa.

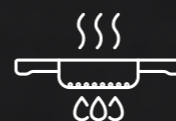
3. RISPARMIO ECONOMICO

Non avendo testa, si **riducono al minimo il tempo di preparazione** e gli **scarti** in cucina, risparmiando sui costi.

4. FLESSIBILITÀ CULINARIA

Estremamente versatile nelle sue preparazioni, con un'unica referenza è possibile **coprire diversi piatti** del menu.

COME SI PREPARA



ALLA GRIGLIA



IN FORNO



STUFATO



BOLLITO



2/3 MIN

Non è necessario scongelarli in anticipo.



Sgusciato

Gambero Argentino Selvaggio

CARATTERISTICHE

- Pescate e selezionate in alto mare, sulle nostre barche, tra marzo e ottobre.
- Ottenute separando la testa dal corpo, lasciando solo le zampe e la coda.
- A terra, il guscio viene manualmente rimosso.

CARNE TENERA DAL SAPORE INTENSO

origine
ARGENTINA

Zona
FAO 41

pescato in
**OCEANO ATLANTICO
SUD OCCIDENTALE**

specie
PLEOTICUS MUELLERI

pezzatura (pezzi/Kg)
**CMIX
44/66**

presentazione
**SCATOLA DA 1Kg
CARTONE DA 10Kg**

VANTAGGI

1. PRATICITÀ

La scelta più **conveniente** perché è **già pronto**: senza guscio e senza testa.

2. RISPARMIO TEMPO E COSTI

La materia prima **non presenta alcuna perdita**, si riducono i tempi di preparazione e gli scarti in cucina.

3. RISPARMIO SPAZIO

Essendo già elaborato, senza testa, **riduce lo spazio di stoccaggio**.

4. FLESSIBILITÀ CULINARIA

Estremamente versatile nelle sue preparazioni, permettendo di **utilizzare la stessa referenza per diversi piatti**.

COME SI PREPARA



ALLA GRIGLIA



IN FORNO



STUFATO



BOLLITO



2/3 MIN

Non è necessario scongelarli in anticipo.



ALTO VALORE
AGGIUNTO



Intere Crude

Mazzancolle Tropicali Allevate

CARATTERISTICHE

- Crostaceo d'acquacoltura, del quale **controlliamo l'intero processo**, garantendo sempre la massima qualità.
- Gestiamo gli **incubatoi**, le aree di allevamento, gli impianti di trasformazione e di stoccaggio.
- Certificato ASC significa che rispetta i **principi di sostenibilità** e dispone di efficaci sistemi di **tracciabilità**.

CARNE SUCCOSA DAL SAPORE DELICATO

origine
ECUADOR, NICARAGUA

allevato in
CENTRO AMERICA

pezzatura (pezzi/Kg)
**20/30; 30/40;
40/50; 60/70 A2**

specie
LITOPENAEUS VANNAMEI

presentazione
**SCATOLA DA 2Kg
CARTONE DA 12Kg**

VANTAGGI



1. SAPORE

Conserva integralmente il suo sapore, poiché non viene compromesso da un processo di lavorazione, essendo **intero**.

2. VALORIZZAZIONE DEL PIATTO

Presentarlo intero **migliora l'aspetto estetico** del piatto, aggiungendo un tocco di eleganza.

3. VERSATILITÀ E PERSONALIZZAZIONE IN CUCINA

Offriamo diverse pezzature, per dare **molteplici possibilità**, consentendo agli chef di preparare una vasta gamma di piatti.

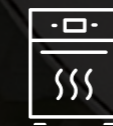
4. SOSTENIBILITÀ

Provenendo da **filiera integrata e da allevamento responsabile**, garantiamo prodotti di alta qualità, con maggiore affidabilità e impegno ambientale.

COME SI PREPARA



ALLA GRIGLIA



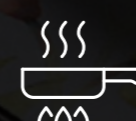
IN FORNO



STUFATE



BOLLITE



IN PADELLA



2 MIN

Non è necessario scongelarli in anticipo.



Code Crude

Mazzancolle Tropicali Allevate

CARATTERISTICHE

- Crostaceo d'acquacoltura ASC, del quale controlliamo l'intero processo, garantendo la massima qualità, sostenibilità e tracciabilità.
- Gestiamo gli incubatoi, le aree di allevamento, gli impianti di trasformazione e di stoccaggio.
- Ottenute separando la testa dal corpo, lasciando solo le zampe e la coda e ordinate a mano per dimensioni.

CARNE SUCCOSA DAL SAPORE DELICATO

origine
ECUADOR, NICARAGUA

allevato in
CENTRO AMERICA

pezzatura (pezzi/Kg)
**31/35; 35/40;
42/50; 51/60**

specie
LITOPENAEUS VANNAMEI

presentazione
**SCATOLA DA 2Kg
CARTONE DA 12Kg**

VANTAGGI

1. RAPIDITÀ IN CUCINA

Scelta vincente per il tuo ristorante, poiché già senza testa è pronto da cuocere.

2. CONTROLLO COSTO PORZIONE

Il peso al chilo non viene incrementato dalla parte della testa, consentendo quindi di sfruttare al meglio la carne stessa.

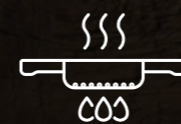
3. RISPARMIO ECONOMICO

Non avendo testa, si riducono al minimo il tempo di preparazione e gli scarti in cucina, risparmiando sui costi.

4. FLESSIBILITÀ CULINARIA

Estremamente versatile nelle sue preparazioni, con un'unica referenza è possibile coprire diversi piatti del menu.

COME SI PREPARA



ALLA GRIGLIA



IN FORNO



STUFATE



BOLLITE



IN PADELLA



1/2 MIN

Non è necessario scongelarli in anticipo.



Code Sgusciate Crude

Mazzancolle Tropicali allevate

CARATTERISTICHE

- Crostaceo d'acquacoltura ASC, del quale controlliamo l'intero processo, garantendo la massima qualità, sostenibilità e tracciabilità.
- Gestiamo gli incubatoi, le aree di allevamento, gli impianti di trasformazione e di stoccaggio.
- Ottenute separando la testa dal corpo e sgusciate manualmente.

CARNE SUCCOSA DAL SAPORE DELICATO

origine
ECUADOR, NICARAGUA

Allevato in
CENTRO AMERICA

pezzatura (pezzi/Kg)
**21/25; 26/30;
41/50; 51/60**

specie
LITOPENAEUS VANNAMEI

presentazione
SCATOLA DA 1,7Kg

VANTAGGI

1. PRATICITÀ SOSTENIBILE

Senza guscio e senza testa: la scelta la più conveniente e responsabile (certificata ASC).

2. RISPARMIO TEMPO E COSTI

La materia prima non presenta alcuna perdita, si riducono i tempi di preparazione e gli scarti in cucina.

3. RISPARMIO SPAZIO

Essendo già elaborato, senza testa, riduce lo spazio di stoccaggio.

