



Eccellenze dai migliori mari del mondo

*La qualità e l'eccellenza delle materie prime
fanno la differenza in tutto,
specialmente a tavola!*

Famiglia Gerli

CHI SIAMO

L'ECCELLENZA DEI SURGELATI

Fondata nel 1994 da Giulio Gerli, l'azienda nasce con l'obiettivo di selezionare le migliori materie prime e distribuirle in tutta Italia.

Oggi, leader nel settore ittico, GERLI garantisce ai suoi clienti da 30 anni un approvvigionamento selezionato da più di 40 Paesi nel mondo.

OLTRE 1000 PRODOTTI SELEZIONATI

Siamo l'azienda del -18°C.

Abbiamo un assortimento variegato e completo che conta oltre 1000 referenze, spaziando dall'ittico alle carni, dai panificati ai dolci, fino agli snack e alle verdure. Il nostro core business è rappresentato dai prodotti ittici, accuratamente selezionati sulla base di tre punti cardine: qualità, versatilità e innovazione.

Per quanto riguarda i prodotti non ittici, ci affidiamo esclusivamente alle migliori aziende a livello globale, assicurando sempre elevati standard di qualità e sicurezza.

CONSEGNE PUNTUALI IN 24H

È nostro obiettivo principale, offrire ai nostri clienti un servizio di **consegna efficiente e puntuale**. Con una flotta di oltre 30 automezzi, garantiamo ai nostri clienti la distribuzione del prodotto entro 24h. Durante i processi garantiamo il massimo mantenimento della catena del freddo con ambienti completamente sterili e a temperatura controllata. Inoltre, i nostri automezzi sono tutti soprappotenziati con celle frigo a **-45°C**.

La flessibilità del nostro servizio è garantita attraverso varie modalità di ordinazione: contact center, agenti di commercio, APP e sito web.

OLTRE 4000 CLIENTI SODDISFATTI

Con i nostri canali di vendita siamo in grado di fornire un assortimento specifico ad oltre 15 categorie commerciali diverse.

Nel **canale Catering**, forniamo prodotti di eccellenza alla ristorazione e al settore Ho. Re. Ca.: Hotel, ristoranti, bar, mense, pub e pizzerie.

45.000 MQ DI EFFICIENZA E SOSTENIBILITÀ

L'azienda si estende oggi su un'area di 45mila mq, di cui 20mila coperti, frutto di una crescita graduale e costante nel corso degli anni. Grazie a investimenti mirati, abbiamo progressivamente ampliato la capacità con un sistema di stoccaggio completamente automatizzato che può contenere fino a 5mila pallet e una sala lavorazione di 2500 mq. Fin dalla sua fondazione, l'azienda ha sempre posto grande attenzione all'ambiente, alla tecnologia d'avanguardia e alla sostenibilità, impegnandosi a minimizzare l'impatto sul territorio circostante.



CHI SIAMO

“CANTIERE DEL GUSTO” & SCUOLA DI FORMAZIONE

«Migliore è che non smette di migliorarsi».

È da questa visione che nasce **"Il Cantiere del Gusto"**, un hub esclusivo dove l'élite del mondo food e della pesca si incontra per condividere il proprio know-how. Creato con l'obiettivo di favorire il confronto tra professionisti affermati e chef di alta cucina, questo spazio d'eccellenza offre l'opportunità di scambiarsi esperienze, perfezionare competenze e sperimentare nuove frontiere culinarie attraverso corsi di formazione e aggiornamento.

APPROVVIGIONAMENTO DAL MONDO

La nostra missione è scoprire e portare nelle vostre cucine i migliori prodotti che i mari del mondo possano offrire. Grazie a una rete di approvvigionamento consolidata in oltre **40 Paesi** e costruita negli anni con partner selezionati, siamo oggi leader di mercato nella selezione dei prodotti ittici dai mari più incontaminati. Possediamo **2 stabilimenti** in Africa, a cui si affianca una solida rete di partnership con armatori di fiducia, che ci permette di garantire una filiera rigorosamente controllata e prodotti di qualità eccelsa. Ma non ci fermiamo qui: la nostra continua ricerca dell'eccellenza ci spinge costantemente a migliorare.

CONTROLLO QUALITÀ, RICERCA E SVILUPPO

Innovazione e controllo qualità sono i pilastri della nostra azienda. La selezione delle materie prime è cruciale: ogni prodotto, prima di essere inserito nel nostro assortimento, viene testato e analizzato nel nostro laboratorio di ricerca e sviluppo. Dopo l'importazione, il nostro team di controllo qualità sottopone ogni prodotto a rigidi controlli, assicurando al cliente un elevato standard di integrità, sicurezza e gusto.

SUPERFROZEN -60°C

Siamo gli unici nel Sud Italia e tra i pochi in tutta la Penisola ad avere una camera di stoccaggio a -60°C. Dopo la surgelazione criogenica con l'azoto, i prodotti sono trasportati e mantenuti ad una temperatura costante di -60°C senza mai alterare la catena del freddo.

Questa tecnologia ci permette di fornire prodotti di altissima qualità, pari al vivo, come se non fossero mai stati surgelati.

TECNOLOGIA DELL'ALTA PRESSIONE (HP)

Grazie alla tecnologia HP, unica al mondo, siamo in grado di applicare una pressione idrostatica ai nostri prodotti, consentendo di staccare la carne dal guscio con precisione e di preservare la consistenza e la qualità come appena pescati. Questa tecnologia rivoluzionaria è l'unica capace di garantire ai crostacei una freschezza e una consistenza assolutamente identiche a quelle del prodotto fresco, offrendo un'esperienza sensoriale ineguagliabile.



PESCI

FILONE DI TONNO ROSSO PINNA BLU

Thunnus Thyunnus | Pesce

Il tonno rosso pinna blu viene catturato nel Mar Mediterraneo, seguendo i dettami previsti dall'**ICCAT** (Commissione Internazionale per la Salvaguardia del Tonno dell'Atlantico).

I tonni vengono intercettati nel primo tratto della loro migrazione verso acque profonde durante la stagione riproduttiva e ciò consente di catturare tonni di grandi dimensioni.

Individuato il branco di tonni, dalle barche vengono calate le reti.

Una volta circondato il branco completamente, la rete viene chiusa e i pesci vengono catturati senza sforzo. Questa tecnica è conosciuta come "pesca per circuizione".

Una volta catturati, i tonni vengono trascinati piano (a circa 1 km all'ora) nel luogo dove verranno allevati per riconquistare le forze e il peso persi nel lungo viaggio di migrazione. Qui, saranno **nutriti solo con sardine e sgombrì** (quello che mangerebbero in natura), ingrasseranno e le loro carni recupereranno il peso e la consistenza ideali: solo allora potranno essere pescati.

I tonni una volta pescati vengono sottoposti alla **tecnica Giapponese Ikejime** (un metodo per paralizzare i pesci mantenendo integra la qualità della carne) e immediatamente **surgelati con azoto a -90°**. Senza dubbio, questa è la specie di tonno **più pregiata che esista**, preferita anche dai Giapponesi, dalla carne **rosso acceso** e dal gusto inconfondibile. Il tonno "deepfrozen", se conservato in speciali frigoriferi a -60°C, mantiene inalterate le sue caratteristiche organolettiche fino a 12 mesi. Se conservato in congelatore a -18°C, è consigliabile consumarlo entro 14 giorni dall'acquisto. Passato questo periodo, il tonno potrebbe iniziare ad assumere un colore più scuro, ma questo non ne altera il sapore.

Caratteristiche



Provenienza:
Spagna



Area di pesca:
Mar Mediterraneo

FAO:
37



Grammatura:
3 / 5 kg



Imballo:
3 kg
Peso variabile



Confezione:
Poly



Tipo di surgelamento:
**Surgelato a bordo
Super Frozen -60°**



**IKEJIME
NO STRESS**

Morte cerebrale



Grado Sashimi



**Selezione
Giappone**



Anisakis Free



**Possibilità
di servire crudo**



**ICCAT CICTA
CICAA**

FILONE DI TONNO ROSSO PINNA BLU "SELVAGGIO"

Thunnus Thyunnus | Pesce



Il tonno rosso selvaggio viene pescato con precisione nello Stretto di Gibilterra, dove il Mar Mediterraneo incontra l'Oceano Atlantico. Questo luogo rappresenta da millenni il punto d'ingresso dei tonni nel bacino del Mediterraneo per la riproduzione. La pesca avviene secondo i più rigorosi protocolli certificati di sostenibilità, **risultando l'unica pesca certificata sostenibile del tonno rosso al mondo.**

I tonni vengono individuati tramite radar, catturati con esche vive e tirati a bordo uno a uno, utilizzando un sistema di arpione elettrico che ne assicura uno stordimento immediato e indolore. Una volta a bordo, vengono disposti con attenzione su materassini e **immediatamente sottoposti alla tecnica IKJIME** (morte cerebrale), fondamentale per garantire la massima qualità delle carni. Segue una rapida e accurata eviscerazione e dissanguamento, realizzati con acqua di mare pompata meccanicamente. **Questo intero processo, che si completa in soli 10-15 minuti dal momento della cattura**, assicura una qualità insuperabile.

Al rientro in porto, ogni tonno viene misurato, pesato e le viscere vengono analizzate, il tutto **sotto la supervisione dell'ICCAT.**

Una volta a terra, i tonni vengono sezionati nei diversi tagli e sottoposti alla tecnologia di **abbattimento magnetico a -120°C.**

Questo processo garantisce che il tonno "deepfrozen" **mantenga il colore fino a 12 mesi**, se conservato a -60°C in appositi congelatori. Se conservato a -18°C, è consigliato il consumo entro 14 giorni dall'acquisto, per preservarne il colore.

Anche dopo questo periodo, eventuali variazioni nel colore non incidono sulla qualità e sulla bontà del prodotto.



IKJIME
NO STRESS

Morte cerebrale



Grado Sashimi



Selezione
Giappone



Anisakis Free



Possibilità
di servire crudo



ICCAT CICTA
CICAA

Caratteristiche



Provenienza:

Spagna



Area di pesca:

**Mar
Mediterraneo**

FAO:

37



Grammatura:

2 / 3 kg



Imballo:

3 kg

Peso variabile



Confezione:

Poly



Tipo di surgelamento:

Super Frozen -60°

VENTRESCA DI TONNO ROSSO PINNA BLU

Thunnus Thyunnus | Pesce

Il tonno rosso pinna blu viene catturato nel Mar Mediterraneo seguendo i rigidi dettami dell'ICCAT (Commissione Internazionale per la Conservazione del Tonno dell'Atlantico). Viene alimentato esclusivamente con sardine e sgombri, ciò che mangerebbero naturalmente; questo permette ai pesci di acquisire peso e consistenza ideali prima della pesca.

Una volta catturati, i tonni vengono sottoposti alla tecnica giapponese **Ikejime**, un metodo che paralizza i pesci preservando la qualità delle carni, e surgelati immediatamente con azoto a **-90°C**. Questa specie di tonno, senza dubbio la più pregiata, è molto apprezzata dai giapponesi per la sua carne dal rosso intenso e dal sapore inconfondibile.

Simbolo della gastronomia giapponese, la ventresca, conosciuta anche come **"Otoro"**, è il taglio più pregiato del tonno. Di colore rosato, con una texture cremosa ed estremamente delicata, si trova nella parte inferiore della schiena e contiene il massimo livello di infiltrazione di grasso.

Protagonista indiscussa nelle preparazioni a crudo come sushi, tartare e sashimi, la ventresca si presta anche a preparazioni più elaborate, come grigliate e stufati, dove la sua versatilità le permette di distinguersi.



IKEJIME
NO STRESS

Morte cerebrale



Grado Sashimi



Selezione
Giappone



Anisakis Free



Possibilità
di servire crudo



ICCAT CICTA
CICAA

Caratteristiche



Provenienza:
Spagna



Area di pesca:
Mar Mediterraneo

FAO:
37



Grammatura:
3 / 5 kg



Imballo:
3 kg
Peso variabile



Confezione:
Sottovuoto



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°
Surgelato a bordo

FILONE DI TONNO PINNA GIALLA “SASHIMI”

Thunnus Albacares | Thunnus Obesus | Pesce

Il tonno pinna gialla, **qualità sashimi**, viene pescato ad amo nell'oceano Pacifico con pescherecci di ultima generazione.

Appena catturato, il tonno viene eviscerato e immediatamente surgelato a bassissime temperature **deepfrozen (-60°C)**.

Questo consente di mantenere le carni del tonno rosse come appena pescate e la consistenza tenera e compatta.

Il tonno congelato "deepfrozen", se conservato in speciali frigoriferi a -60°C, **mantiene inalterate le sue caratteristiche organolettiche fino a 12 mesi**.

Se conservato in congelatore a -18°C, è bene consumarlo entro 14 giorni dall'acquisto.

Passato questo periodo, il tonno potrebbe iniziare ad assumere un colore più scuro, ma questo non ne altera la bontà.



