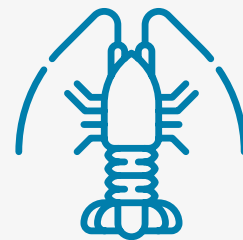




Crostacei

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.

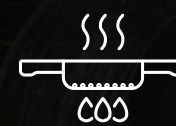
3. VERSATILITÀ IN CUCINA

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.



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.

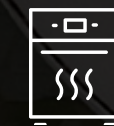
4. SOSTENIBILITÀ

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

COME SI PREPARA



ALLA GRIGLIA



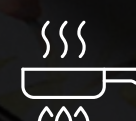
IN FORNO



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.

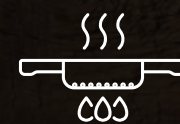
3. RISPARMIO ECONOMICO

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.



SURGELATO
A BORDO



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