4. FLESSIBILITÀ CULINARIA

Estremamente versatile nelle sue preparazioni, permettendo di utilizzare la stessa referenza per diversi piatti.

COME SI PREPARA



ALLA GRIGLIA



STUFATE



BOLLITE



2 MIN

Non è necessario scongelarli in anticipo.



Intero

Gambero Viola Selvaggio

CARATTERISTICHE

- Pescato in Angola, tra marzo e dicembre; congelato a bordo.
- Colore rosso con una banda di colore rosso scuro sulla parte posteriore di ogni segmento addominale.
- Massima qualità: il suo succo lo rende perfetto per piatti gourmet; il colore intenso è un elemento importante per differenziare il menu.

ROSSO CHIARO, SFUMATURE VIOLACEE

origine
ANGOLA

Zona
FAO 47

pescato in
**OCEANO ATLANTICO
SUD ORIENTALE**

specie
ARISTEUS VARIDENS

pezzatura (pezzi/Kg)
27/34; 35/44; 45/58

presentazione
**SCATOLA DA 1Kg
CARTONE DA 14Kg**

VANTAGGI

1. SAPORE

Conserva integralmente il suo sapore distintivo, poiché non viene compromesso a un processo di lavorazione, essendo intero e congelato a bordo.

2. VALORIZZAZIONE DEL PIATTO

Il gambero rosso intero migliora l'aspetto estetico del piatto, con un tocco di eleganza e raffinatezza.

3. VERSATILITÀ IN CUCINA

offre molteplici possibilità, dai risotti, ai frutti di mare grigliati e ai piatti crudi.

4. SOSTENIBILITÀ E FORNITURA DIRETTA

La filiera integrata e la pesca responsabile, garantiscono alta qualità, con affidabilità e rispetto ambientale.

COME SI PREPARA



ALLA GRIGLIA



STUFATO



BOLLITO



1/3 MIN

Non è necessario scongelarli in anticipo.



Code

Gambero Viola Selvaggio

CARATTERISTICHE

- **Qualità massima e costante**, grazie al controllo dell'intero processo: pesca, selezione, classificazione e surgelazione a bordo.
- **Carne rosata e succosa, consistenza ferma**, si distingue per il suo grande sapore.
- La testa viene separata dal corpo, lasciando solo le zampe e la coda. Nella confezione è presente un **MIX di dimensioni**.

ROSSO CHIARO, SFUMATURE VIOLACEE

origine
ANGOLA

Zona
FAO 47

pescato in
**OCEANO ATLANTICO
SUD ORIENTALE**

specie
ARISTEUS VARIDENS

pezzatura (pezzi/Kg)
cMIX

presentazione
**SCATOLA DA 1Kg
CARTONE DA 14Kg**

VANTAGGI

1. MASSIMA FRESCHEZZA

Pescato in alto mare e surgelato a bordo, per **mantenere intatte tutte le proprietà** organolettiche.

2. CONTROLLO COSTO PORZIONE

Il peso al chilo non viene incrementato dalla parte della testa per una **resa massima**.

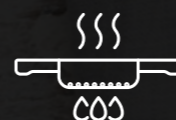
3. RISPARMIO ECONOMICO

Non avendo testa, si riducono al minimo il tempo di preparazione e gli scarti in cucina, **risparmiando costi** per l'attività.

4. FLESSIBILITÀ CULINARIA

Estremamente versatile nelle sue preparazioni, con un'unica referenza è possibile **coprire diversi piatti** del menu.

COME SI PREPARA



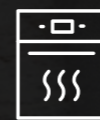
ALLA GRIGLIA



STUFATO



IN PADELLA



IN FORNO



1/3 MIN

Non è necessario scongelarli in anticipo.



Intera Cruda

Aragosta Selvaggia

CARATTERISTICHE

- Vive in acque calde e poco profonde, dalle superficie fino a **50 metri di profondità**.
- La sua dieta consiste principalmente di **molluschi, crostacei e altri invertebrati marini**, conferendo alla sua carne un sapore squisito.
- Solo Cuba ha sviluppato centri di raccolta che permettono alle aragoste di restare vive fino al loro arrivo in fabbrica. Sono trattate senza polifosfati, per una qualità superiore.

MARRONE ROSSASTRO DAL SAPORE DOLCE E DELICATO

origine
CUBA

Zona
FAO 31

pescato in
**OCEANO ATLANTICO
CENTRO OCCIDENTALE**

specie
PANULIRUS ARGUS

pezzatura (pezzi/g)
**300/350; 350/400;
400/460; 460/520;
520/575; 575/630;
630/740; 740/860;
860/1100; 1100/1300;
1300/1500; 1500/2000**

presentazione
CARTONE DA 10Kg

VANTAGGI

- 1. SAPORE UNICO**
Considerata **una delle migliori al mondo**, dovuti all'habitat in cui si sviluppa, al metodo di cattura e al processo industriale.
- 2. MIGLIORE RENDIMENTO**
A differenza delle altre aragoste, quella di Cuba ha una **testa più piccola**, quindi il suo rendimento al kg sarà sempre maggiore.
- 3. VARIE DIMENSIONI**
La sua ampia varietà di dimensioni consente agli chef di trovare **la taglia che meglio si adatta alle proprie esigenze e preparazioni**.
- 4. VALORIZZAZIONE E VERSATILITÀ**
Molto apprezzato nell'alta cucina, introdurla nel menu del tuo ristorante può **attirare clienti in cerca di un'esperienza gastronomica sofisticata**.

COME SI PREPARA



ALLA GRIGLIA



IN FORNO



BOLLITA



AL VAPORE

Semplicemente aumentando i tempi di preparazione, non è necessario scongelarli in anticipo.



Intera Cotta

Aragosta Selvaggia

CARATTERISTICHE

- **Già cotta** e confezionata individualmente per offrire un **alto valore aggiunto**.
- Solo a Cuba sono presenti centri di raccolta che permettono alle aragoste di essere **mantenute in vita fino al loro trasporto** in fabbrica.
- Sono trattate **senza polifosfati**, per una qualità superiore.

ROSSO E ARANCIONE VIVO

origine
CUBA

Zona
FAO 31

pescato in
**OCEANO ATLANTICO
CENTRO OCCIDENTALE**

specie
PANULIRUS ARGUS

pezzatura (pezzi/g)
**300/350; 350/400;
400/460; 460/520;
520/575; 575/630;
630/740; 740/860;
860/1100; 1300/1500**

presentazione
CARTONE DA 10Kg

VANTAGGI

1. RAPIDITÀ IN CUCINA

Scelta vincente per il tuo ristorante, poiché è **già cotta**, pronta per tutte le tue elaborazioni.

2. MIGLIORE RENDIMENTO

A differenza delle altre aragoste, quella di Cuba ha una **testa più piccola**, quindi il suo rendimento al kg sarà sempre maggiore.