Grado Sashimi



Selezione Giappone



Senza coloranti



Anisakis Free



Senza additivi



Possibilità di servire crudo

Caratteristiche



Area di pesca:

**Pacifico
Centro-Orientale**

FAO:

77



Grammatura:

3 / 5 kg



Imballo:

3 kg

Peso variabile



Confezione:

Sottovuoto



Tipo di surgelamento:

**Surgelato a bordo
Super Frozen -60°**

FILETTI DI SALMONE NORVEGESE “SASHIMI”

Salmon Salar | Pesce

Il Salmone Norvegese proviene da un meraviglioso ambiente incontaminato, quello della costa norvegese, che si estende fino all'Artico e offre le condizioni ideali per un pesce che prospera in acque fredde. Qui, il salmone può vivere nel suo habitat naturale. Gli impianti di acquacoltura SKAGERAK sono gestiti in modo sostenibile e forniscono ampio spazio affinché i pesci possano muoversi liberamente, riducendo al minimo l'uso di antibiotici.

I salmoni atlantici, una volta raggiunte le dimensioni adeguate, vengono pescati e trasportati nelle sale di lavorazione, dove, grazie a una linea produttiva ad **alta tecnologia**, vengono eviscerati, sfilettati e surgelati a temperature estremamente basse (**deepfrozen, -60°C**).

Il risultato è un filetto di salmone dal sapore e dalla consistenza che, in molti casi, supera quelli del prodotto fresco disponibile sul mercato, il quale può avere fino a una settimana di vita. È un prodotto molto versatile, adatto a piatti sia freddi che caldi: crudo, fritto, bollito, grigliato, al forno, affumicato e marinato. Si abbina facilmente a spezie e condimenti provenienti da tutto il mondo ed è ormai un protagonista assoluto nella preparazione del sushi.



Grado Sashimi



Possibilità
di servire crudo



Anisakis Free

Caratteristiche



Provenienza:
Norvegia



Area di pesca:
**Atlantico
Nord-Orientale**

FAO:
27



Grammatura:
1,4 / 1,8 kg



Imballo:
3 Kg
Peso variabile



Confezione:
Sottovuoto



Tipo di surgelamento:
Super Frozen (-60°)

FILETTI DI SALMONE REALE "ORA KING"

Oncorhynchus Tshawytscha | Pesce



Il Salmone Reale è una **specie unica di salmone** allevata nelle acque limpide e incontaminate delle Marlborough Sounds in Nuova Zelanda, nel massimo rispetto dei criteri di sicurezza e sostenibilità. Ogni anno, vengono selezionati solo i migliori esemplari per la riproduzione in base a specifiche caratteristiche, dando così vita ad una **razza geneticamente distinta** da qualsiasi altra specie di salmone al mondo. Colore **arancio vivo**, appetitoso alla vista, rotondità e pienezza, **linee di grasso marmorizzato** e una dolcezza al palato distintiva per questa carne: è considerato il **"Wagyu"** dei Salmoni.

Il salmone reale è una specie molto rara che rappresenta meno dell'**1% della produzione** mondiale di salmone. Una volta sollevato dall'acqua, viene subito trasportato presso lo stabilimento "Regal", il produttore più grande al mondo per questa specie unica di salmone, dove viene eviscerato, sfilettato e sgrassato delicatamente a mano, confezionato singolarmente sottovuoto e **surgelato a -60°**. In questo modo, si riesce a preservarne la **freschezza, la brillantezza, la consistenza e il sapore**.

Preferito dai migliori cuochi di tutto il mondo, si presta benissimo alla preparazione del sushi.



Grado Sashimi



Possibilità di servire crudo



Antibiotic Free



Caratteristiche



Provenienza:

Nuova Zelanda



Area di pesca:

Pacifico Meridionale

FAO:
81



Grammatura:

1 / 2 Kg



Imballo:

3 Kg

Peso variabile



Confezione:

Sottovuoto



Tipo di surgelamento:

Super Frozen (-60°)

FILETTI DI SALMONE REALE AFFUMICATO PREAFFETTATO "ORA KING"

Oncorhynchus Tshawytscha | Pesci

Il Salmone Reale affumicato di Ōra King ha origine dalla selezione dei **migliori esemplari di Salmone Tyee**, cresciuti nelle acque incontaminate di Marlborough Sound in Nuova Zelanda, per ottenere pesci dalla **carne marmorizzata grassa ad una splendida marezzatura**.

Tuttavia, non solo la materia prima è speciale, bensì anche la lavorazione conferma una **cura particolare ai dettagli e all'artigianalità**.

Infatti ogni pesce intero viene sfilettato e spinato a mano, conciato con sale marino e zucchero integrale per essere poi **affumicato a freddo con legno di Manuka** nativo della Nuova Zelanda.

Il risultato finale è straordinario, la carne di questo salmone King affumicato ha un sapore elegante con cremose note fresche di burro, e una caratteristica texture vellutata.



Grado Sashimi



Possibilità
di servire crudo



Antibiotic Free



Caratteristiche



Provenienza:
Nuova Zelanda



Area di pesca:
**Pacifico
Meridionale**

FAO:
81



Grammatura:
1 / 1,5 kg



Imballo:
3 kg
Peso variabile



Confezione:
Sottovuoto



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°

BACCALÀ DISSALATO

Gadus Morhua | *Pesce*

Il baccalà viene pescato esclusivamente in inverno nelle limpide acque dell'Atlantico, tra Islanda e Fær Øer. La sua esclusività inizia già dalla pesca con l'amo, effettuata da piccole navi dove la lavorazione avviene immediatamente a bordo, evitando il deterioramento del prodotto entro un massimo di 12 ore dal rientro in porto.

Poche ore dopo la pesca, il baccalà viene immerso in acqua e ghiaccio, quindi inizia il processo di salatura, prima in salamoia e poi in sale secco di alta qualità, con un'attenta supervisione per garantire la qualità del processo. Successivamente, una squadra qualificata **seleziona** i pesci e realizza più di 20 "tagli su misura," classificati per spessore e peso, per facilitare il dissalamento uniforme.

Il baccalà viene **dissalato lentamente** attraverso un processo esclusivo e naturale, che permette di controllare il grado di salatura, mantenendo intatte le sue proprietà organolettiche, la consistenza e la gelatina. Una volta dissalato, viene lasciato sgocciolare per un minimo di 12 ore, seguito dall'abbattimento rapido e dal confezionamento.

Questo processo pionieristico ed esclusivo garantisce un prodotto straordinario, sano, squisito e pratico. Possiamo affermare con certezza che si tratta del miglior baccalà, con tagli su misura che preservano le sue proprietà organolettiche, rendendolo più comodo e pratico: un prodotto gastronomico di primissimo livello.



**Possibilità
di servire crudo**



Caratteristiche



Provenienza:

Spagna



Area di pesca:

Atlantico Nord - Orientale

FAO:
27



Taglia:

Morro



Grammatura:

200 / 230 g



Imballo:

6 Kg



Confezione:

Sottovuoto



Tipo di surgelamento:

Super Frozen (-60°)

BACCALÀ AMMOLLATO

Gadus Morhua | Pesce



Il Baccalà deriva da due tipi di merluzzo sapientemente **salati e stagionati**: il Gadus Morhua dell'oceano Atlantico ed il Gadus Macrocephalus dell'oceano Pacifico. I merluzzi, una volta **pescati all'amo** ("long line catch"), vengono decapitati, dissanguati, eviscerati e immediatamente **surgelati a bordo**. Una volta arrivati negli stabilimenti produttivi, vengono immersi in salamoia e ghiaccio e, dopo un periodo variabile in funzione del prodotto finito da ottenere, vengono salati con alternanza di uno strato di sale e uno di pesce. Dopodiché vengono stagionati fino ad acquisire tutte le caratteristiche tipiche di odore, colore, sapore e consistenza di un **vero Baccalà**.

Il Baccalà viene ancora lavorato come nell'antichità e non ha subito modificazioni di sorta. Una volta arrivato in Azienda, viene **"ammollato"** attraverso un metodo di dissalazione e/o reidratazione tradizionale, immerso in acqua molto fredda e senza l'uso di "particolari alchimie", in modo da non perdere **sapore, consistenza e gelatinosità**.

Le tecniche tradizionali di lavorazione, unite alla competenza sui processi, danno vita ad un **prodotto senza eguali**, frutto della perfetta combinazione tra innovazione, materia prima di qualità ed esperienza.



Possibilità
di servire crudo



Ammollato
e lavorato in Italia



Caratteristiche



Provenienza:

Italia



Area di pesca:

Atlantico Nord - Orientale



Taglia:

Cuori



Grammatura:

500 / 800 g



Imballo:

4 Kg



Confezione:

IQF

FAO:
27/67

CUORI SELEZIONATI DI MERLUZZO NORDICO SALATO "BACALAO"



Gadus Morhua | Pesce

Questo prodotto rappresenta il taglio più **pregiato e nobile** del Merluzzo Nordico (Bacalao).

Il pesce, rigorosamente pescato ad amo, nei mari incontaminati dell'Islanda, viene eviscerato e sfilettato direttamente a **bordo** delle navi da pesca. Conservato a temperature intorno agli zero gradi, viene poi trasportato rapidamente presso lo stabilimento su terra ferma.

A quel punto, il prodotto subisce un processo di salatura ad iniezione, attraverso una tecnologia molto avanzata che fa uso di una soluzione di acqua salata. Infine, viene surgelato rapidamente. Una volta scongelato, il prodotto è pronto all'uso ed il risultato è un pesce dalla **carne tenera** e dal **gusto delicato**.



Possibilità
di servire crudo

Caratteristiche



Provenienza:

Islanda



Area di pesca:

**Atlantico
Nord-Orientale**

FAO:
27



Tagli :

Cuori
Jumbo M
Jumbo XL
Jumbo XXL



Grammatura:

300 / 500 g
500 / 800 g
800 / 1100 g
1100 / UP



Imballo:

4 Kg (2x2kg)
6 Kg
6 Kg
6 Kg



Confezione:

Astuccio da 2 Kg
IQF
IQF
IQF

FILETTI DI RICCIOLA HIRAMASA

Serioli Lalandi | Pesce



L'Allevamento Kingfish Hiramasa del Golfo di Spencer è situato in una località remota al largo della città di Port Lincoln, nella penisola di Eyre, nell'Australia meridionale.

Si tratta di uno dei corpi idrici **più puliti ed incontaminati al mondo**. Tuttavia, l'isolamento è ciò che rende questo luogo ideale per coltivare un pesce dal **sapore così puro**.

I pesci vengono allevati durante gli inverni gelidi, con pratiche di allevamento all'avanguardia, nel modo più responsabile dal punto di vista della sostenibilità ambientale.

I pesci vivono in grandi recinti, in acque oceaniche pulite e fredde, lontano da qualsiasi altro allevamento.

Il sapore di questo pesce è pulito e puro come le acque incontaminate in cui viene allevato.

Il gusto è impareggiabile, dolce, fresco. Al palato dura il giusto tempo. Può trasportare altri sapori pur mantenendo le sue caratteristiche sublimi. Può essere leggermente stagionato o marinato, cotto lentamente, in padella o al barbecue.

La sua **consistenza** è identica al prodotto appena pescato grazie al processo di abbattimento **"super frozen" -60°**.

È un pesce eccezionale e sorprendente: la sua carne conserva strati di sottigliezza. I maestri giapponesi di sushi considerano la Ricciola Hiramasa il miglior pesce al mondo per il sashimi. La consistenza è soda ma particolarmente delicata.



Grado Sashimi



Possibilità di servire crudo



Antibiotic Free



Caratteristiche



Provenienza:

Australia



Area di pesca:

Oceano Indiano

FAO:
57



Grammatura:

1,3 / 2 Kg



Imballo:

3 Kg

Peso variabile



Confezione:

Sottovuoto



Tipo di surgelamento:

Super Frozen (-60°)

FILETTI DI RICCIOLA HAMACHI

Seriola Quinqueradiata | *Pesce*

La ricciola Hamachi viene allevata nelle **isole Nagashima**. Riceve un nutrimento con ingredienti completamente naturali e viene catturata solamente dai pescatori iscritti all'ACFC, l'unica organizzazione autorizzata dal governo centrale a rilasciare un rigoroso certificato di tracciabilità sugli esemplari pescati.

È facilmente riconoscibile per via del caratteristico **"baffo rosso"** che attraversa la parte superiore del suo filetto. La sua carne compatta, ma tenera e dalla consistenza oleosa grazie all'importante presenza di grasso, è ricca di vitamine, minerali e proteine ad alto valore biologico. Un alimento molto sano e nutriente che si presta a diverse tecniche di cottura.

Prelibatezza per qualsiasi **sushi o sashimi** degni di questo nome, la ricciola hamachi – anche nota come "yellow tail", coda gialla – è uno dei pesci più popolari nella cucina Giapponese.

Viene molto apprezzata per la **consistenza morbida ed oleosa** della sua carne e per quel profumo fresco di mare che la rende l'ingrediente perfetto per un antipasto o un secondo di pesce memorabile, non solo a crudo.



Grado Sashimi



Possibilità di servire crudo



Antibiotic Free

Caratteristiche



Provenienza:

Giappone



Area di pesca:

Pacifico Nord-Occidentale



Grammatura:

1,5 / 2 kg



Imballo:

3 Kg

Peso variabile



Confezione:

Sottovuoto

FAO:
61

FILETTI DI OMBRINA BOCCA D'ORO

Argyrosomus Regius | Pesce

Nel mediterraneo è stato realizzato un impianto di allevamento in mare aperto, per poter offrire **pesci cresciuti in un ambiente incontaminato** e con un ciclo di sviluppo ed alimentazione del tutto simile a quello dei pesci selvatici.

