



**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 &amp; 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

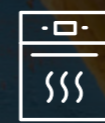


IN FRIGGITRICE

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