3. VARIE DIMENSIONI

La sua ampia varietà di dimensioni, consente di trovare **la taglia che meglio si adatta al tuo menu**.

4. GASTRONOMIA SOFISTICATA

Molto apprezzato nell'alta cucina, introdurla nel menu del tuo ristorante può **attirare clienti in cerca di un'esperienza culinaria**.

COME SI PREPARA



DECONGELARE



Coda Sgusciata Cotta

Aragosta Selvaggia

CARATTERISTICHE

- Questo prodotto è l'intera coda del crostaceo, ottenuto rimuovendo solo la parte della testa.
- Già sgusciata, cotta e confezionata individualmente.
- Esclusivamente a Cuba, i centri di raccolta garantiscono che le aragoste rimangono vive fino al loro arrivo in fabbrica e sono trattate senza polifosfati.

DAL SAPORE DOLCE E DELICATO

origine
CUBA

Zona
FAO 31

pescato in
**OCEANO ATLANTICO
CENTRO OCCIDENTALE**

specie
PANULIRUS ARGUS

pezzatura (pezzi/oz)
8/9; 16/20; 20/24

presentazione
CARTONE DA 10Kg

VANTAGGI

1. RAPIDITÀ IN CUCINA

Scelta vincente per il tuo ristorante, poiché è già sgusciata e cotta, pronto per uso.

2. RISPARMIO TEMPO E COSTI

La materia prima **non presenta alcuna perdita**, si riducono i tempi di preparazione e gli scarti in cucina.

3. RISPARMIO SPAZIO

Essendo già elaborato, senza testa e guscio, **riduce lo spazio di stoccaggio**.

4. GASTRONOMIA SOFISTICATA

Molto apprezzato nell'alta cucina, introdurla nel menu del tuo ristorante può **attirare clienti in cerca di un'esperienza esclusiva**.

COME SI PREPARA



DECONGELARE





Cefalopodi

I Cefalopodi

Il loro nome scientifico significa “**testa con piedi**”, proprio perché hanno i tentacoli situati sulla testa. Sono gli invertebrati più intelligenti che esistono. Esistono ad oggi, circa **780 specie** di cefalopodi.

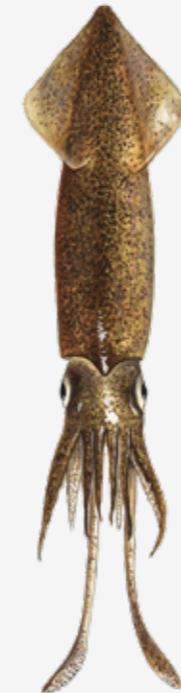
Aspetto e caratteristiche

- Alcuni hanno completamente perso la conchiglia (**polpo**) e altri hanno la vestigia, come la **seppia** o il **calamaro** (penna/piuma).
- Totano e calamaro sono simili tra loro : hanno 8 braccia + 2 tentacoli più lunghi. **Una volta puliti ed eviscerati, è difficile distinguerli fra di loro.**
- Molte specie possono **cambiare colore e mimetizzarsi con l'ambiente**. Il colore varia dal violaceo al rossastro fino alle tonalità brunastre, mentre la **carne è bianco perlato**.
- Pur essendo **abili predatori**, quando devono fuggire, rilasciano un **getto di inchiostro** per confondere il nemico.

Il nostro Calamaro

CALAMARO PATAGONICO
(*Loligo Gahi*)

- Proviene dalle acque delle isole Falkland e del Perù.
- Dimensioni massime del manto sono di 28 cm.



Il nostro Totano

TOTANO ATLANTICO
(*Illex Argentinus*)

- È il totano di maggiore interesse commerciale e viene solitamente venduto surgelato o per elaborare altri prodotti come gli anelli.
- Il suo mantello può raggiungere fino ai 33 cm di lunghezza.



TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO
(*Dosidicus Gigas*)

- Il suo mantello può avere una lunghezza massima di 150 cm e misura in totale 4 metri.
- La maggior parte degli esemplari ha un mantello compreso tra 50 e 80 cm.



La nostra Seppia

SEPIA INDOPACIFICA
(*Sepia Pharaonis*)

- Vive sia vicino alle coste, sia in grandi profondità, ma sempre in un fondale sabbioso.
- Il mantello raggiunge massimo 35 cm di lunghezza, ma nella maggioranza degli esemplari misura tra i 15 e i 20 cm.



Il nostro Polpo

POLPO
(*Octopus Vulgaris*)

- Vive su fondali rocciosi nel Mediterraneo, nell'Atlantico (fino al Canale della Manica) e nel Pacifico.
- 8 braccia, corpo robusto e molto muscoloso, privo di conchiglia e capo grande.
- Si nutre di crostacei, pesci e molluschi
- Dimensioni più frequenti: da 1 a 1,5 m; peso: fino a 2 kg.



Intero Calamaro Patagonico

CARATTERISTICHE

- **Pescato in alto mare**, durante i mesi estivi, quando è più abbondante e quando le condizioni meteorologiche lo permettono, principalmente **tra aprile e agosto**.
- I tempi esatti di pesca possono variare in base ai **regolamenti governativi e alle politiche di gestione** per garantire la sostenibilità delle risorse.
- **Surgelato in mare aperto** per una qualità massima.
- Si distingue per la sua **eccellente consistenza e sapore**.

origine
ARGENTINA

Zona
FAO 41

pescato in
**OCEANO ATLANTICO
SUD OCCIDENTALE**

specie
LOLIGO GAHI

pezzatura (cm/pezzo)
**C5: 7-9 / C4: 9-12 /
C4L: 12-15 / C3: 15-18
C2: 18-22**

presentazione
**CARTONE
DA C.CA 5Kg**
Disponibile anche
in blocco in busta
da lavorazione

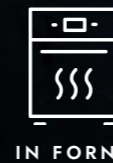
VANTAGGI

- 1. SAPORE**
Conserva integralmente il suo sapore, poiché non viene compromesso a un processo di lavorazione, essendo **intero e congelato a bordo**.
- 2. SURGELAZIONE A BORDO**
Subisce una sola congelazione evitando le rotture delle sue fibre e mantenendo così la **consistenza e le qualità** organolettiche.
- 3. VARIETÀ**
Offriamo diverse pezzature, permettendo così di **scegliere quella che meglio si adatta** alle proprie esigenze.
- 4. MOLTEPLICI POSSIBILITÀ IN CUCINA**
La sua preparazione, versatile e deliziosa, soddisferà i palati più esigenti, sia in piatti **sofisticati** che in preparazioni più **semplici e tradizionali**.

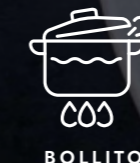
COME SI PREPARA



IN PADELLA



IN FORNO



BOLLITO



ALLA GRIGLIA

Semplicemente aumentando i tempi di preparazione, **non è necessario scongerli in anticipo**.