Il pesce viene pescato e trasportato immediatamente nello stabilimento situato sulla costa, dove viene pulito, eviscerato e sfilettato a mano per poi essere surgelato con un impianto di ultima generazione ad **azoto (-60°)**. Il tutto, a due ore dalla pesca.

Gli scrupolosi standard di produzione e lavorazione consentono di raggiungere una qualità eccellente, nonché un gusto ed una consistenza **pari al fresco appena pescato**.



Friend of
the sea

Caratteristiche



Provenienza:
Croazia



Area di pesca:
**Mediterraneo
Occidentale**

FAO:
37



Grammatura:
500 / 1000 g
1000 / 1500 g



Imballo:
3 kg
Peso variabile



Confezione:
Sottovuoto



Tipo di surgelamento:
Super Frozen (-60°)

FILETTI DI ROMBO CHIODATO

Psetta Maxima | Pesce

Il rombo chiodato è considerato uno dei pesci più pregiati da gustare, grazie alle sue carni finissime, bianche, sode e dal sapore intenso.

Appartenente alla famiglia degli scoftalmidi, questo pesce piatto vive nelle acque del Mar Mediterraneo, dell'Oceano Pacifico e Atlantico, fino alle coste norvegesi del Mare del Nord. La sua caratteristica forma romboidale, con il lato scuro della pelle punteggiato da tubercoli ossei che ricordano dei chiodi, **lo distingue dagli altri rombi di minor pregio**, privi di questa particolare conformazione.

Questa azienda è leader nel panorama internazionale dell'acquacoltura **grazie alla dedizione e alla cura nell'allevamento** di rombi di altissima qualità. Con un approccio sostenibile e rispettoso dell'ambiente, ha sviluppato tecniche avanzate di acquacoltura **per assicurare il benessere dei pesci e offrire un prodotto dal sapore inconfondibile** e dalla texture perfetta. Ogni fase del processo è attentamente monitorata: dalla selezione delle migliori uova alla cura dell'habitat naturale, garantendo rombi di **freschezza e qualità ineguagliabili**.

La qualità del rombo viene mantenuta intatta grazie alla tecnologia di abbattimento **"super frozen" a -60°C, che avviene entro 3 ore dalla pesca**. Questo metodo consente di preservare la consistenza e il sapore, rendendo il prodotto paragonabile a quello appena pescato.



Caratteristiche



Provenienza:
Spagna



Area di pesca:
**Atlantico
Nord-Occidentale**

FAO:
27



Taglia:
**Filetti
Tranci**



Grammatura:
**150 / 300 g
150 / 200 g**



Imballo:
4 kg
Peso variabile



Confezione:
IQF



Tipo di surgelamento:
Super Frozen (-60°)

SOGLIOLA DI DOVER

Solea Vulgaris | Pesce



La Sogliola di Dover vive sui fondali sabbiosi, dove si mimetizza perfettamente grazie alla sua pigmentazione naturale. In questo ambiente sicuro, può vivere fino a 20 anni, raggiungendo dimensioni che superano i 50 cm. Proprio per le particolari condizioni del suo habitat, è considerata una delle specie più pregiate e apprezzate sul mercato, **rendendola uno dei pesci più ricercati a livello internazionale**.

La pesca avviene principalmente con reti a strascico o con attrezzi specifici chiamati sogliolare, che garantiscono una cattura efficiente e rispettosa delle caratteristiche della specie.

Grazie alla tecnologia di abbattimento **"super frozen" a -60°C**, che avviene entro 24 ore dalla pesca, la sogliola **conserva una consistenza e una freschezza pari al prodotto appena pescato**, mantenendo intatte tutte le sue qualità.

La **carne bianca e il sapore delicato** rendono la sogliola un pesce estremamente versatile in cucina, ideale per numerose preparazioni.

Tra le ricette più classiche e apprezzate spicca la **"sogliola alla mugnaia"**, una preparazione semplice ma gustosa, dove il pesce viene infarinato, rosolato nel burro e servito con una nota fresca di limone e prezzemolo.



Caratteristiche



Provenienza:
Francia



Area di pesca:
**Atlantico
Nord-Occidentale**

FAO:
27



Taglia:
**Intera
Filetti**



Grammatura:
**600 / 800 g
100 / 200 g**



Imballo:
4 kg



Confezione:
Sottovuoto



Tipo di surgelamento:
Super Frozen (-60°)

FILETTI DI ALICI BUTTERFLY DEL MEDITERRANEO



Engraulis Encrasicolus | Pesce

Le acciughe sono il "**Pan du ma**", il pane del mare, degli abitanti di Monterosso e degli altri borghi.

Piatto tradizionale di tutte le **Cinque Terre**, vengono pescate dal mese di giugno in poi, quando le acciughe terminano il lungo percorso che dall'Oceano Atlantico le porta fino alle coste del levante ligure dopo aver attraversato lo stretto di Gibilterra, e i fondali spagnoli e francesi.

Le acque di Monterosso possiedono una **diversa salinità**, con un tasso di umidità e temperatura media annuale favorevoli. Così le acciughe di Monterosso sono **più sode e saporite**. Dal 29 giugno, San Pietro, piccole barche escono in mare la notte per pescare con il tradizionale metodo della lampara e con la rete a cianciolo.

Una volta pescate, la lavorazione è importantissima. Le alici appena pescate vengono trasportate in uno stabilimento sulla terra ferma, in cui avviene nell'immediatezza un processo di pulizia, deliscatura e sfilettatura dei pesci che termina con un rapido abbattimento criogenico in armadi ad **azoto a -60°**.

Il risultato è un filetto di alici **già spinato**, pronto all'uso e sicuro! Le sua carne, è particolarmente gustosa ed indicata specialmente per la frittura.



Pulitura a mano



Anisakis Free

Caratteristiche



Provenienza:

Italia



Area di pesca:

Mar Mediterraneo



Grammatura:

10 / 15 g



Imballo:

5 kg



Confezione:

IQF



Tipo di surgelamento:

Super Frozen (-60°)

FAO:
37

ACCIUGHE DEL CANTABRICO SOTTO SALE IN OLIO DI OLIVA "00"

Engraulis Encrasicolus | Pesce



Il **Mar Cantabrico** è un mare freddo, e le acciughe per sopravvivere all'inverno accumulano **molto grasso**. Non è un caso che vengano pescate **solo in primavera**, quando hanno il giusto equilibrio di carne e grasso, che le rende estremamente gustose.

Immediatamente dopo la pesca vengono eviscerate, viene tolta loro la testa e disposte in barili dello stesso diametro. A questo punto, intorno all'eccedenza del barile, viene posta una fascia di metallo detta "camicia" per non far cadere le acciughe che saranno quindi pressate così da far uscire l'acqua in eccesso e permettere la corretta stagionatura.

Il processo di maturazione **sotto sale**, che dura circa **un anno e mezzo**, durante il quale il prodotto acquisisce un sapore caratteristico, trovando un delicato equilibrio tra una giusta sapidità ed una elegante dolcezza. Terminata la lunga stagionatura, le acciughe vengono **selezionate** per grandezza, trattate a mano singolarmente per essere pulite e **del tutto spinate**, per poi essere posizionate in vaschette immerse in **olio extra vergine d'oliva**.

In ogni vaschetta troviamo **10 filetti** di acciughe di grandi dimensioni, speciali, pulite a mano, prive di spine, molto grassose e a basso contenuto di sale. Un prodotto studiato per l'alta ristorazione.



Pulitura a mano



Senza conservanti



Anisakis Free



Caratteristiche



Provenienza:

Spagna
Mar Cantabrico



Area di pesca:

Atlantico
Nord-Orientale



Taglia:

"00"



Grammatura:

6 / 8 g



Imballo:

5 x 120 g



Confezione:

Vaschetta

FAO:
27

ACCIUGHE DEL CANTABRICO AFFUMICATE

Engraulis Encrasicolus | Pesce

L'acciuga affumicata, appena pescata viene **surgelata ad una temperatura di -40°** per eliminare l'anisakis. Per poter essere affumicata, viene scongelata ad una temperatura controllata di +5° per poi essere stagionata in salatura per almeno 48 ore.

Quindi viene pulita e portata al **camino artigianale** per subire il processo di affumicatura che gli darà un sapore speciale e una struttura tenera e delicata.

Il fumo generato solo con **legno ecologico di fiume**, agisce sul prodotto per circa 36 ore.

In seguito l'acciuga viene nuovamente pulita dalle impurità e **separata a mano** in due filetti ben rifilati, che vengono inseriti nelle vaschette dove si aggiungono manualmente olio di oliva e di girasole.

In fine le acciughe vengono surgelate a -40°.



**Possibilità
di servire crudo**



Senza conservanti



Anisakis Free



Caratteristiche



Provenienza:

**Spagna
Mar Cantabrico**



Area di pesca:

**Atlantico
Nord-Orientale**



Grammatura:

10 / 15 g



Imballo:

12 x 250 g



Confezione:

Vaschetta

FAO:
27

FILONI DI PESCE SPADA “SASHIMI”

Xiphias Gladius | Pesci



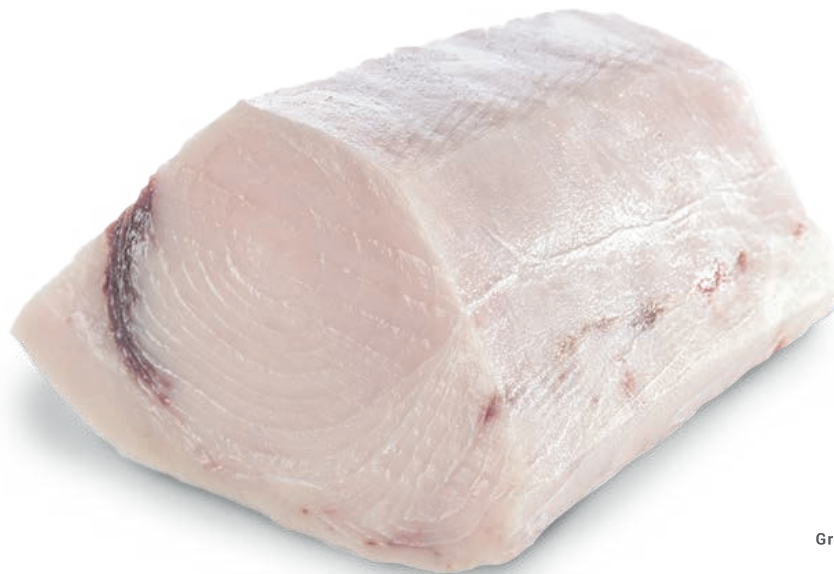
Un pesce dalle carni bianche che vive in acque temperate dove trova l'ambiente ideale per riprodursi.

La pesca avviene ad amo, secondo i principi della sostenibilità e con speciali barche in grado di procedere all'immediata **congelazione a -70°C** in poche ore dalla cattura.

Il pesce viene così **classificato Sashimi**, parola coniata dai giapponesi che per primi hanno messo a punto l'omonima tecnica che permette di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto appena pescato oltre che garantirne la massima sicurezza alimentare.

Il pesce spada "deepfrozen", se conservato in speciali frigoriferi a -60°C, mantiene inalterate le sue caratteristiche organolettiche fino a 12 mesi.

Se conservato in congelatore a -18°C, è bene consumarlo entro 14 giorni dall'acquisto. Passato questo periodo, il pesce potrebbe iniziare ad assumere un colore più scuro, ma questo non ne altera la bontà.



Grado Sashimi



Possibilità di servire crudo

Caratteristiche



Provenienza:
Messico



Area di pesca:
Pacifico Centro-Orientale



Grammatura:
3 / 4 kg



Imballo:
3 kg
Peso variabile



Confezione:
IQF



Tipo di surgelamento:
Surgelato a bordo Super Frozen -60°

FILETTI DI PESCE SCIABOLA SICILIA

Lepidopus Caudatus | Pesce

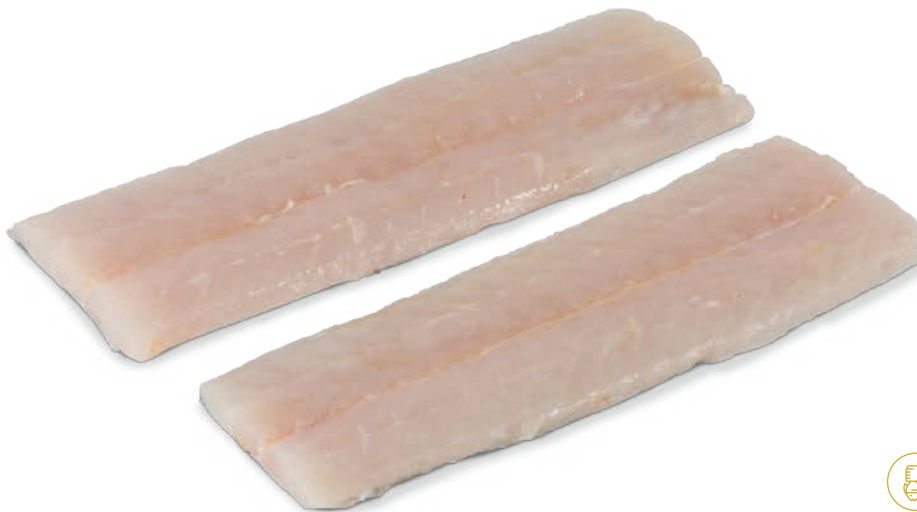


Il pesce sciabola, conosciuto anche come "spatola", fa parte della famiglia dei **pesci azzurri** e viene pescato nel Mar Ionio fra i 100 e i 400 metri di profondità.

