



PESCANOVA
FISH SOLUTIONS

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



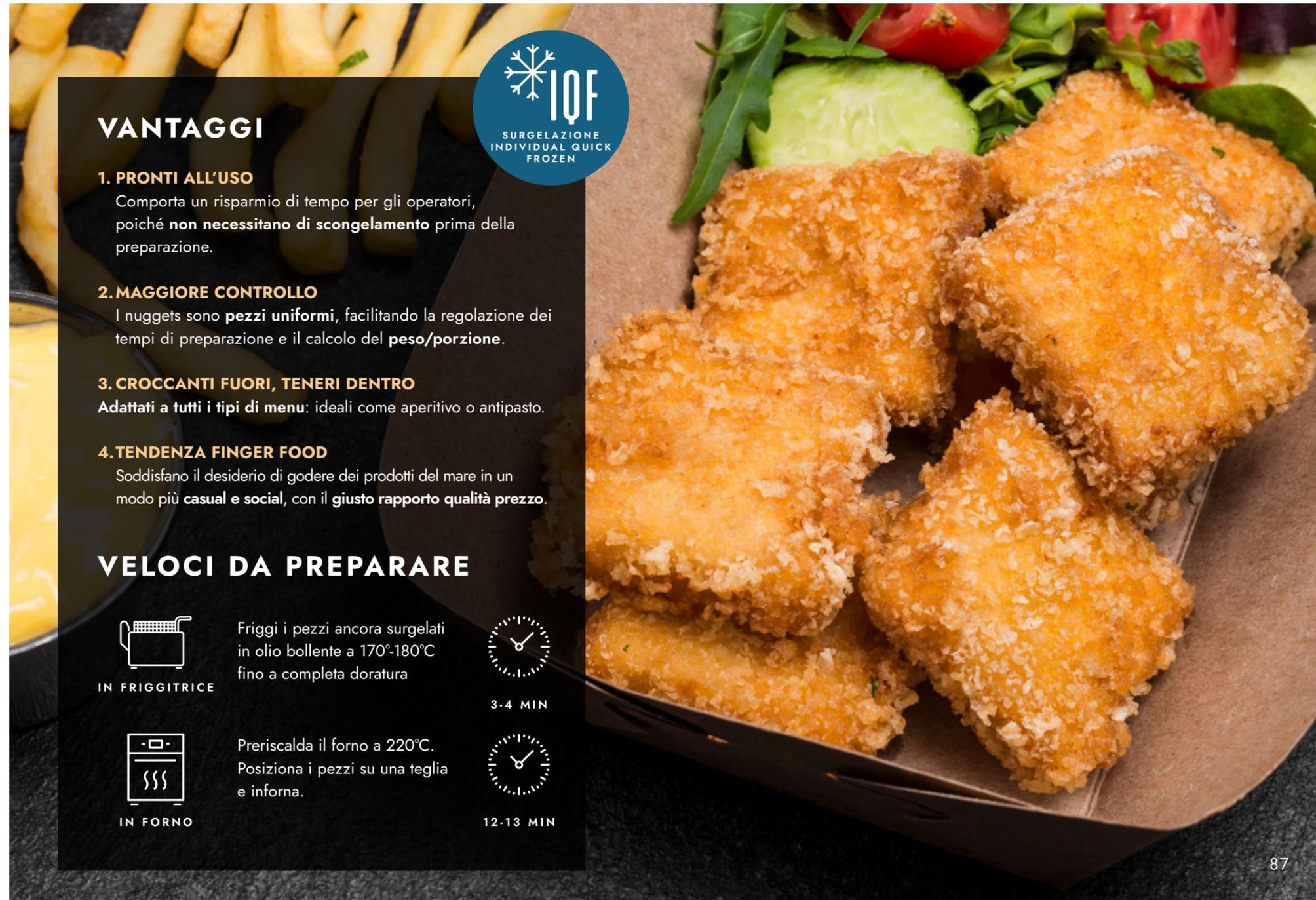
CARATTERISTICHE

- 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

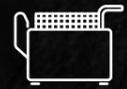
presentazione
BUSTA DA 1Kg
CARTONE DA 4Kg




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**.



SURGELAZIONE
INDIVIDUAL QUICK
FROZEN

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 nella parte superiore del forno.



15 MIN

