



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.

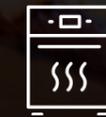
4. MOLTEPLICI POSSIBILITÀ IN CUCINA

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 scongerlarli 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 scongerlarli 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

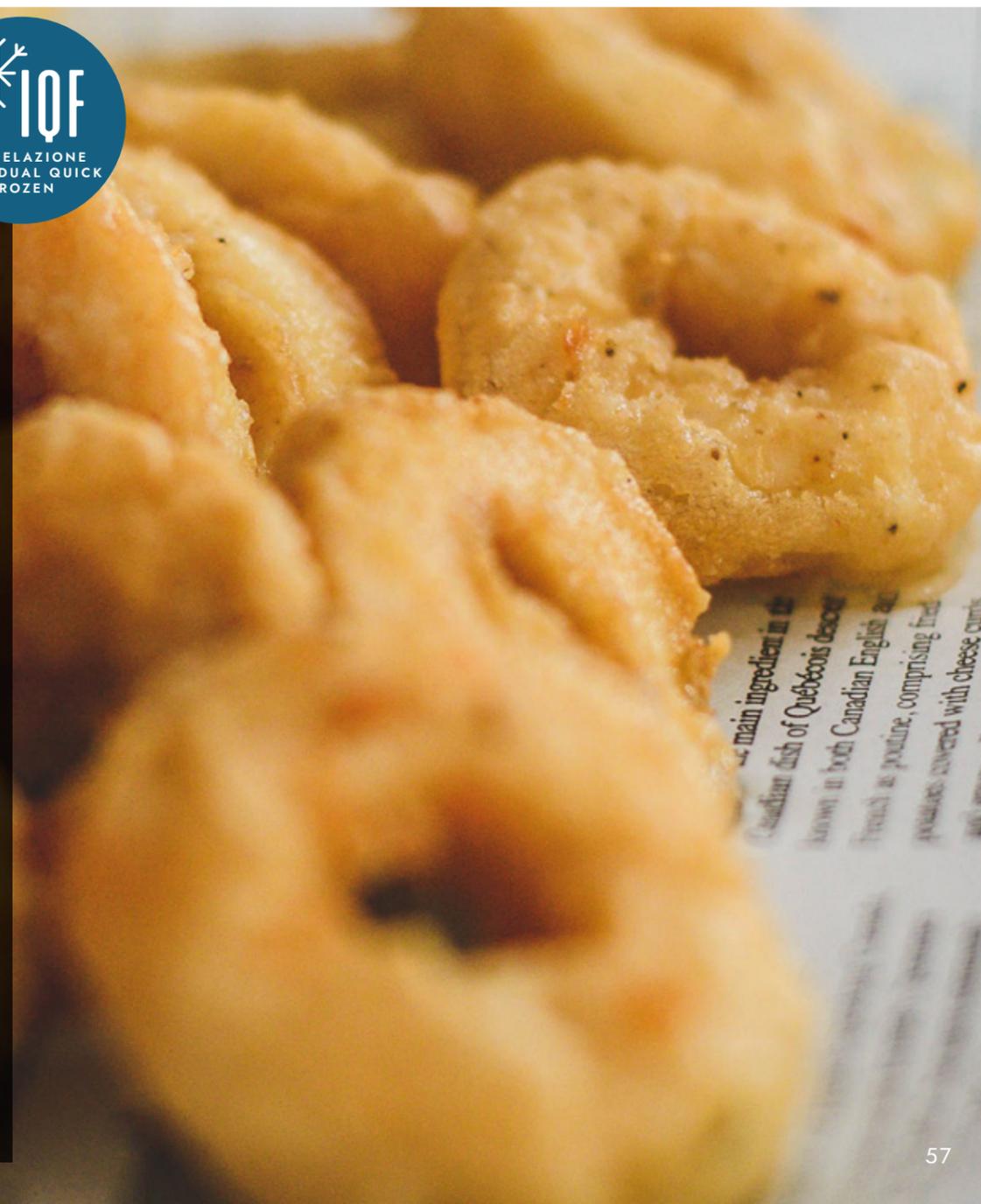


STUFATO



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 abbattano 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