Intero Pulito Calamaro Patagonico

CARATTERISTICHE

- **Pescato in alto mare**, durante i mesi estivi, quando è più abbondante e quando le condizioni meteorologiche lo permettono, principalmente **tra aprile e agosto**.
- I tempi esatti di pesca possono variare in base ai **regolamenti governativi e alle politiche di gestione** per garantire la sostenibilità delle risorse.
- Prodotto **già pulito**: rimosso l'osso (penna), svuotato l'interno (eviscerato), tolta la pelle e puliti i tentacoli.
- Si distingue per la sua **consistenza morbida ma soda**, quando è cotto correttamente, e con un **sapore delicato**.

origine
ARGENTINA

Zona
FAO 41

pescato in
**OCEANO ATLANTICO
SUD OCCIDENTALE**

specie
LOLIGO GAHI

pezzatura (cm/pezzo)
C4: 9-12

presentazione
**VASCHETTA DA 900g x 6
CARTONE DA 5,4Kg**

VANTAGGI

1. PRATICITÀ

La scelta **conveniente** perché è **già pulito**: senza osso, senza viscera e senza pelle.

2. CONTROLLO COSTO PORZIONE

L'intero peso è **utilizzabile**, poiché non ci sono scarti, per poter sfruttare al meglio tutto il prodotto.

3. RISPARMIO TEMPO E COSTI

La materia prima non presenta alcuna perdita, si **riducono i tempi di preparazione e gli scarti** in cucina, con conseguente **risparmio di costi** per la tua struttura.

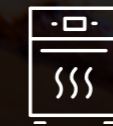
4. MOLTEPLICI POSSIBILITÀ IN CUCINA

La sua preparazione, versatile e deliziosa, soddisferà i palati più esigenti, sia in piatti **sofisticati** che in preparazioni più **semplici e tradizionali**.

COME SI PREPARA



IN PADELLA



IN FORNO



BOLLITO



ALLA GRIGLIA

Semplicemente aumentando i tempi di preparazione, **non è necessario scongerli in anticipo**.



Intero Totano

CARATTERISTICHE

- Pescato in alto mare con tecniche di pesca come le reti da traino, lenze o ami, da fine dicembre a fine marzo.
- I tempi esatti di pesca possono variare in base ai **regolamenti governativi e alle politiche di gestione** per garantire la sostenibilità delle risorse.
- **Selezionati** per dimensioni, disposti in fila e **surgelati in tunnel ad aria compressa**, per una qualità massima.
- Il totano intero si commercializza ma viene anche usato come **esca per i pescherecci con palangari**.

origine
ARGENTINA

Zona
FAO 41

pescato in
**OCEANO ATLANTICO
SUD OCCIDENTALE**

specie
ILLEX ARGENTINUS

pezzatura (cm/pezzo)
**SS 100-200
S 200-300
M 300-400
L400-600**

presentazione
**CARTONE DA C.CA
5 o 6Kg**

VANTAGGI

1. SAPORE

Conserva integralmente il suo sapore, poiché non viene compromesso a un processo di lavorazione, essendo **intero**.

2. SURGELAZIONE AD ARIA COMPRESSA

Processo molto rapido che **preserva freschezza e consistenza**, riducendo la formazione di cristalli di ghiaccio, che possono compromettere la qualità.

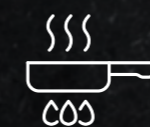
3. VARIETÀ

Offriamo diverse pezzature, permettendo così al gestore del locale di **scegliere quella che meglio si adatta al menu**.

4. VERSATILITÀ

Adatto a un'ampia scelta di preparazioni, dalle più classiche, alle più innovative.

COME SI PREPARA



IN PADELLA



IN FORNO



ALLA GRIGLIA



BOLLITO

Semplicemente aumentando i tempi di preparazione, **non è necessario scongerli in anticipo**.



Al punto di Sale

Tubi di totano

CARATTERISTICHE

- Pescato in alto mare con tecniche di pesca come le reti da traino, lenze o ami, **da fine dicembre a fine marzo**.
- Prodotto **già pulito**: rimosso l'osso (penna), svuotato l'interno (eviscerato), pulita la sacca.
- Prodotto **elaborato**: per fare un tubo, **togliamo la pelle, la testa e i tentacoli**, per una facile restituzione in cucina.
- Il tubo si distingue per la sua **versatilità**: può essere riempito, tagliato a pezzi, anelli o strisce.

origine
ARGENTINA

Zona
FAO 41

pescato in
**OCEANO ATLANTICO
SUD OCCIDENTALE**

specie
ILLEX ARGENTINUS

pezzatura (cm/pezzo)
**22-26 cm/pz
82 gr/pz**

presentazione
CARTONE DA 5 o 6Kg

VANTAGGI

1. CONVENIENTE

La scelta **più pratica** perché è **già pulito e elaborato**. È privo di osso, viscera, pelle, testa e tentacoli.

2. RISPARMIO TEMPO E COSTI

La materia prima non presenta alcuna perdita, si **riducono i tempi di preparazione e gli scarti** in cucina, con conseguente **risparmio di costi** per la tua struttura.

3. CONTROLLO COSTO PORZIONE

L'intero **peso è utilizzabile**, poiché non ci sono scarti, per poter sfruttare al meglio tutto il prodotto.

4. PERSONALIZZAZIONE IN CUCINA

Viene utilizzato in **molte preparazioni** come anelli fritti, insalate di frutti di mare, zuppe di pesce e molti altri piatti.

COME SI PREPARA



IN PADELLA



IN FORNO



ALLA GRIGLIA



BOLLITO

Semplicemente aumentando i tempi di preparazione, **non è necessario scongerli in anticipo**.



Al punto di Sale

Anelli di totano

CARATTERISTICHE

- Pescato in alto mare con tecniche di pesca come le reti da traino, lenze o ami, da fine dicembre a fine marzo.
- Prodotto già elaborato: **anelli marinati al giusto punto di sale**, per un risultato organolettico ottimale.
- Gli anelli si distinguono per la loro versatilità: molto popolari fritti, ma anche adatto a zuppe e insalate.

origine
ARGENTINA

Zona
FAO 41

pescato in
**OCEANO ATLANTICO
SUD OCCIDENTALE**

specie
ILLEX ARGENTINUS

pezzatura (g/pezzo)
**10 gr/pz
100 pz/kg**

presentazione
CARTONE DA 6Kg

VANTAGGI

1. SCELTA NATURALE

Elaborato a partire di tubi di totano, per un **aspetto autentico**. Nonostante la loro **morbidezza**, hanno anche una certa **fermezza**.

2. CONVENIENTE

La scelta **pratica** perché è già elaborato in anello, marinato al **giusto punto di sale** ed essendo **IQF**, non necessita di previo scongelamento.

3. RISPARMIO TEMPO E COSTI

Si riducono i tempi di **preparazione** e gli **scarti** in cucina, con conseguente **risparmio di costi** per la tua struttura.