La particolarità di questi filetti consiste nel fatto che appena catturati, i pesci a bordo dei pescherecci vengono sfilettati e surgelati in un arco di tempo che non supera le 4 ore.

La particolarità dei **nostri mari** e i tempi brevi di surgelazione donano a questi filetti di carne colore bianco/rosato, un gusto piacevole e un caratteristico **sapore delicato**.

La consistenza della carne è verosimilmente comparabile a quelle del pesce appena pescato.



Pulitura a mano



Anisaki Free

Caratteristiche



Provenienza:

**Italia
Sicilia**



Area di pesca:

**Mediterraneo
Mar Ionio**

FAO:
37,2,2



Grammatura:

80 / 150 g



Imballo:

2 kg (2x1kg)
Peso variabile



Confezione:

**Vaschetta
da 1kg**

BLACK COD CARBONARO D'ALASKA

Anoplopoma Fimbra | Pesce



Il Black Cod, anche noto come "Carbonaro dell'Alaska", "**Merluzzo Nero**" o "**Pesce Burro**", è allevato nelle sue acque native della Columbia Britannica (Canada), nell'ambiente incontaminato e remoto del Kyuquot Sound, un fiordo profondo 300 piedi situato sul lato nord-occidentale dell'isola di Vancouver.

Gindara è l'unico allevamento al mondo di questa specie, e forse il **primo per ecosostenibilità e naturalezza**.

L'allevamento lavora in collaborazione con le Kyuquot-Checleseht First Nations garantendo un pesce **di prima scelta** la cui qualità e gusto sono il risultato di un'acquacoltura eseguita correttamente. Il pesce viene allevato dall'uovo all'oceano, nel suo ambiente naturale, privo di sostanze chimiche e parassiti.

Ha una **polpa bianca**, un alto contenuto di grassi (quelli buoni), una **texture delicata**, un gusto **saporitissimo e succulento**. La sua carne si "sfoglia" perfettamente ed è considerato il **miglior "pesce bianco" al mondo**.

Amatissimo dai Giapponesi, è arrivato alla ribalta sulle tavole internazionali dei più famosi ristoranti al mondo.



Antibiotic Free



Possibilità di servire crudo



Grado Sashimi



Caratteristiche



Provenienza:

Canada



Area di pesca:

Pacifico Settentrionale

FAO:
67



Grammatura:

1,5 / 2 Kg

2 / 3 Kg



Imballo:

4 Kg

Peso variabile



Confezione:

IQF



Tipo di surgelamento:

Super Frozen (-60°)

MORO OCEANICO DECAPITATO "SPIGOLA CILENA"

Dissostichus Eleginoides | Pesci



Il Moro oceanico è un pesce che vive a circa **2.000 metri di profondità**, vicino ad un'isola a 4.000 km dalle coste australiane, l'isola di Heard è tra le meno ospitali del mondo e tra le più distanti della civiltà. Viene pescato in mari poco battuti, in un **habitat incontaminato** per alcuni degli animali più rari del pianeta, con una legislazione estremamente severa per far sì che gli animali siano sempre tutelati. Si tratta di acque freddissime, praticamente parte a contatto con l'Antartide.

Qui il Glacier 51 rimane sui fondali, sopravvivendo a temperature e pressioni estreme, può essere pescato solo in zone molto precise con tecniche particolari.

Una volta pescato, viene eviscerato e surgelato direttamente sulle imbarcazioni e gli scarti non vengono buttati in mare per evitare di modificare l'ecosistema della zona. Il risultato è una pesca sostenibile, che non intacca l'ambiente e rispetta il ciclo vitale degli animali.

Il moro oceanico è considerato la controparte marina dell'apprezzatissima carne **Wagyu**: il filetto ha un colore bianco neve, **risulta sodo e venato di grasso**. Il sapore è delicato ben bilanciato tra il sapido e il salato, molto apprezzato dagli chef di alto livello.

Gli esperti lo considerano una vera e propria tela, con la quale comporre piatti dagli abbinamenti più disparati, però, si presta anche a metodi di cucina semplici, sia con calore diretto che indiretto, con un sugo liquido o al forno.



Possibilità
di servire crudo



Grado Sashimi



Caratteristiche



Provenienza:
Australia



Area di pesca:
**Oceano
Antartico**

FAO:
58



Taglia:
**2 / 4 LB
6 / 8 LB**
Porzioni



Grammatura:
**1 / 2 Kg
3 / 4 Kg**
150 g



Imballo:
6 kg
Peso variabile



Confezione:
IQF



Tipo di surgelamento:
**Surgelato a bordo
Super Frozen -60°**

CEFALOPODI

POLPI MOSCARDINI MEDITERRANEI

Elodene Spp | Cefalopodi



Il polpo moscardino è un cefalopode tipico del Mar Mediterraneo, dove vive su fondali sabbiosi e fangosi fino a circa **400 metri** di profondità.

Riconoscibile per la testa ovale, gli occhi sporgenti e i tentacoli dotati di una sola fila di ventose, il moscardino è più piccolo rispetto al polpo comune e ha una pelle liscia, priva di papille.

La pesca del moscardino nel Mediterraneo avviene con reti a strascico, seguendo pratiche sostenibili che rispettano l'equilibrio dell'ecosistema marino.

Dopo la cattura, i moscardini vengono rapidamente selezionati per differenti grammature e sottoposti a un abbattimento a **-40 °C** direttamente **a bordo** dei pescherecci, una tecnica che preserva le qualità organolettiche del prodotto, mantenendo la freschezza, la consistenza e il sapore come appena pescato. Grazie a questo processo, il moscardino conserva una carne compatta e saporita, che lo rende ideale per numerose preparazioni culinarie.

Con il suo sapore delicato, il polpo moscardino si presta a una varietà di ricette, prima tra tutte **"alla luciana"** oppure in zuppe e primi piatti, si esalta anche grigliato o fritto, rivelando le sue note marine in ogni piatto.



Caratteristiche



Provenienza:

**Italia
Sicilia**



Area di pesca:

Mar Ionio

FAO:
37



Grammatura:

**50 / 100 g
100 / 150 g
150 / 250 g**



Imballo:

6 x 2 kg



Confezione:

Vaschetta



Tipo di surgelamento:

Surgelato a bordo

POLPI MAROCCO "TAKO"

Ocpotus Vulgaris | Cefalopodi



Il Polpo del Marocco definito il **"Re dei cefalopodi"**, è in assoluto riconosciuto come **il più pregato al mondo**.

Nello specifico, questo prodotto pescato in un'area circoscritta a largo delle coste del Deserto del Sahara, si distingue per la sua **eccellente qualità**, che è determinata dalla sua alimentazione a base di vongole e crostacei, dal microclima di quella parte di oceano e dalla surgelazione che avviene a bordo dei pescherecci in tempi rapidissimi.

Questa qualità di Polpi si differenzia dalle altre specie anche da un punto di vista morfologico, ovvero i tentacoli sono molto più corti e robusti.



Maggiore
Resa



Selezione
Giappone

Caratteristiche



Provenienza:

**Marocco
Costa del Sahara**



Area di pesca:

**Atlantico
centro-orientale**

FAO:
34



Taglia:

**T 7
T 6
T 5
T 4
T 3**



Grammatura:

**500 / 800 g
800 / 1200 g
1200 / 1500 g
1500 / 2000 g
2000 / 3000 g**



Imballo:

24 KG (8x3kg)
Peso variabile



Confezione:

**Blocchetti
da 2/3 kg**



Tipo di surgelamento:

Surgelato a bordo

TENTACOLI DI POLPO MAROCCO COTTI

Octopus Vulgaris | Cefalopodi



Il "Polpo Marocco Tako", che rappresenta una materia prima di eccellenza, una volta giunto in Italia presso i nostri stabilimenti, viene **cotto secondo la tradizione partenopea**.

Il prodotto viene inizialmente cotto in **maniera artigianale** in bollitori semi-industriali. Al termine della cottura, il polpo viene lasciato riposare in acqua fredda, poi tagliato a tentacoli e pulito della testa.

I tentacoli vengono selezionati per grammatura e confezionati in involucri sottovuoto singolarmente per poi essere abbattuti in tunnel giro-freezer a -40°.

Il prodotto una volta rinvenuto è **pronto per l'utilizzo** in antipasti freddi, oppure può essere scottato leggermente per pietanze calde.

La materia prima utilizzata e la cottura artigianale rendono questo polpo cotto un prodotto di assoluta eccellenza sia per consistenza che per sapore.



Food-cost definito



Cottura artigianale



Lavorato
in Italia

Caratteristiche



Provenienza:

**Marocco
Costa del Sahara**



Area di pesca:

**Atlantico
Centro-Orientale**

FAO:
34



Grammatura:

**50 / 80 g
80 / 110 g
110 / 150 g
150 / 200 g**



Imballo:

2 kg



Confezione:

Sottovuoto



Tipo di surgelamento:

Super Frozen (-60°)

CALAMARI MAROCCO

Loligo Vulgaris | Cefalopodi



Il calamaro **verace** del Marocco è in assoluto **il più pregiato** ed unico di tutta la specie. Si tratta, infatti, di un prodotto dalle carni bianche, **delicate e morbide**, caratterizzate da un **gusto ed una consistenza** inconfondibili.

Le sue qualità eccellenti derivano, non solo dalle proprietà nutrizionali ma anche dal metodo di pesca, dall'habitat in cui vive e dalla surgelazione.

I calamari vengono pescati a rete a largo delle coste del Marocco ad una profondità che va dai 100 ai 300 metri e surgelati rapidamente a **bordo** dei pescherecci in poche ore.

L'alta profondità di pesca, il microclima di quella parte di Oceano Atlantico e la procedura di surgelazione a bordo delle navi, garantiscono un' **elevata qualità e freschezza** oltre alla sicurezza alimentare.



Selezione
Giappone

Caratteristiche



Provenienza:

Marocco
Costa del Sahara



Area di pesca:

Atlantico
Centro-Orientale

FAO:
34



Taglia:

M
P
2P
3P



Grammatura:

400 / 500g
300 / 400g
200 / 300g
100 / 200g



Imballo:

20 Kg (4x5kg)
Peso variabile



Confezione:

Imbustati
singolarmente



Tipo di surgelamento:

Surgelato a bordo

CALAMARETTI MEDITERRANEI PUNTINE

Alloteuthis Media | Cefalopodi

Il calamarretto "**puntilla**", che non va confuso con i giovani esemplari di calamaro (in passato questo errore era molto comune), viene pescato nell'Oceano Atlantico, a largo delle coste del Marocco da piccole imbarcazioni di **pesca artigianale** tra i 20 e i 300 metri di profondità.

Surgelato in poche ore dal momento della cattura, la qualità e il sapore di questo prodotto sono verosimilmente eguagliabili a quelli appena pescati nel nostro Mar Mediterraneo.

Questo calamarretto viene particolarmente utilizzato nella cucina italiana come ingrediente speciale per le fritture di pesce o, per crudité, grazie alle sue **carni tenere e succulente**.



Caratteristiche



Provenienza:

Marocco



Area di pesca:

**Mar Mediterraneo
Atlantico Centro-Orientale**

FAO:

37 - 34



Taglia:

3 / 5



Grammatura:

10 / 20 g



Imballo:

10 Kg (20x500g)



Confezione:

**Blocchetti
da 500g**

SEPIE SPORCHE MAROCCO "CHOCO"

Sepia Officinalis | Cefalopodi

La Seppia del Marocco è tra le più **pregiate ed apprezzate** al mondo in termini di qualità e resa. Viene pescata con reti da traino a largo delle coste del Marocco, in un habitat ideale per questa specie.

Una volta catturata la seppia viene classificata per taglie e surgelata rapidamente a bordo dei pescherecci in poche ore.

L'alta profondità di pesca, il microclima di quella parte di Oceano Atlantico e la procedura di **surgelazione a bordo** delle navi, garantiscono un'elevata **qualità e freschezza** oltre alla sicurezza alimentare.

Questa qualità di Seppia è preferita anche dai Giapponesi, da sempre grandi intenditori e consumatori di cefalopodi, da cui deriva la nomenclatura **"Choco"**.



GERLI
Quality Frozen Food



Selezione
Giappone

Caratteristiche



Provenienza:

Marocco
Costa del Sahara



Area di pesca:

Atlantico
Centro-Orientale

FAO:
34



Taglia:

G
M
P
PP



Grammatura:

350 / 450 g
250 / 350 g
150 / 250 g
100 / 150 g



Imballo:

20Kg (4x5kg)
Peso variabile



Confezione:

Imbustate
singolarmente



Tipo di surgelamento:

Surgelato a bordo

SEPIE PULITE MAROCCO

Sepia Officinalis | Cefalopodi



La Seppia del Marocco è tra le più **pregiate ed apprezzate** al mondo come qualità e resa.

