



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

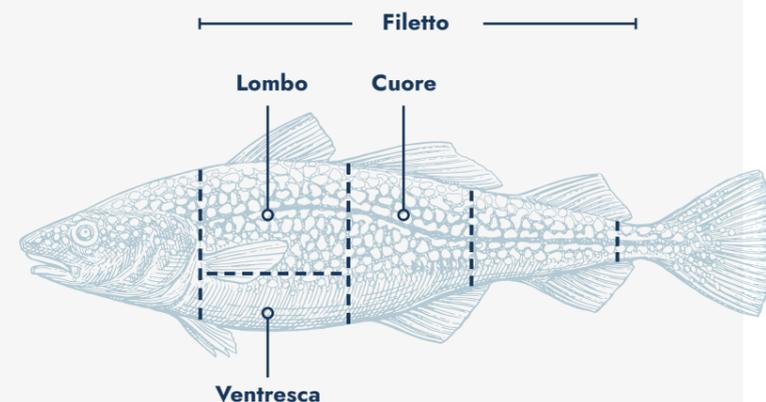
- Privo di squame nella sacca lacrimale e non presenta nessuna macchia submandibolare.



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

Facilità 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



ALLA GRIGLIA



IN FORNO



IN PADELLA



BOLLITO

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

1

PRIMA
SURGELAZIONE