4. IDEALE CON CONDIMENTI

Grazie alla loro **porosità**, tendono ad assorbire bene i condimenti e le salse, il che può arricchire il loro sapore e renderli ancora più gustosi.

COME SI PREPARA



IN PADELLA



IN FORNO



ALLA GRIGLIA



BOLLITO

Semplicemente aumentando i tempi di preparazione, **non è necessario scongelarli in anticipo**.



Ricostruiti

Anelli di totano

CARATTERISTICHE

- Sono elaborati a partire da **blocchi di totano del Pacifico** (79%)
- **Sottoposti a modellazione**, tramite il processo di estrusione e gelificazione per ricreare la forma di anelli.
- A **peso fisso**, con una **glassatura di protezione** uguale o inferiore al 3%.

pezzatura (g/pezzo)
62/91 pz/kg
14 gr/pz

presentazione
BUSTA 1KgX4
CARTONE DA 4Kg

VANTAGGI

1. CONTROLLO COSTO PORZIONE

Il peso/unità è molto preciso, permettendo di **calcolare le porzioni esatte** e, essendo IQF, **si scelgono solo i pezzi necessari** per il servizio.

2. GIUSTO RAPPORTO QUALITÀ PREZZO

Essendo ricostruiti, sono **piacevoli da masticare**, senza essere troppo duri e hanno un **€/kg più basso** del naturale.

3. DISPONIBILITÀ TUTTO L'ANNO

Non dipendono dalla stagione di pesca del totano, rendendoli la migliore scelta quando si desidera di avere un **stock costante**.

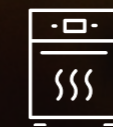
4. UNIFORMITÀ IN COTTURA

La dimensione uniforme, facilita la preparazione di piatti dove è necessaria una **cottura omogenea**, come frittiture e/o sughi.

COME SI PREPARA



IN PADELLA



IN FORNO



ALLA GRIGLIA



STUFATO



1-1,5 MIN

Non è necessario scongerarli in anticipo.



Intera Pulita

Seppia al Giusto Punto di Sale



CARATTERISTICHE

- Vive sia vicino alle coste, che in grandi profondità, ma sempre in fondali sabbiosi dove può nascondersi.
- Si **pesca regolarmente** lungo le coste in ogni periodo dell'anno.
- Viene **pulita** e trattata, per ottenere il **giusto livello di sale** per un risultato ottimale.
- Ha una **glassatura protettiva** del 20%.

origine INDIA	Zona FAO 57
pescato in OCEANO INDIANO ORIENTALE	specie SEPHIA PHARAONIS
pezzatura (kg/pezzo) 8/12; 13/20; 20/40; 40/60; U1; 1/2	presentazione CARTONE DA 4,8Kg e 10kg per U1 1/2



VANTAGGI

- 1. SURGELATO IQF**
Questo trattamento facilita la scongelazione per **evitare sprechi** ed evita le rotture delle fibre, garantendo una **consistenza ottimale**.
- 2. PRATICO**
Può essere **tagliato secondo le necessità**: in pezzi, ad anelli, a strisce o utilizzato intero.
- 3. VERSATILE**
Si presta alla preparazione di **tante ricette diverse**: può essere frita, cucinata alla piastra, aggiunta a paste o risotti, zuppe e insalate.

COME SI PREPARA



Semplicemente aumentando i tempi di preparazione, **non è necessario scongelarli in anticipo.**





Intero Polpo

DESCRIZIONE

- Octopode (otto tentacoli) che vive su **fondali rocciosi**, in acque che vanno dalle coste fino a 100 metri di profondità.
- Pescato durante tutto l'anno; la riproduzione avviene nei **mesi invernali e primaverili**.
- Composto in gran parte da acqua, **surgelandolo** si gonfia rompendo le fibre, aiutando l'**ammorbidimento delle carni** una volta scongelato.
- Mollusco delizioso, **protagonista** di tante ricette della **tradizione costiera italiana** in cui si utilizza anche la testa.

origine
**MAROCCO
O MAURITANIA**

Zona
FAO 34

pescato in
**OCEANO ATLANTICO
CENTRO ORIENTALE**

specie
OCTOPUS VULGARIS

pezzatura (cm/pezzo)
T3, T4, T5, T6, T7

presentazione
**CARTONE PESO
VARIABILE**

VANTAGGI



- 1. MASSIMA FRESCHEZZA**
Acquistare il polpo intero consente di garantire la **massima freschezza**, poiché non è stato lavorato.
- 2. MAGGIORE CONTROLLO DELLA QUALITÀ**
Gli operatori possono **esaminare direttamente il prodotto**, per garantirne la qualità, genuinità e freschezza.
- 3. RISPARMIO ECONOMICO**
In alcuni casi, l'acquisto intero è più conveniente: **ottimizza l'uso di tutte le parti** del prodotto e riduce gli sprechi.
- 4. SPERIMENTAZIONE E PERSONALIZZAZIONE**
Consente agli chef di proporre una vasta gamma di piatti, sperimentando **diverse tecniche** di cottura e preparazione.

COME SI PREPARA



IN PADELLA



IN FORNO



ALLA GRIGLIA



STUFATO

Semplicemente aumentando i tempi di preparazione, **non è necessario scongelarli in anticipo.**



Cotti nel Sugo

Tentacoli di Polpo

CARATTERISTICHE

- Una volta catturato il polpo, i tentacoli vengono **puliti e messi sottovuoto**, per essere cotti nel proprio sugo.
- Vengono surgelati mediante un sistema che permette di mantenere **intatte tutte le loro proprietà** organolettiche al momento della rigenerazione.
- Il sacchetto in cui è confezionato è **pronto per essere bollito o riscaldato**.

origine
MAROCCO

Zona
FAO 34

pescato in
**OCEANO ATLANTICO
CENTRO ORIENTALE**

specie
OCTOPUS VULGARIS

pezzatura
**4 pz da 100-150g
4 pz + sugo = 800g**

presentazione
CARTONE DA 3,2Kg

VANTAGGI

1. SAPORE ESALTATO

Essendo cotti nel sugo del polpo, i tentacoli ne **assorbono i sapori**, aggiungendo profondità e complessità al gusto.

2. MIGLIORE TENEREZZA

Il sugo aiuta a mantenere il tentacolo di polpo **umido durante la cottura**, evitando che diventi troppo secco e gommoso.

3. RISPARMIO TEMPO E COSTI

Dato che il polpo è già tagliato e cotto, **si risparmia lavoro**, eliminando la necessità di preparare un sugo separato e si **abbattono i costi**.

4. MINIMO SFORZO, MASSIMO RISULTATO

La grandezza dei tentacoli, **rende i tuoi piatti scenici**, semplicemente riscaldandoli alla piastra, al microonde o a bagnomaria.