Viene pescata con metodi artigianali a largo delle coste del Marocco, in un habitat ideale per questa specie, ed arriva direttamente nel nostro stabilimento per la lavorazione e la congelazione entro **48 ore** dalla cattura, conservata con ghiaccio per preservarne la massima freschezza.

La particolarità di questo prodotto è il processo di lavorazione.

Una volta arrivata nel laboratorio infatti, la seppia viene **pulita e spellata completamente a mano**, senza l'uso di additivi o conservanti.

Questo **processo naturale** ne preserva il **sapore, l'odore e la consistenza**, distinguendola da tutti gli altri prodotti simili provenienti maggiormente dal Sud-Est Asiatico.



Pulitura a mano



Senza additivi

Caratteristiche



Provenienza:

Marocco
Costa del Sahara



Area di pesca:

Atlantico
Centro-Orientale

FAO:
34



Grammatura:

100 / 200 g
200 / 400 g
400 / 600 g
600 / 800 g
800 / 1000 g
1000 / 2000 g



Imballo:

8 Kg



Confezione:

IQF

CROSTACEI

ARAGOSTE DELL'ARCIPELAGO "TRISTAN DA CUNHA"

Jasus Tristani | *Crostacei*

Questa aragosta viene pescata nelle isole Tristan da Cunha, arcipelago nel mezzo dell'Oceano Atlantico e antica colonia del regno Britannico.

Una delle isole più remote e meno abitate al mondo, **un territorio selvaggio e incontaminato** dove vige ancora il baratto e l'unica fonte di guadagno è la pesca dell'aragosta.

La pesca viene effettuata solamente tre mesi l'anno in acque fredde prive di inquinamento.

A differenza delle altre aragoste, quella di Tristan vive sulle rocce di superficie nei pressi dell'isola. Vivendo a basse profondità, viene pescata da piccoli pescherecci che non sondano il fondo, mantenendolo inalterato.

È considerata in assoluto uno dei **migliori** crostacei al mondo, ed è uno dei prodotti più amati dai Giapponesi.

Ha un carapace molto **saporito** che ben si presta ad aromatizzare salse, fondi di cottura e brodi. La coda è ricca di polpa, ideale per un consumo crudo (**qualità sashimi**) ed è molto saporita anche cotta.



GERLI
Quality Frozen Food



Possibilità
di servire crudo



Grado Sashimi



Caratteristiche



Provenienza:

Tristan da Cunha



Area di pesca:

**Atlantico
Meridionale**

FAO:
47



Taglia:

**M
L**



Grammatura:

**246 / 270 g
346 / 400 g**



Imballo:

5 Kg



Confezione:

**Imbustate
singolarmente**



Tipo di surgelamento:

**Surgelate da vive
Surgelate a bordo**



GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO "ORIGINAL"

Aristaeomorpha Foliacea | *Crustacei*



Il Gambero Rosso di Mazara del Vallo è senza dubbio uno dei prodotti dei nostri mari più apprezzati in tutto il mondo, e allo stesso tempo tra i più **pregiati** di tutta la specie.

La sua carne è **bianca e succosa**, dal **gusto deciso e inconfondibile**, attraversata da venature di un colore rosso intenso e brillante che richiama il corallo. Pescato con reti da traino nel profondo delle acque cristalline del Mar Ionio tra i 500 e i 1.000 metri di profondità, dove le forti correnti marine e l'elevata evaporazione delle acque del Mediterraneo lo arricchiscono di sali minerali donandogli quel **sapore unico e inconfondibile**. Il Gambero appena pescato viene classificato e immediatamente **congelato a bordo** dei motopesca ad una temperatura di -50°C che ne garantisce assoluta freschezza e genuinità.

A differenza della gran parte dei Gamberi Rossi che si trovano sul mercato, questo prodotto non subisce alcuna interruzione della catena del freddo a -18°C (decongelamento per lavorazioni), **non ha glassatura** e **le taglie corrispondono** agli standard. Nei mesi più caldi la testa del gambero si presenta con una colorazione più scura, dovuta alla presenza delle uova soprannominate "caviale del gambero".



Senza glassatura



Possibilità
di servire crudo



Senza solfiti



Caratteristiche



Provenienza:

**Italia
Sicilia**



Area di pesca:

**Mediterraneo
Mar ionio**

FAO:
37



Taglia:

**N° 1
N° 2
N° 3
N° 4
N° 5**



Grammatura:

**45 / 55 g
30 / 45 g
20 / 30 g
15 / 20 g
10 / 15 g**



Imballo:

12 kg (12x1Kg)



Confezione:

Astuccio da 1Kg



Tipo di surgelamento:

Surgelato a bordo

GAMBERI VIOLA DI MAZARA DEL VALLO

Aristeus antennatus | *Crostacei*



Il Gambero Viola di Mazara del Vallo è un crostaceo pregiatissimo, molto simile al gambero rosso, che si caratterizza per una colorazione più chiara e delle sfumature tendenti al **violaceo ed all'azzurro**.

Il gambero viola, risulta meno presente in Mediterraneo rispetto al gambero rosso, non per un deficit di stoccaggio, bensì perché la cattura di questa specie è più ardua, dato che vive in **profondità ancora più elevate**.

Il carapace (la corazza esterna che protegge il gambero) è più sottile rispetto al rosso e il rostro - la parte superiore sopra la testa presenta 3 denti (rispetto ai 5 del gambero rosso).

Il Gambero viola viene pescato in profondità, fino anche a 1500 metri, nelle acque del Mediterraneo, nella zona di Ponente, dove salinità e fauna marina sono integre.

La sua carne risulta più **delicata** rispetto a quella del gambero rosso ma altrettanto **consistente**. Il suo gusto regala profumi e sapori convertiti in un aroma dolce, ricco dei sentori del mare. A differenza di altre specie di gambero il suo sapore è fresco e delicato.

Il gambero appena pescato viene selezionato e immediatamente **congelato a bordo** dei motopesca ad una temperatura di **-50°C** e ciò ne garantisce l'assoluta freschezza e genuinità. A differenza della gran parte dei gamberi rossi che si trovano sul mercato, questo prodotto non subisce alcuna interruzione della catena del freddo a -18°C (decongelamento per lavorazioni), **non ha glassatura** e le **taglie corrispondono** a quelle standard.



Senza solfiti



Senza glassatura



Possibilità di servire crudo



Caratteristiche



Provenienza:

**Italia
Sicilia**



Area di pesca:

**Mediterraneo
Mar Ionio**

FAO:
37



Taglia:

**N° 1
N° 2
N° 3**



Grammatura:

**45 / 55 g
30 / 45 g
20 / 30 g**



Imballo:

12 kg (12x1Kg)



Confezione:

Astuccio da 1Kg



Tipo di surgelamento:

Surgelato a bordo

GAMBERI BIANCHI SICILIA “GAMBERESSA”

Aristeus antennatus | *Crostacei*

Provenienti dalle **incontaminate acque del Canale di Sicilia**, i gamberetti bianchi, conosciuti come Gamberessa, vengono pescati a 150 metri di profondità.

Questo piccolo crostaceo si distingue per il suo colore chiaro, quasi impercettibile, e per il carapace estremamente sottile, **rendendolo una vera rarità**.

I gamberetti subiscono un abbattimento con shock termico elevato, che consente una lavorazione rapida e senza risciacquo, **preservando la freschezza e il sapore** inconfondibile di questo straordinario prodotto.

Poiché si tratta di un crostaceo molto delicato, privo di solfiti, si consiglia di consumarlo entro 3-4 ore dal scongelamento.

Questo prodotto esprime al meglio le sue qualità da fritto.



Senza solfiti



Senza glassatura



Caratteristiche



Provenienza:

**Italia
Sicilia**



Area di pesca:

**Mediterraneo
Mar Ionio**



Grammatura:

5 / 10 g



Imballo:

9 kg (6x1,5Kg)



Confezione:

Astuccio da 1,5 Kg



Tipo di surgelamento:

Surgelato a bordo

MAZZANCOLLE TIGRATE SELVAGGE

Penaeus Kerathurus | *Crostacei*

A largo delle coste di Tunisi viene pescato questo magnifico gambero mazzancolle, caratterizzato da una **polpa soda e compatta**, ideale per **metodi di cottura violenti e rapidi** come quelli per una bistecca alla brace.

Rispetto ad altri crostacei delle stesse dimensioni ha un carapace più sottile, pertanto, a parità di peso c'è **più polpa**.

Pescati con reti da traino, i gamberi vengono immediatamente classificati e congelati a bordo del peschereccio, senza l'uso di conservanti e/o additivi.



Senza glassatura



Possibilità
di servire crudo



Senza solfiti



Caratteristiche



Provenienza:

**Italia
Sicilia**



Area di pesca:

**Mar
Mediterraneo**

FAO:
37



Taglia:

**N° 1
N° 3
N° 5**



Grammatura:

**70 / 100 g
30 / 50 g
10 / 20 g**



Imballo:

12 kg (12x1Kg)



Confezione:

Astuccio da 1Kg



Tipo di surgelamento:

Surgelato a bordo

GAMBERI ROSSI “CARABINEROS”

Plesiopenaues Edwardsianus | *Crostacei*

Il gambero rosso “**carabineros**” è un pregiato crostaceo originario della Galizia, pescato e immediatamente surgelato a bordo dei pescherecci.

Questo magnifico gambero, di **dimensioni notevoli** e dal colore rosso scarlatto, prende il nome dal caratteristico colore **rosso brillante** delle uniformi dei carabinieri dell'imperatore del Messico, Massimiliano d'Asburgo, simile appunto a quello di questi crostacei.

Il suo ampio carapace racchiude uova particolarmente saporite e una ricca coda. Il suo sapore è **intenso** e di forte personalità.

A differenza del gambero rosso di Sicilia, ha una polpa magra con riflessi scarlatti, estremamente saporita una volta cotta. La sua grande testa racchiude l'essenza del sapore, rendendola ideale per la preparazione di squisite bisque.

I gamberi rossi carabineros sono molto ricercati e serviti nei ristoranti più rinomati del mondo. Questi crostacei si prestano a numerose preparazioni e sono deliziosi sia crudi che cotti.



Possibilità
di servire crudo

Caratteristiche



Provenienza:
Spagna



Area di pesca:
**Atlantico
nord-orientale**



Taglia:
XXL



Grammatura:
140 / 180 g



Imballo:
800 g



Confezione:
Astuccio da 1 Kg
Peso variabile



Tipo di surgelamento:
Surgelato a bordo

GAMBERO BLU DELLA NUOVA CALEDONIA

Penaeus Stylirostris | Crostacei

Questa mazzancolla del Pacifico è allevata sulla costa occidentale della Nuova Caledonia (Nuova Scozia, vicino all'Australia), la più grande laguna del mondo.

La Nuova Caledonia è un'area incontaminata, caratterizzata da una forte biodiversità, uno dei siti patrimonio mondiale dell'Unesco. Il pesce viene allevato in modo integrato con l'ambiente, nel rispetto della crescita e del suo ciclo vitale. Raggiunta una dimensione congrua, i gamberi vengono raccolti sul bordo degli stagni e trasportati nell'unico stabilimento che è situato nella Provincia del Nord, dove vengono classificati per taglia, confezionati e surgelati rapidamente.

Il Gambero Blu della Nuova Caledonia è una specie **rarissima** e rientra tra i crostacei più **pregiati e rari** al mondo. Ha tra i suoi tratti distintivi lo sviluppo del suo corallo, rinomato per il suo sapore **delicato**, morbido ma a tratti "croccante".

Si presta a tutte le esigenze, ed è particolarmente usato per il sushi.

Crudo: polpa compatta e con riflessi blu. Cotto: polpa soda e saporita.



Selezione
Giappone



Possibilità
di servire crudo



Grado Sashimi

Caratteristiche



Provenienza:

Nuova Caledonia



Area di pesca:

Mar dei Coralli

FAO:
81



Taglia:

**21 / 30
31 / 40**



Grammatura:

**37 / 47 g
25 / 32 g**



Imballo:

4 Kg (2x2Kg)



Confezione:

Astuccio da 2 Kg

SCAMPI DELLA BAIA DEL PORCUPINE

Nephrops Norvegicus | Crostacei

Nell'Oceano Atlantico, a circa 200 chilometri ad ovest dell'Irlanda, c'è un'area relativamente sollevata dal fondale, che si trova a 200 metri sotto il livello del mare al suo apice.

E' proprio qui che vengono pescati i **pregiatissimi** Scampi Porcupine, **eccellenza ittica** mondiale non solo per la **dolcezza** ed il **sapore delle carni**, ma anche per la pesca e i processi di lavorazione sostenibili attraverso cui i crostacei arrivano sulle tavole dei consumatori.

La pesca degli scampi viene svolta per lo più con imbarcazioni di piccole dimensioni, mentre la lavorazione spetta alle poche decine di pescherecci più grandi, dotati di sistemi in grado di congelare rapidamente il pescato a -90°C. Questo però non prima di averlo fatto riposare qualche minuto su un letto di ghiaccio, in modo che il pesce rilasci tutta l'adrenalina accumulata: è stato scientificamente dimostrato che solo così la polpa, una volta scongelata, potrà essere gustata in tutta la **morbidezza e succosità** che caratterizzano il prodotto fresco.

Al mantenimento di tutte le proprietà organolettiche e nutritive ci pensa invece il **congelamento ultra-rapido**.

Un'altra particolarità di questi scampi è il colore chiaro con la "corona arancione" attorno alla testa, molto simili per colorazione a quelli del Mediterraneo.



Solo maschi



**Possibilità
di servire crudo**

Caratteristiche



Provenienza:

Irlanda
Banco del Porcupine



Area di pesca:

Atlantico
Nord - Orientale

FAO:
27



Taglia:

0 / 5
5 / 10
10 / 15
15 / 20
20 / 30
30 / 40
40 / 50



Grammatura:

200 / 300 g
100 / 200 g
60 / 100 g
50 / 60 g
30 / 50 g
25 / 30 g
20 / 25 g



Imballo:

3 Kg



Confezione:

Astuccio da 3 Kg



Tipo di surgelamento:

Surgelato a bordo

SCAMPI SICILIA SURGELATI IN ACQUA DI MARE

Nephrops Norvegicus | Crostacei

Gli Scampi Sicilia vengono pescati con reti da traino nel profondo delle acque cristalline del Mar Ionio tra i 20 e gli 800 metri di profondità.

Una volta suddivisi in base alla pezzatura, gli scampi vengono **surgelati direttamente a bordo** del peschereccio, immersi in **acqua di mare** nella misura di 1 kg di acqua per 1 kg di prodotto.

Il ghiaccio imprigiona e protegge da urti e vibrazioni le parti più delicate come le chele, prevenendo ogni danno accidentale durante il trasporto, oltre ad assicurare una **perfetta conservazione**.

Il carapace ha un inconfondibile colore rosato con striature giallo-arancioni, mentre la polpa decisamente **pregiata** e dal **sapore delicato e gustoso** è di colore bianco.



Possibilità
di servire crudo

Caratteristiche



Provenienza:

**Italia
Sicilia**



Area di pesca:

**Mediterraneo
Mar Ionio**

FAO:
37



Taglia:

**N° 1
N° 2
N° 3**



Grammatura:

**100 / 130 g
50 / 100 g
30 / 50 g**



Imballo:

8 kg (8x1Kg)



Confezione:

Vaschetta da 1Kg



Tipo di surgelamento:

Surgelato a bordo

SCAMPI NORVEGIA GIGANTI SURGELATI IN AZOTO

Nephrops Norvegicus | *Crostacei*

Questo pregiatissimo crostaceo dalle dimensioni maestose viene pescato lungo la costa della Norvegia, fino alle isole Lofoten, nel mare del Nord e nello stretto di Skagerrak.

Lo scampo norvegese **ha un sapore dolce e delizioso**.

Le acque fredde e cristalline della Norvegia costituiscono il suo habitat ideale, ed è presente lungo quasi tutta la costa norvegese. Questo crostaceo versatile si abbina perfettamente a una vasta gamma di sapori.

Con un gusto dolce e delicato, le sue carni bianche sono sode e pregiate. La carne delle chele, della coda e della testa è particolarmente squisita.

Lo scampo è ideale da servire crudo, ma può essere anche cotto alla griglia, al vapore o in padella, ed è perfetto abbinato ad altri crostacei in piatti come zuppe e stufati.

Dal punto di vista nutrizionale, lo scampo norvegese è una fonte **eccellente di selenio, iodio, proteine e vitamina B12**, confermandosi un alimento di grande valore.



**Possibilità
di servire crudo**

Caratteristiche



Provenienza:

Norvegia



Area di pesca:

**Atlantico
Nord - Orientale**

FAO:
27



Taglia:

**2 / 4
4 / 5
5 / 6**



Grammatura:

**250 / 500 g
200 / 250 g
170 / 200 g**



Imballo:

2 kg



Confezione:

Polistirolo da 2 Kg



Tipo di surgelamento:

Super Frozen (-60°)

POLPA DI SCAMPI IN ALTA PRESSIONE

Nephrops Norvegicus | *Crostacei*



Gli Scampi appena pescati e rigorosamente **vivi vengono** portati a temperatura controllata presso lo stabilimento a Lorient, a Nord della Francia, e posizionati in vasche di stabulazione. In seguito, gli scampi vengono immessi nel macchinario **"HIGH PRESSURE"** (unica azienda in Europa a possedere questa macchina).

Il trattamento ad alta pressione consiste nell'applicare una pressione idrostatica al prodotto: è la stessa pressione che affronta il subacqueo quando scende nelle profondità dell'oceano.

La macchina ad alta pressione sale tra i 2000 e i 3000 bar e permette alla carne di **staccarsi** dal guscio/carapace. Terminato il ciclo, i prodotti vengono estratti dalla macchina e la carne viene estratta manualmente per garantire una qualità impeccabile.

Allo stesso tempo questo processo migliora anche la **compattezza** e la **consistenza** della carne stessa.

Terminato il ciclo, i prodotti subiscono un abbattimento criogenico a **-60°** in tunnel ad azoto. Questo processo rende il prodotto per consistenza e sapore pari al vivo!



Alta pressione



Grado Sashimi



Possibilità
di servire crudo



Solo materia prima viva

Caratteristiche



Provenienza:
Francia



Area di pesca:
**Atlantico
Nord - Orientale**



Grammatura:
20 / 25 g



Imballo:
5 x 220g



Confezione:
Sottovuoto



Tipo di surgelamento:
Super Frozen (-60°)

FAO:
27

ASTICI BLU IN ALTA PRESSIONE

Homarus Gammarus | Crostacei

L'astice blu, noto come astice europeo, è uno dei crostacei più pregiati e apprezzati, pescato nelle fredde acque incontaminate al largo di Castletownbere, in Irlanda, su fondali rocciosi a profondità moderate. La sua pesca è un'attività artigianale che richiede permessi speciali e il rispetto di normative severe per garantire la sostenibilità.

Gli esemplari vengono selezionati manualmente a bordo di piccole imbarcazioni, con uscite che si svolgono solitamente all'alba e rientro la sera stessa. Una volta pescati, gli astici vengono trasportati vivi nello stabilimento di lavorazione, dove vengono sottoposti alla tecnica **ikejime**, ovvero **morte cerebrale**. Questa tecnica, impedisce agli **enzimi post-mortem** di attaccare le carni del crostaceo, evitando quindi che la polpa diventi farinosa o mollicce, preservando invece la **compattezza** e la **consistenza** pari al vivo.

Subito dopo, gli astici vengono abbattuti con un trattamento **criogenico a -120°**, che, insieme all'ikejime, consente di conservare il sapore e la freschezza del prodotto, garantendo una qualità paragonabile a quella appena pescata. Queste tecniche innovative facilitano inoltre la **sgusciatura dell'astice**, rendendo il prodotto pratico e versatile per le preparazioni gastronomiche più esigenti.



IKEJIME
NO STRESS

Morte celebrale



Solo materia prima viva



Alta pressione



Grado Sashimi



Possibilità
di servire crudo

Caratteristiche



Provenienza:

Spagna



Area di pesca:

**Atlantico
Nord-Orientale**

FAO:

27



Grammatura:

400 / 600 g



Imballo:

3 kg

Peso variabile



Confezione:

Vaschetta



Tipo di surgelamento:

Super Frozen (-60°)

ASTICI CANADA IN ALTA PRESSIONE

Homarus Americanus | Crostacei

L'astice, una volta pescato e mantenuto vivo, viene trasferito a temperatura controllata nello stabilimento di lavorazione, dove viene collocato in vasche di stabilizzazione. In questa fase iniziale, si procede con la tecnica di **morte cerebrale**, o **ikejime**, un metodo giapponese che riduce al minimo lo stress dell'animale, evitando il rilascio di acido lattico e impedisce agli **enzimi post-mortem** di attaccare le carni del crostaceo, evitando quindi che la polpa diventi farinosa o mollicce, preservando invece la **compattezza** e la **consistenza** pari al vivo.

Subito dopo, gli astici vengono abbattuti con un **trattamento criogenico a -120°**, che, insieme all'ikejime, consente di conservare il sapore e la freschezza del prodotto, garantendo una qualità paragonabile a quella appena pescata.

Grazie a questa combinazione di trattamenti avanzati, il prodotto finale mantiene tutte le **caratteristiche del fresco**, con un carapace brillante e una polpa gustosa e delicata. Queste tecniche non solo esaltano la qualità organolettica, ma rendono l'astice anche molto più **semplice da sgusciare**, offrendo un'esperienza di qualità superiore in cucina.



IKEJIME
NO STRESS

Morte cerebrale



Alta pressione



Grado Sashimi



Possibilità
di servire crudo



Solo materia prima viva



Caratteristiche



Provenienza:

Spagna



Area di pesca:

**Atlantico
Nord - Occidentale**

FAO:
24



Grammatura:

400 / 600 g



Imballo:

3 kg

Peso variabile



Confezione:

Vaschetta



Tipo di surgelamento:

Super Frozen (-60°)

ASTICE SGUSCIATO IN ALTA PRESSIONE

Homarus Gammarus | Homarus Americanus | Crostacei

Il trattamento ad alta pressione consiste nell'applicare una **pressione idrostatica** al prodotto: è la stessa pressione che affronta il subacqueo quando scende nelle profondità dell'oceano. La macchina ad alta pressione sale tra i **2000** e i **3000** bar e permette alla carne di staccarsi dal guscio/carapace. Terminato il ciclo, i prodotti vengono estratti dalla macchina e la carne viene estratta **manualmente** per garantire una qualità impeccabile. Allo stesso tempo questo processo migliora anche la **compattezza** della carne stessa.

Terminato il ciclo, i prodotti subiscono un **abbattimento criogenico a -60°** in tunnel ad azoto.

Poi ogni singolo astice sgusciato viene imbustato sottovuoto per preservarne anche la forma.

Questo processo rende il prodotto per consistenza e sapore **pari al vivo!**

NB. La polpa di un astice pesa solo il 20% del prodotto intero vivo.



Alta pressione



Grado Sashimi



Possibilità
di servire crudo



Solo materia prima viva



Caratteristiche



Provenienza:

Francia



Area di pesca:

**Atlantico
Nord - Occidentale**

FAO:
27



Grammatura:

120 / 160 g



Imballo:

1 kg

Peso variabile



Confezione:

Sottovuoto



Tipo di surgelamento:

Super Frozen (-60°)

ASTICE A METÀ IN ALTA PRESSIONE

Homarus Gammarus | Homarus Americanus | Crostacei

Il trattamento ad alta pressione consiste nell'applicare una **pressione idrostatica** al prodotto: è la stessa pressione che affronta il subacqueo quando scende nelle profondità dell'oceano.

La macchina ad alta pressione sale tra i **2000** e i **3000** bar e permette alla carne di staccarsi dal guscio/carapace. Terminato il ciclo, i prodotti vengono estratti dalla macchina e la carne viene estratta **manualmente** per garantire una qualità impeccabile. Allo stesso tempo questo processo migliora anche la **compattezza** della carne stessa.

Terminato il ciclo, i prodotti subiscono un **abbattimento criogenico a -60°** in tunnel ad azoto.

Poi ogni singolo astice sgusciato viene imbustato sottovuoto per preservarne anche la forma.

Questo processo rende il prodotto per consistenza e sapore **pari al vivo!**

NB. La polpa di un astice pesa solo il 20% del prodotto intero vivo.



Alta pressione



Grado Sashimi



Possibilità
di servire crudo



Solo materia prima viva



Caratteristiche



Provenienza:

Francia



Area di pesca:

**Atlantico
Nord - Occidentale**

FAO:
27



Grammatura:

160 / 220 g



Imballo:

2 kg

Peso variabile



Confezione:

Sottovuoto



Tipo di surgelamento:

Super Frozen (-60°)

KING CRAB - CLUSTER DI GRANCHIO REALE SCOTTATE

Paralithodes camtschaticus | *Crustacei*

La pesca del Granchio Reale viene effettuata al largo dei mari freddi ed incontaminati della Norvegia nel rispetto della loro **pregiatezza**.

Si effettua con le nasse o trappole, grandi strutture in acciaio coperte di rete in cui vengono introdotte le esche, che, dopo essere state posizionate in lunghe file sul fondo dell'oceano per rimanervi due o tre giorni, vengono ritirate con attrezzature di sollevamento idrauliche.

A questo punto i maschi di misura legale vengono mantenuti in vasche con acqua di mare a bordo dei battelli da pesca.

Questo perché tutti i Granchi Reali devono essere consegnati **vivi** agli stabilimenti di trasformazione, dove vengono sezionati e suddivisi in mazzi di zampe e subito cotti con lo scopo di preservare al massimo la **freschezza** delle sue carni.

Proprio nelle gambe è conservata la loro **preziosissima carne** bianca e **tenera** dal gusto **dolce e delicato**.

Il King Crub definito anche il **"Re dei granchi"** ha il sapore più delicato tra le varie specie di granchio e può pesare fino a 12 chili, arrivando a misurare fino a 2 metri da una zampa all'altra.