COME SI PREPARA



IN MICROONDE



DECONGELARE



ALLA GRIGLIA



BOLLITI





Pesce al Naturale

Il Merluzzo

il faro della nostra gamma

Negli anni 60, dopo avere introdotto nel mercato il Merluzzo intero surgelato, ci siamo specializzati nella **filettatura** per offrire **diverse modalità di preparazione**.

- La sua distribuzione geografica é vasta
- I periodi di pesca vanno da **febbraio a novembre**.
- Il Merluzzo **Europeo** e **Sudafricano** sono i più apprezzati nel mondo.

I tipi di Merluzzo



MERLUCCIUS MERLUCCIUS

- Aspetto cilindrico, corpo snello e allungato, testa grande.
- Pelle di colore grigio-bluastro o metallico sul dorso, più chiara sui lati o sui fianchi e bianco argento sul ventre.
- Dimensioni: taglia abituale tra i 20 ai 60 cm.



MERLUCCIUS PARADOXUS

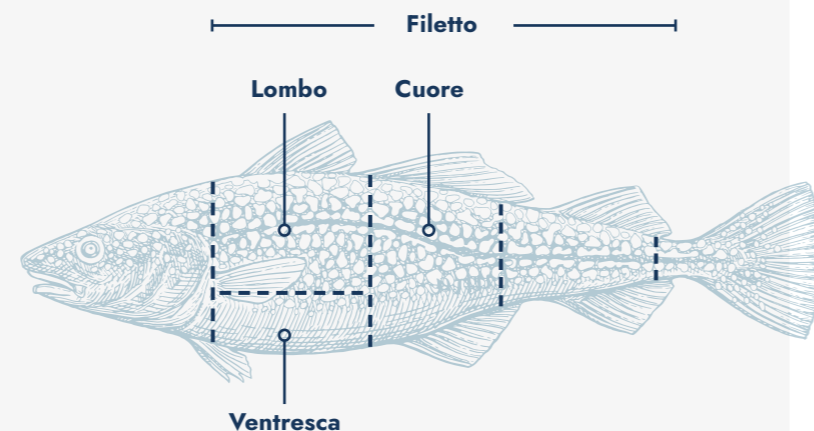
- Privo di squame nella sacca lacrimale e non presenta nessuna macchia submandibolare.



MERLUCCIUS CAPENSIS

- Più grandi del resto della specie
- Carne la più tenera
- Più resistente agli anisakis
- Ha un corpo più allungato con numerose squame, di colore grigio.

I tagli del Merluzzo



Una filiera integrata

al servizio della qualità

Peschiamo il nostro merluzzo nelle migliori zone di pesca del mondo e lo **lavoriamo da fresco** per poi surgelarlo **entro 3 ore**: ecco perché **conserva perfettamente tutte le sue proprietà nutrizionali e organolettiche**.

Selezioniamo uno ad uno i merluzzi della migliore qualità

Riduciamo al minimo la presenza di lisce

Polpa bianca e succosa, sapore dolce



ARGENTINA
Merluzzo Atlantico
Moro Oceanico



NAMIBIA
Merluzzo Sudafricano

Namibia - Novanam

Merluzzo certificato MSC

- **2 stabilimenti** con **14 linee di produzione**
- **2.634 impiegati** in Luderitz e Walvis Bay
- Approvvigionamento **costante, etico e sostenibile** per la salvaguardia dell'ambiente
- Forte impegno per la **riduzione delle emissioni** di carbonio.



Le nostre certificazioni



Certificazione di Pesca Sostenibile é la garanzia del rispetto dei principi della FAO per una massima freschezza e tracciabilità.



Per una sicurezza alimentare garantita



Cuori di Merluzzo

CARATTERISTICHE

- Scegliamo uno a uno i Merluzzi di maggiore dimensione e qualità, trasportati dal mare ai nostri stabilimenti.
- Vengono disossati, selezionati i tagli per ottenere i filetti senza pelle.
- I filetti sono modellati a mano e con la beta di grasso nella parte superiore della porzione.
- Porzioni a peso fisso.

PESCA SOSTENIBILE

origine NAMIBIA	Zona FAO 47
pescato in OCEANO ATLANTICO SUD ORIENTALE	specie MERLUCCIUS CAPENSIS MERLUCCIUS PARADOXUS
pezzatura (g/pezzo) 100g e/o 125g	presentazione CARTONE DA 10Kg



VANTAGGI

- 1. SURGELAZIONE IQF**
Facilita la scongelazione unitaria e evita le perdite.
- 2. CONTROLLO COSTO PORZIONE**
Peso fisso permette un controllo più rigoroso dei costi.
- 3. PRATICITÀ**
Già disossato, senza pelle, porzionato in filetto per ridurre i tempi e costi di elaborazione.
- 4. VERSATILITÀ**
Adatto a una moltitudine di ricette, grazie alla carne succosa e al sapore morbido.

COME SI PREPARA

ALLA GRIGLIA	IN FORNO	IN PADELLA
BOLLITO	AL VAPORE	5 MIN

Non è necessario scongelarli in anticipo.



Porzioni con Pelle

Merluzzo Nordico

CARATTERISTICHE

- A bordo il filetto viene **pulito e lavorato da fresco**.
- A terra viene iniettato al **punto di sale** e surgelato con 10% di **glassa protettiva**.
- Le porzioni sono selezionate dalla **parte superiore del filetto**, nuovamente ricoperte di 5% di glassa.
- La presenza della pelle garantisce la maggiore **conservazione del sapore**.

origine
**NORVEGIA, ISLANDA
E COSTE INGLES**

Zona
FAO 21

pescato in
**OCEANO ATLANTICO
NORD ORIENTALE**

specie
GADUS MORHUA

pezzatura (g/pezzo)
170/220g - 220/290g

presentazione
CARTONE DA 3,4 Kg

VANTAGGI

1. SURGELAZIONE IQF

Facilita la scongelazione unitaria per **evitare perdite** e evita le rotture delle fibre per una consistenza ottimale.

2. PRATICITÀ E RAPIDITÀ

Pronte per cottura, non è necessario tagliarlo e dissalarlo.

3. VERSATILITÀ

Il **peso variabile** lo rende adatto a vari piatti come le zuppe di pesce o stufati.

COME SI PREPARA



IN PADELLA



IN FORNO



BOLLITO



ALLA GRIGLIA



3-4 MIN

Non è necessario scongelarli in anticipo.



Filetti con Pelle al punto di sale

Merluzzo Nordico

CARATTERISTICHE

- A bordo, il pesce viene pulito e i filetti vengono preparati da fresco.
- A terra, viene iniettato al punto di sale e surgelato con 10% di glassa protettiva.
- La presenza della pelle garantisce la maggiore conservazione del sapore.

origine
**NORVEGIA, ISLANDA
E COSTE INGLES**

Zona
FAO 21

pescato in
**OCEANO ATLANTICO
NORD ORIENTALE**

specie
GADUS MORHUA

pezzatura (g/pezzo)
500/1000g

presentazione
CARTONE DA 9,9 Kg

VANTAGGI

1. PRIMA SURGELAZIONE E IQF

Subisce una sola congelazione e in maniera unitaria (IQF,) evitando le rotture delle sue fibre e **mantenendo così la consistenza e le qualità organolettiche.**

2. PUNTO OTTIMALE DI SALE

Presenta già la salatura giusta, **pronto per il consumo,** quindi non ha bisogno di essere dissalato.