Caratteristiche



Provenienza:
Norvegia



Area di pesca:
**Atlantico
Nord - Orientale**



Taglia:
4 L



Grammatura:
800 / 1000 g



Imballo:
4,5 Kg



Confezione:
IQF



Tipo di surgelamento:
Surgelate a bordo

FAO:
27

POLPA KING CRAB

Paralithodes camtschaticus | *Crostacei*

Dalla lavorazione del pregiato King Crab nasce la polpa di granchio reale, **un prodotto raffinato** che conserva tutta la delicatezza e il gusto dolce caratteristico di questo crostaceo.

Dopo la pesca, i granchi **vengono conservati vivi** e trasportati negli stabilimenti di lavorazione, dove avviene l'estrazione della preziosa polpa, che deriva per il 50% dal corpo e per il 50% dalle chele.

Questa fase prevede l'apertura delle zampe, dove si trova la carne più tenera e succulenta, e del corpo.

La polpa **viene estratta a mano con cura** per preservarne la qualità.

Grazie alla sua estrema versatilità, questo prodotto è perfetto per una vasta gamma di preparazioni culinarie, mantenendo inalterate le sue proprietà e la freschezza attraverso metodi di conservazione avanzati.



**Possibilità
di servire crudo**

Caratteristiche



Provenienza:

Norvegia



Area di pesca:

**Atlantico
Nord - Orientale**

FAO:
27



Grammatura:

100 g



Imballo:

10 x 100 g



Confezione:

Sottovuoto

GRANSEOLE IRLANDA SCOTTATI

Maja Squinado | *Crostacei*

La pesca avviene a largo di Castletownbere a Sud dell'Irlanda, il porto peschereccio più grande del paese e il secondo porto naturale più sicuro al mondo.

Sono **piccole imbarcazioni** che escono all'alba e rientrano di sera. Di notte le Granseole vengono processate.

Ogni esemplare viene gestito **singolarmente a mano** per far sì che il crostaceo rispetti i requisiti qualitativi. In seguito, i crostacei ancora vivi vengono immersi per circa 2 minuti in bollitori ad **alta pressione**: questa operazione permette di bloccare in primis tutti gli enzimi, ma anche di preservare colore, sapore e consistenza della carne all'interno.

Classificati per diverse gradazioni, vengono confezionati singolarmente sottovuoto e **surgelati in tunnel ad azoto**.

Il prodotto finale è **Eccellente**: carne soda e compatta, profumo gradevole, sapore deciso.



Caratteristiche



Provenienza:
Irlanda



Area di pesca:
**Atlantico
Nord-Orientale**

FAO:
27



Grammatura:
800 / 1200 g



Imballo:
5 kg



Confezione:
Sottovuoto

GRANCIPORRI IRLANDA SCOTTATI

Cancer Pagurus | *Crostacei*



La pesca avviene a largo di Castletownbere nel Sud dell'Irlanda, il porto peschereccio più grande del Paese e il secondo porto naturale più sicuro al mondo.

Sono **piccole imbarcazioni** che escono di mattina presto e rientrano di sera. I Granciporri vengono processati di notte.

Ogni esemplare viene gestito **singolarmente a mano** per far sì che il crostaceo rispetti i requisiti qualitativi. In seguito i crostacei ancora vivi vengono immersi per circa 2 minuti in bollitori ad **alta pressione**: questa operazione permette di bloccare innanzitutto tutti gli enzimi, ma anche di preservare colore, sapore e consistenza della carne all'interno.

Classificati per diverse gradazioni, vengono confezionati singolarmente sottovuoto e surgelati in **tunnel ad azoto**.

Il prodotto finale è **Eccellente**: carne soda e compatta, profumo gradevole, sapore deciso!



Caratteristiche



Provenienza:
Irlanda



Area di pesca:
**Atlantico
Nord-Orientale**

FAO:
27



Grammatura:
600 / 800 g



Imballo:
5 kg



Confezione:
Sottovuoto

POLPA DI GRANCIPORRO IRLANDA SCOTTATA

Cancer Pagurus | *Crostacei*

Dopo che i Granciporri vengono cotti in un'area dedicata dello stabilimento, **la polpa viene estratta a mano** dal carapace per ogni singolo esemplare.

La polpa viene controllata nuovamente setacciata per escludere eventuali residui del guscio e **classificata per purezza e colore**.

La polpa di granciporro viene posizionata in vaschette da 500g, messa sottovuoto, pastorizzata e poi surgelata in tunnel ad azoto.

Ideale come condimento per primi piatti.



Caratteristiche



Provenienza:
Irlanda



Area di pesca:
**Atlantico
Nord-Orientale**

FAO:
27



Grammatura:
500 g



Imballo:
4 x 500 g



Confezione:
Vaschetta

PANNOCCHIE DEL MEDITERRANEO SGUSCIATE

Squilla Mantis | *Crostacei*

La pannocchia del Mediterraneo, conosciuta anche come canocchia, **viene pescata in Sicilia** su fondali sabbiosi, a una profondità compresa tra i 100 e i 200 metri.

La cattura avviene principalmente con reti a strascico e reti da posta, strumenti ideali per intercettare questo crostaceo, che trascorre gran parte del tempo nascosto in gallerie scavate nel fondale.

Subito dopo la pesca, le pannocchie vengono **spolpate a mano**, un procedimento che preserva la delicatezza della loro carne.

La polpa viene poi confezionata in apposite vaschette di piccolo formato e sottoposta a un rapido processo di abbattimento termico, indispensabile non solo per garantire la sicurezza alimentare, ma anche per mantenere la carne intatta, **conservandone freschezza e qualità**.



Possibilità
di servire crudo



Alta pressione

Caratteristiche



Provenienza:

**Italia
Sicilia**



Area di pesca:

**Mediterraneo
Mar Ionio**



Taglia:

**Sgusciate
Mezzo guscio**



Grammatura:

20 / 30 g



Imballo:

12 x 200 g



Confezione:

Vaschetta

FAO:
37

GAMBERI ROSSI DI MAZARA SGUSCIATI

Aristaeomorpha Foliacea | *Crostacei*

Da una scelta accurata del più pregiato pescato, nascono gli Sgusciati di Mazara del Vallo: eleganti e sofisticati, già abbattuti e pronti per essere consumati crudi dopo scongelati.

Viene fatto **solo dal pescato locale e di giornata**, i gamberi ancora vivi vengono portati nel laboratorio su terra ferma, dove il gambero viene **sgusciato a mano**, pulito accuratamente delle interiori e posti in confezioni in pratiche buste da 250gr e surgelate rapidamente.

I gamberi rossi e i gamberi rosa sgusciati vengono abbattuti con uno shock termico estremamente elevato: la lavorazione viene eseguita rapidamente senza risciacquo e **senza glassa** per mantenere tutta la freschezza del prodotto.

La praticità del prodotto: per scongelare il prodotto basteranno una decina di minuti in acqua fredda, dopodiché è sufficiente estrarre le code che avranno mantenuto tutta la loro freschezza.

E' ideale da servire **crudo a tartare**, oppure per **primi piatti**, sia **crudi** che **cotti**.



Senza glassatura



Possibilità
di servire crudo



Senza solfiti

Caratteristiche



Provenienza:

**Italia
Sicilia**



Area di pesca:

**Mediterraneo
Mar ionio**

FAO:
37



Grammatura:

5 / 10 g



Imballo:

**4 x 250 g
20 x 50 g**



Confezione:

Sottovuoto

GAMBERI ROSA DI MAZARA SGUSCIATI

Parapenaeus Foliacea | *Crostacei*

Da una scelta accurata del più pregiato pescato, nascono gli Sgusciati di Mazara del Vallo: eleganti e sofisticati, già abbattuti e pronti per essere consumati crudi dopo scongelati.

Viene fatto **solo dal pescato locale e di giornata**, i gamberi ancora vivi vengono portati nel laboratorio su terra ferma, dove il gambero viene **sgusciato a mano**, pulito accuratamente delle interiori e posti in confezioni in pratiche buste da 250gr e surgelate rapidamente.

I gamberi rossi e i gamberi rosa sgusciati vengono abbattuti con uno shock termico estremamente elevato: la lavorazione viene eseguita rapidamente senza risciacquo e **senza glassa** per mantenere tutta la freschezza del prodotto.

La praticità del prodotto: per scongelare il prodotto basteranno una decina di minuti in acqua fredda, dopodiché è sufficiente estrarre le code che avranno mantenuto tutta la loro freschezza.

E' ideale da servire **crudo a tartare**, oppure per **primi piatti**, sia **crudi** che **cotti**.



Senza glassatura



**Possibilità
di servire crudo**



Senza solfiti

Caratteristiche



Provenienza:

**Italia
Sicilia**



Area di pesca:

**Mediterraneo
Mar ionio**

FAO:
37



Grammatura:

5 / 10 g



Imballo:

4 x 250 g



Confezione:

Sottovuoto

MOLLUSCHI

UOVA DI RICCIO DELLA GALIZIA

Paracentrotus Lividus | *Molluschi*

Il Riccio di Mare viene pescato da piccole imbarcazioni nelle meravigliose acque del Mar del Cantabrico.

Nella stessa giornata viene trasferito nel laboratorio sulla costa, dove le preziose uova vengono estratte a mano, conservate in vasetti da 100 grammi e congelate immediatamente.

Il risultato è un prodotto naturale, senza additivi, senza spine, che conserva la **freschezza** del Riccio appena pescato: lo conferma il colore vivo, che risalta le sfumature color arancio tendenti al marrone.

La polpa di Riccio è un prodotto **prelibato** e ricercato, dal gusto raffinato e intenso, molto apprezzato per creare degli antipasti particolari o semplicemente per condire la pasta.



Senza glassatura

Caratteristiche



Provenienza:

**Spagna
Galizia**



Area di pesca:

**Atlantico
Nord-Orientale**

FAO:
27



Grammatura:

100 g



Imballo:

500g (5x100g)



Confezione:

Vasetti da 100g

UOVA DI RICCIO DEL MEDITERRANEO

Paracentrotus Lividus | *Molluschi*

Il Riccio di Mare viene pescato da piccole imbarcazioni nelle meravigliose acque del Mar Mediterraneo.

Nella stessa giornata vengono trasportati nel laboratorio sulla costa, dove le preziose uova vengono **estratte a mano**, conservate in vasetti da 100 grammi e surgelate immediatamente.

Il risultato è un prodotto naturale, senza additivi, senza spine, che conserva la freschezza del Riccio appena pescato: lo conferma il **colore vivo**, che risalta le sfumature color arancio tendenti al marrone.

La Polpa di Riccio è un prodotto prelibato e ricercato, dal gusto **raffinato e intenso**, molto apprezzato per creare degli antipasti particolari o semplicemente per condire la pasta.



Senza glassatura

Caratteristiche



Provenienza:
Turchia



Area di pesca:
Mar Egeo

FAO:
37



Imballo:
5 x 100 g



Confezione:
Vaschetta

POLPA DI RICCIO CANADA “UNI”

Mesocentrous franciscanus | Molluschi

Proveniente dalle acque cristalline dell'isola di Vancouver, in British Columbia, Canada, il riccio di mare qui pescato rappresenta **una vera eccellenza**, completamente naturale e **privo di additivi**. A differenza di molti fornitori che utilizzano allume per la conservazione, questo riccio conserva la sua texture vellutata anche diverse ore dopo il decongelamento, mantenendo intatta la qualità.

Selezione premium di sole **uova grandi**, congelate individualmente in acqua di mare, in pieno stile UNI giapponese. L'acqua di mare è a sua volta un ingrediente utilizzabile per brodi e altre applicazioni.

Grazie all'innovativo trattamento **ad alta pressione (HPP)**, il prodotto offre una shelf life prolungata fino a 30 giorni dopo il decongelamento se conservato in confezione sigillata, e fino a 5 giorni dall'apertura.

Questa tecnologia non solo preserva la struttura e la consistenza delle uova, che rimangono compatte e non si sciolgono come accade con altri prodotti, ma ne esalta il sapore dolce e **ricco di umami**, senza alcuna alterazione.

Il trattamento HPP garantisce inoltre la sicurezza microbiologica del prodotto, che resta perfetto e sicuro per il consumo, offrendo al contempo un'esperienza gustativa unica e inalterata.



Non iniettata



Possibilità di servire crudo



Grado Sashimi



Caratteristiche



Provenienza:

Canada



Area di pesca:

Pacifico Nord - Orientale

FAO:
67



Grammatura:

20 / 25 g



Imballo:

7 x 85 g



Confezione:

Vaschetta

POLPA DI CAPASANTA DI HOKKAIDO

Patinopecten Yessoensis | Molluschi

La capasanta oceanica di Hokkaido, appartenente alla famiglia Pectinidae, è un mollusco bivalve marino rinomato per la sua **qualità superiore**.

Sgusciate da crude e **congelate singolarmente a bordo (IQF)** senza corallo, queste capesante sono perfette per preparazioni di livello sashimi.

Pescate nelle acque di **Hokkaido** con l'uso di draghe, vengono lavorate a mano e immediatamente surgelate per preservarne al massimo freschezza e qualità.

Questa pregiata capasanta si distingue per la polpa bianca, la dolcezza naturale e la consistenza delicata ma soda.

Già pulita e pronta per l'uso, è ideale per essere consumata cruda e marinata in **sushi e sashimi**.

Si presta anche a cotture leggere, come alla griglia, al vapore o rosolata in padella, mantenendo sempre intatti sapore e consistenza.



Non iniettata



Possibilità di servire crudo



Grado Sashimi



Caratteristiche



Provenienza:

Giappone



Area di pesca:

Pacifico Nord - Occidentale

FAO:
61



Taglia:

**S 31/35 Pz
2S 36/40 Pz**



Grammatura:

**28 / 32 g
25 / 27 g**



Imballo:

**2 kg
2 kg**



Confezione:

**IQF (Busta)
IQF (Busta)**



Tipo di surgelamento:

Surgelato a bordo

PERCEBES DELLA GALIZIA

Pollicipes Pollicipes | *Molluschi*

I percebes, sono cirripedi marini che crescono ancorati alle rocce battute dalle onde lungo le coste della Galizia, in Spagna.

Raccolti a mano dai percebeiros, pescatori esperti che operano in condizioni estreme, i percebes rappresentano una vera prelibatezza.

Con il loro sapore intenso di mare e una consistenza carnosa, i percebes vengono spesso serviti bolliti, con una leggera spolverata di sale, per esaltarne le caratteristiche naturali.

Subito dopo la raccolta, questi frutti di mare vengono sottoposti a un rapido abbattimento mediante **criosurgelazione a -120°**, una tecnica avanzata che permette di conservare al meglio freschezza e qualità.

Grazie a questo trattamento, i percebes, una volta decongelati, mantengono le proprietà organolettiche e la **consistenza** tipiche del prodotto fresco, rendendoli ideali per ristoratori che cercano un prodotto esclusivo e di altissima qualità.



Caratteristiche



Provenienza:

**Spagna
Galizia**



Area di pesca:

**Atlantico
Nord-Orientale**



Imballo:

2 x 1Kg



Confezione:

Vaschetta



Tipo di surgelamento:

Super Frozen (-60°)

OSTRICHE BRETAGNA MEZZO GUSCIO IN ALTA PRESSIONE

Crassostrea Gigas | Molluschi

Questa specie di ostrica possiamo considerarla una delle **migliori in assoluto**.

La zona di coltivazione è un'area ricca di storia e di una lunga tradizione che gli ostricoltori di origine francese, tramandano da generazione in generazione, allevando con amore ed estrema attenzione queste perle del mare.

Le Ostriche appena raccolte rigorosamente vive vengono portate a temperatura controllate presso lo stabilimento a Lorient, a Nord della Francia, e posizionati in vasche di stabulazione. In seguito le ostriche vengono immerse nel macchinario **"HIGH PRESSURE"** (unica azienda in Europa a possedere questa macchina).

Il trattamento ad alta pressione consiste nell'applicare una pressione idrostatica al prodotto: è la stessa pressione che affronta il subacqueo quando scende nelle profondità dell'oceano. La macchina ad alta pressione sale tra i 2000 e i 3000 bar, la cartilagine si rompe, e il guscio si apre predisponendo la carne per il consumo. Terminato il ciclo, i prodotti vengono estratti dalla macchina il guscio superiore viene rimosso a mano senza l'uso del coltello. Allo stesso tempo questo processo migliora anche la **compattezza della carne** stessa.

Terminato il ciclo, le ostriche vengono riposte in delle vaschette preformate tutte con la carne verso l'alto e subiscono un **abbattimento criogenico a -60°** nel tunnel ad azoto.

L'Ostrica della Bretagna è altamente selezionata con un tasso di carne che supera il **14 %**. Le sue caratteristiche sono pressoché uniche. Il guscio si presenta perfetto dalle eleganti sembianze di uno scrigno. Il frutto è perlato, l'alto tasso di carne cela croccantezza e dolcezza uniche nel suo genere, il retrogusto dolce e persistente si unisce piacevolmente con la leggera sapidità dei mari Irlandesi.

Il prodotto si presenta in comode vaschette da 12 pezzi già aperte a mezzo-guscio, pronte all'uso e sicure.

Caratteristiche



Provenienza:
Francia



Area di pesca:
**Atlantico
Nord-Orientale**



Taglia:
N° 2



Grammatura:
60 / 80 g



Imballo:
3 Kg
(48 pezzi)



Confezione:
Vaschetta



Tipo di surgelamento:
Super Frozen (-60°)



Alta pressione



Grado Sashimi



Solo materia prima viva



Anisakis Free



**Possibilità
di servire crudo**

ABALONE GREENLIP

Haliotis Iris | Molluschi

Il Greenlip Abalone, rinomato per il suo **sapore delicato** e la qualità superiore, viene congelato intero per preservare la freschezza e la consistenza ideale per il consumo in **stile sashimi**.

Questo abalone viene trattato con un processo esclusivo, sviluppato nel corso di anni utilizzando una combinazione di tecnologia australiana e giapponese.

Un elemento fondamentale di questa lavorazione è l'attenzione alla qualità dell'acqua: il Greenlip Abalone non viene mai esposto a condizioni stressanti o acqua ricircolata di scarsa qualità, a differenza di altri esemplari che subiscono l'impatto negativo degli acquari.

Questo approccio mantiene inalterate le proprietà organolettiche, garantendo un prodotto di **alta gamma** ideale per le preparazioni culinarie più raffinate.



Antibiotic Free



Possibilità
di servire crudo



Grado Sashimi



Caratteristiche



Provenienza:

Nuova Zelanda



Area di pesca:

Pacifico Meridionale



Grammatura:

57 / 78g



Imballo:

1 Kg



Confezione:

Astuccio



Tipo di surgelamento:

Super Frozen (-60°)

FAO:
81

ANEMONE DI MARE

Anemonia viridis | *Molluschi*

Appariscenti e colorati, gli anemoni di mare (anche noti come Attinie di mare) attraggono inevitabilmente l'attenzione di ogni subacqueo che, per la prima volta, posi gli occhi sui fondali di tutti i mari del mondo.

Generalmente saldato ad una roccia o ad una conchiglia con la base inferiore del corpo a forma di disco, l'anemone viene dapprima **pescato a mano** attraverso la pesca subacquea dopodiché viene ripulito sempre manualmente.

Nel caso dell'anemone, la surgelazione avviene prettamente **in acqua di mare**, del quale al gusto, ne avvertirete il sapore.

Gli anemoni difficilmente li potrete reperire nei banchi dei pesci proprio a causa della difficoltà per la sua raccolta.

In Italia, la preparazione d'elezione, comune anche all'Andalusia è la frittura: una volta scongelati, vanno impanati o infarinati e fritti.



Caratteristiche



Provenienza:

**Spagna
Galizia**



Area di pesca:

**Atlantico
Nord-Occidentale**



Grammatura:

40 / 50 g



Imballo:

2 Kg



Confezione:

Sfuso



Tipo di surgelamento:

Surgelato in acqua di mare

CETRIOLI DI MARE “OLOTURIA”

Parastichopus Regalls | *Molluschi*

Proveniente dall'Atlantico, lungo le coste della Galizia, il cetriolo di mare (Holothuria) è raccolto mediante tecniche di pesca selettiva per garantire la qualità del prodotto.

Subito dopo la raccolta, viene sottoposto a **un'accurata lavorazione** per eliminare impurità e conservare la sua polpa, che presenta una consistenza soda e leggermente elastica.

Il processo di surgelazione avviene rapidamente per bloccare la freschezza e le proprietà organolettiche, mantenendo intatti i sapori marini.

Il cetriolo di mare si presta a diverse applicazioni culinarie **grazie alla sua versatilità**, con un gusto delicato e lievemente iodato, capace di esaltare preparazioni sia calde che fredde.



Caratteristiche



Provenienza:

Spagna



Area di pesca:

**Atlantico
Nord - Orientale**

FAO:
27



Grammatura:

100 / 300 g



Imballo:

10 x 300g
Peso variabile



Confezione:

Vaschetta

CANNOLICCHI DELLA GALIZIA

Ensis Ensis | *Molluschi*

I canniccichi, conosciuti anche come "capelunghe," sono molluschi bivalvi che abitano i fondali sabbiosi e fangosi fino a circa 20 metri di profondità, tipici delle coste della Galizia.

Questi molluschi si nutrono filtrando particelle organiche dall'acqua, sviluppando così un sapore delicato e lievemente dolce, che richiama le fresche note marine.

La loro pesca in Galizia è svolta esclusivamente con una tecnica artigianale a basso impatto che utilizza il sale per far emergere naturalmente i canniccichi dalla sabbia senza danneggiarli.

Una volta raccolti, vengono abbattuti mediante **criosurgelazione a -120 gradi**, un trattamento che **preserva freschezza, consistenza e sapore**.

Grazie a questa tecnica, i canniccichi, una volta scongelati, risultano pari al prodotto appena pescato, offrendo qualità e autenticità del sapore marino.



Caratteristiche



Provenienza:

**Spagna
Galizia**



Area di pesca:

**Atlantico
Nord-Orientale**



Imballo:

2 x 2Kg



Confezione:

Vaschetta



Tipo di surgelamento:

Super Frozen (-60°)

TELLINE DEL MEDITERRANEO

Donax Trunculus | *Molluschi*

Le telline sono piccoli molluschi bivalvi diffusi lungo le coste sabbiose del Mediterraneo, dove vivono in acque poco profonde, tra 0 e 2 metri.

Riconoscibili per la conchiglia triangolare dai colori variabili, dal giallastro al violaceo, offrono un **sapore dolce e delicato** e una **consistenza succosa**.

La loro pesca, regolamentata e sostenibile, avviene tramite draghe o rastrelli manuali per raccoglierle direttamente dalla sabbia.

Subito dopo la raccolta, le telline vengono rapidamente abbattute per preservarne **freschezza** e qualità organolettiche.

Ideali per la preparazione di primi piatti raffinati, sono ottime anche **arrostite o fritte**, come tipicamente usate nella cultura gastronomica spagnola.



Caratteristiche



Provenienza:
Turchia



Area di pesca:
Mar Egeo

FAO:
37



Imballo:
10 x 500 g



Confezione:
Sottovuoto

SEMILAVORATI

TARTARE

Da una scelta accurata del più **pregiato** pescato del Mediterraneo nascono "Le Tartare di Mazara del Vallo": eleganti e sofisticate, già abbattute e pronte per essere consumate crude una volta scongelate.

Sensibili alle attuali tendenze, abbiamo prodotto una linea di tartare abbattute di pesci di **eccellenza** adatte a qualsiasi esigenza per dare a tutti la possibilità di servire facilmente e senza sprechi un grande crudo di pesce saporito e di qualità.

Le nostre tartare, fatte solo dal **pescato locale** e di giornata, sono battute a coltello a cubi grossi per valorizzare la consistenza di ogni pesce, confezionate in pratiche vaschette monoporzione da 80g in atmosfera protettiva e surgelate rapidamente.

Un semilavorato utile e versatile con dei pesci freschissimi, dai **sapori decisi** e ben distinti tra loro.

Tartare di Scampo di Sicilia



Tartare di Gambero Rosso di Mazara del Vallo



Tartare di Gambero Rosa di Sicilia



Tartare di Tonno Rosso di Sicilia



Tartare di Ricciola di Sicilia



Tartare di Pesce Spada di Sicilia



Tartare di Salmone Norvegese



Anisakis Free



A punta di coltello



Possibilità di servire crudo

Caratteristiche



Provenienza:

**Italia
Sicilia**



Area di pesca:

**Mediterraneo
Mar Ionio**

FAO:
37



Grammatura:

80 g



Imballo:

1,2 Kg (15x80g)



Confezione:

Sottovuoto

CARPACCI

Dalla selezione del miglior pescato mediterraneo nascono i Carpacci, un prodotto di alta qualità pensato per garantire freschezza e praticità.

Preparato esclusivamente con **pesce locale**, viene affettato finemente per esaltare la consistenza naturale e i sapori distintivi di ogni specie.

Ogni porzione viene confezionata in pratiche confezioni sottovuoto da 50 g e sottoposte a un rapido processo di surgelazione per preservare le proprietà organolettiche e assicurare sicurezza alimentare.

Questo prodotto, già pronto per il consumo a crudo dopo lo scongelamento, si distingue per la delicatezza e la purezza del sapore.

Un semilavorato di **grande versatilità**, ideale per valorizzare preparazioni raffinate senza rinunciare alla facilità d'uso e riducendo al minimo gli sprechi.

*Carpaccio di Gambero Rosso
di Mazara*



Carpaccio di Scampi



*Carpaccio di Tonno Rosso
Pinna Blu*



*Carpaccio
di Baccalà*



Anisaki Free



A punta
di coltello



Possibilità
di servire crudo

Caratteristiche



Grammatatura:

50 g



Confezione:

Sottovuoto

...ed oltre 1000 prodotti frozen di eccellenza!

Concessionari





LINEA CATERING S.R.L.
VIA LE VECCHIE, II TRAV. N°7 - 80040 STRIANO (NA)
+39 081 3380701
INFO@LINEACATERING.COM

WWW.GERLI.EU

Edizione IV