3. RAPIDITÀ E RISPARMIO COSTI

Il fatto che sia già in porzioni e offrendo un punto di sale ottimale, garantisce **rapidità in cucina** e un **controllo più rigoroso dei costi** per il gestore.

4. VERSATILITÀ

Essendo un pezzo molto grande, può essere **porzionato a piacere** secondo le necessità e il tipo di ricetta scelta

COME SI PREPARA



IN PADELLA



IN FORNO



BOLLITO



ALLA GRIGLIA



3-4 MIN

Non è necessario scongelarli in anticipo.

1
PRIMA
SURGELAZIONE

IQF
SURGELAZIONE
INDIVIDUAL QUICK
FROZEN

PRIMA
SURGELAZIONE

SURGELAZIONE
INDIVIDUAL QUICK
FROZEN

Straccetti con Pelle al punto di sale

Merluzzo Nordico

CARATTERISTICHE

- Sono **tagli irregolari** della parte superiore e inferiore del filetto, **pezzi magri senza spine**.
- A bordo, il filetto viene **pulito ed elaborato da fresco**.
- A terra, viene **iniettato con sale fino** e sottoposto a una ultracongelazione con il 10% di **glassa protettiva**, per evitare che il prodotto si deteriori.
- Una volta preparati, vengono nuovamente rivestiti con uno strato protettivo di acqua (5%) che **protegge le aree** dove sono stati effettuati i tagli.

origine
**NORVEGIA, ISLANDA
E COSTE INGLES**

Zona
FAO 21

pescato in
**OCEANO ATLANTICO
NORD ORIENTALE**

specie
GADUS MORHUA

pezzatura (g/pezzo)
VARIABILE

presentazione
**BUSTA TRASPARENTE
DA 1 Kg**

VANTAGGI

1. PRIMA SURGELAZIONE

Subisce una sola congelazione evitando le rotture delle sue fibre e **mantenendo così la consistenza e le qualità organolettiche**.

2. PUNTO OTTIMALE DI SALE

Presenta già la salatura giusta, **pronto per il consumo**, quindi non ha bisogno di essere dissalato.

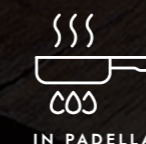
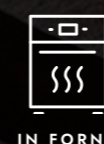
3. RAPIDITÀ E RISPARMIO COSTI

Il fatto che sia già in porzioni e offrendo un punto di sale ottimale, garantisce **rapidità in cucina** e un **controllo più rigoroso dei costi** per il gestore.

4. VERSATILITÀ

Un solo prodotto, tante ricette: ideali per preparare antipasti, insalate, piatti principali, finger food.

COME SI PREPARA



Semplicemente aumentando i tempi di preparazione, **non è necessario scongelarli in anticipo**.





Panati

Finger Food

Tante combinazioni di menu possibili

Sempre più popolare e diffuso, il trend del Finger Food è in costante crescita.

● **DI TENDENZA**

Crescita significativa negli ultimi anni con consumatori sempre più interessati a preparazioni casual e social, con un giusto rapporto qualità prezzo.

● **CONVIVALITÀ**

Evocano un'atmosfera rilassata, attirando una clientela più ampia, poiché creano un'esperienza culinaria dinamica e coinvolgente.

● **VERSATILITÀ**

Si adattano a vari momenti di consumo : aperitivo, snack, antipasto. Sono ideali per tutti i tipi di ristorazione e di facile preparazione.



Sfiziosi

Capricci di Mare Pastellati

CARATTERISTICHE

- Sono elaborati a partire da **Totano del Pacifico** in blocco (45%), tritato e modellato insieme agli altri ingredienti.
- Il processo di gelificazione ed estrusione ci permette di ottenere **anelli IQF a peso fisso**.
- La pastella all'uovo, con cui vengono ricoperti, è **prefritta**, per un prodotto **dorato e molto croccante**.
- Certificato **Halal**



pezzatura (g/pezzo)
18g/pz
55pz per busta

presentazione
BUSTA DA 1Kg
CARTONE DA 3Kg



VANTAGGI

1. RAPIDITÀ IN CUCINA

Comporta un risparmio di tempo per gli operatori, poiché **non necessitano di scongelamento** prima della preparazione.

2. RISPARMIO COSTI

È a **peso fisso e già prefritto**, consentendo un maggiore controllo dello stock e evitando sprechi.

3. PASTELLATURA APPREZZATA DA TUTTI

Per menu speciali, pensati per i **bambini** e come antipasto coinvolgente e sfizioso, per i **adulti**.

4. TENDENZA FINGER FOOD

Soddisfano il desiderio di godere prodotti del mare in un modo più **casual e social**, con il **giusto rapporto qualità prezzo**.

FACILE DA PREPARARE



IN FRIGGITRICE

Friggere i pezzi ancora surgelati in olio bollente a 180°-190°C fino a completa doratura.



2 MIN



IN FORNO

Preriscaldare il forno a 200-220°C. Disponere i pezzi su una teglia e infornare.



8/10 MIN



Gustosi

Chopy Pastellati all'Uovo

CARATTERISTICHE

- Sono elaborati a partire da **Totano del Pacifico (60%)**.
- Il processo di gelificazione ed estrusione ci permette di ottenere **Chopy IQF a peso fisso**.
- La pastella all'uovo (15%), con cui vengono ricoperti, è **prefritta**, per un risultato **croccante e dorato**.

pezzatura (pezzo/g)
13g/pz
76pz per busta

presentazione
BUSTA DA 1Kg
CARTONE DA 3Kg



VANTAGGI

1. PRONTI ALL'USO

Comporta un risparmio di tempo per gli operatori, poiché **non necessitano di scongelamento** prima della preparazione.

2. CONTROLLO COSTO PORZIONE

È a **peso fisso**, per un facile calcolo delle porzioni, evitando sprechi.

3. PASTELLA ALL'UOVO

Apprezzata da tutti, adatte a menu per **bambini** e/o come antipasto di mare gustoso per **adulti**.

4. TENDENZA FINGER FOOD

Soddisfano il desiderio di godere dei prodotti del mare in un modo più **casual e social**, con il **giusto rapporto qualità prezzo**.

VELOCI DA PREPARARE



IN FRIGGITRICE

Friggi i pezzi ancora surgelati in olio bollente a 180°-190°C fino a completa doratura.



2-2 MIN



IN FORNO

Preriscalda il forno a 210°C. Posiziona i pezzi su una teglia e inforna.



6-7 MIN

Deliziose

Chele di Surimi al Sapore Granchio

CARATTERISTICHE

- Chele IQF con **Surimi di Pesce (78%)** e pastellatura di **riso e mais (22%)**.
- Pastorizzate e aromatizzate al **gusto di granchio**.
- Non utilizziamo additivi come i potenziatori di sapidità (**senza glutammato monosodico**).
- **Senza lattosio e senza glutine.**



SENZA LATTOSIO



SENZA GLUTINE

pezzatura (pezzo/g)
31g/pz
31pz per busta

presentazione
BUSTA DA 1Kg
CARTONE DA 3Kg



VANTAGGI

1. RAPIDITÀ IN CUCINA

Comporta un risparmio di tempo per gli operatori, poiché **non necessitano di scongelamento** prima della preparazione.

2. RISPARMIO COSTI

È a **peso fisso e già prefritto**, consentendo un maggiore controllo dello stock e evitando sprechi.

3. PASTELLATURA DI RISO E MAIS

Soluzione perfetta da includere nel menu come **stuzzichino o porzione da condividere**.

4. TENDENZA FINGER FOOD

Soddisfano il desiderio di godere dei prodotti del mare in un modo più **casual e social**, con il **giusto rapporto qualità prezzo**.

FACILE DA PREPARARE



IN FRIGGITRICE

Friggi i pezzi ancora surgelati in olio bollente a 180°-190°C fino a completa doratura.



2-3 MIN



IN FORNO

Preriscalda il forno a 200°C. Posiziona i pezzi su una teglia e inforna.



12-13 MIN



Croccanti

Nuggets di Merluzzo



CARATTERISTICHE

- Nuggets IQF elaborati a partire da filetti di Merluzzo in blocco (50%).
- I filetti utilizzati provengono da **pesca sostenibile**, certificato MSC.
- Ricoperto con una **nuova panatura senza glutine**, extra **croccante** grazie al mix di riso e mais (50%).
- **Senza conservanti né coloranti artificiali** e a basso contenuto di zuccheri.



pezzatura (pezzo/g)
25g/pz
40pz per busta

presentazione
BUSTA DA 1Kg
CARTONE DA 4Kg




VANTAGGI

- 1. PRONTI ALL'USO**
Comporta un risparmio di tempo per gli operatori, poiché **non necessitano di scongelamento** prima della preparazione.
- 2. MAGGIORE CONTROLLO**
I nuggets sono **pezzi uniformi**, facilitando la regolazione dei tempi di preparazione e il calcolo del **peso/porzione**.
- 3. CROCCANTI FUORI, TENERI DENTRO**
Adattati a tutti i tipi di menu: ideali come aperitivo o antipasto.
- 4. TENDENZA FINGER FOOD**
Soddisfano il desiderio di godere dei prodotti del mare in un modo più **casual e social**, con il **giusto rapporto qualità prezzo**.

VELOCI DA PREPARARE



IN FRIGGITRICE

Friggi i pezzi ancora surgelati in olio bollente a 170°-180°C fino a completa doratura



3-4 MIN



IN FORNO

Preriscalda il forno a 220°C. Posiziona i pezzi su una teglia e inforna.



12-13 MIN

Appetitosi

Fish & Chips



CARATTERISTICHE

- Fish & Chips IQF elaborati a partire da filetti di Merluzzo in blocco (60%), senza spine.
- I filetti utilizzati provengono da **pesca sostenibile**, certificato MSC.
- Immerso nella caratteristica **panatura britannica**, famosa per la consistenza leggera e lo **spessore croccante** (50%).
- A **peso fisso**, con sempre lo stesso spessore e dimensione per un **risultato organolettico costante**.

pezzatura (g/pezzo)
185g/pz
27pz per busta

presentazione
CARTONE DA 5Kg

VANTAGGI

1. PANATURA PREMIUM

Leggero e croccante, trattiene l'umidità, garantendo la **succosità del pesce**. Il nostro è stato riconosciuto per la sua **eccellente qualità sensoriale** da catene di ristoranti.

2. MAGGIORE CONTROLLO

Pezzi uniformi che permettono agli operatori di offrire ai clienti **sempre la stessa quantità** e **evitare gli sprechi** in cucina.

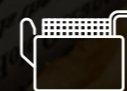
3. RISPARMIO TEMPO

Il peso fisso consente di **non dovere aggiustare i tempi di preparazione** per i vari piatti serviti e **non necessita previo scongelamento**.

4. ADATTO PER TUTTI I TIPI DI RISTORAZIONE

Tradizionalmente consumato con le mani, trova origine nello Street Food ma **si adatta a tutti i modelli di ristorazione**: take-away, fast food, cena informale e molto altro ancora.

FACILE DA PREPARARE

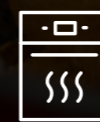


IN FRIGGITRICE

Friggi i filetti senza scongelarli in abbondante olio molto caldo a 170 °C. Girali e continua a friggerli fino a doratura.



11 MIN



IN FORNO

Preriscalda il forno a 220 °C. Posiziona i pezzi, senza scongelarli, nella parte centrale del forno.



20 MIN



Bastoncini di Merluzzo

Senza Glutine



CARATTERISTICHE

- Bastoncini IQF elaborati a partire da filetti di Merluzzo in blocco (55%).
- I filetti utilizzati provengono da **pesca sostenibile**, certificato MSC.
- Viene data la forma tramite un **processo ad alta pressione**, per poi essere impanati e prefritti.
- **Colorante naturale**: estratto dalle spezie paprica e curcuma.



pezzatura (g/pezzo)
30g/pz
33pz per busta

presentazione
BUSTA DA 1Kg
CARTONE DA 4Kg

VANTAGGI

1. PRONTO ALL'USO

Il prodotto è già prefritto, ciò consente agli operatori di **non dovere scongelarlo** prima della preparazione.

2. RISPARMIO TEMPO

Il peso fisso consente di **non dovere** aggiustare i tempi di preparazione.

3. MAGGIORE CONTROLLO COSTI

Pezzi uniformi che facilitano il calcolo del **peso/porzione**, evitando sprechi in cucina.

4. MENU SPECIALI PER BAMBINI

Soddisfano il desiderio di fare mangiare ai più piccoli prodotti del mare in un **modo più semplice e giocoso**.



VELOCI DA PREPARARE



Friggi i pezzi ancora surgelati in olio bollente a 170°-180°C fino a completa doratura



3-4 MIN



Preriscalda il forno a 220°C. Posiziona i pezzi su una teglia e inforna nella parte superiore del forno.



15 MIN



Presentazione

INFORMAZIONI
DI PRODOTTO
E CODICE A BARRE

MULTILINGUA



FINESTRA
TRASPARENTE
PER VEDERE
IL PRODOTTO



*Navighiamo
per pescare il meglio*

PESCANOVA ITALIA SRL

Via Ugo Bassi 7 40121 Bologna (BO) ITALIA

Contattaci sul nostro sito web

www.fishsolutions.pescanova.it

