



ECCELLENZE DAI MIGLIORI MARI DEL MONDO

*L'eccellenza nasce dalla competenza,
si riconosce a tavola.*

Famiglia Gerli

INDICE

Pesci	7
Cefalopodi	42
Crostacei	51
Molluschi	77
Semilavorati e Caviale	91

CHI SIAMO

DALL'ORIGINE AL SUCCESSO DEI NOSTRI CLIENTI

Da oltre trent'anni affianchiamo i professionisti della ristorazione con l'obiettivo di offrire qualità, sicurezza e continuità di servizio.

Fondata nel 1994 da Giulio Gerli e cresciuta nel tempo come realtà imprenditoriale e familiare, l'azienda è oggi al fianco di oltre 10.000 clienti del settore Ho.Re.Ca., grazie a una filiera controllata, a una continua attività di ricerca e a una profonda conoscenza delle esigenze della ristorazione professionale. La specializzazione nei prodotti ittici abbattuti, da sempre al centro della nostra attività, rappresenta ancora oggi uno dei principali elementi distintivi della nostra offerta e della competenza maturata nel settore.

UNA FILIERA CHE NASCE IN MARE

Ogni prodotto è il risultato di un percorso che seguiamo direttamente dall'origine, attraverso una filiera controllata in ogni sua fase. Operiamo con i nostri pescherecci nelle acque del Marocco e gestiamo le prime lavorazioni, la pulizia e l'abbattimento del pescato nei nostri stabilimenti di Agadir, Tan-Tan e Dakhla. In Italia, nel nostro stabilimento di Striano vengono completate le lavorazioni finali e i processi di preparazione destinati al mercato. Questo modello integrato ci permette di garantire standard qualitativi costanti, piena tracciabilità del prodotto, sicurezza alimentare e continuità di approvvigionamento, offrendo ai professionisti della ristorazione un partner affidabile lungo tutta la filiera.

SIAMO PARTNER, PRIMA ANCORA CHE FORNITORI

Ogni cliente ha esigenze specifiche e obiettivi diversi, per questo non ci limitiamo a fornire prodotti, ma sviluppiamo soluzioni capaci di generare valore nel tempo.

Affianchiamo i nostri clienti nelle scelte che riguardano il food cost, la sicurezza alimentare, la sostenibilità operativa e l'evoluzione dell'offerta gastronomica. Il confronto costante con chef e professionisti del settore ci consente di comprendere le sfide quotidiane della ristorazione e di trasformarle in opportunità concrete per le attività che affianchiamo.

ANTICIPARE IL MERCATO

La passione per la ricerca è uno dei tratti distintivi della nostra identità. Attraverso un continuo lavoro di scouting internazionale osserviamo l'evoluzione dei mercati, le nuove tecniche di lavorazione e le tendenze emergenti del mondo food. Questo approccio ci permette di individuare opportunità prima che diventino fenomeni consolidati e di introdurre sul mercato italiano prodotti e soluzioni innovative in grado di supportare l'evoluzione della ristorazione.

LA SICUREZZA ALIMENTARE COME RESPONSABILITÀ

L'offerta aziendale comprende oltre 1000 referenze provenienti da più di 40 Paesi, selezionate secondo rigorosi criteri. Ogni prodotto è sottoposto a processi di verifica che coinvolgono il nostro team del controllo qualità e il laboratorio di ricerca e sviluppo. Per noi la qualità non è un traguardo, ma una responsabilità quotidiana che accompagna ogni fase del lavoro.



CHI SIAMO

CRESCERE IN MODO SOSTENIBILE

Investire in innovazione significa costruire valore duraturo. Con i suoi 45.000 mq di superficie, di cui 20.000 coperti, lo stabilimento di Striano rappresenta il centro nevralgico delle nostre attività. Dotato di sistemi automatizzati di stoccaggio capaci di ospitare oltre 5.000 pallet e di una sala lavorazione di 2.500 mq, è il simbolo di una crescita costruita con visione, efficienza e attenzione all'ambiente. Sostenibilità, innovazione e sviluppo sono parte della stessa idea di futuro che ispira il nostro modo di fare impresa.

UNA LOGISTICA CHE NON SI FERMA

Consegniamo entro 24 ore grazie a una flotta di oltre 30 automezzi refrigerati ad alte prestazioni.

I nostri automezzi, sono progettati per mantenere la catena del freddo durante ogni fase del trasporto, dotati di celle frigorifere potenziate fino a -45°C e procedure operative rigorose, assicurano elevati standard di conservazione durante tutto il trasporto. Le consegne vengono monitorate in tempo reale e ottimizzate grazie a un software di ultima generazione che organizza i percorsi in base alle fasce orarie richieste dai clienti. Un sistema che garantisce puntualità, continuità del servizio e la massima integrità dei prodotti fino alla consegna.

"CANTIERE DEL GUSTO": SCUOLA DI FORMAZIONE

Dalla convinzione che la crescita nasca dal confronto, prende forma il "Cantiere del Gusto", un hub dedicato alla formazione in cui chef, professionisti della ristorazione ed esperti del mondo food e della pesca condividono know-how, visioni ed esperienze. Uno spazio pensato per promuovere innovazione, aggiornamento e crescita professionale, trasformando la conoscenza in uno strumento concreto di crescita per l'intera filiera.

UNA PROMESSA CHE GUARDA AL FUTURO

Esperienza, ricerca e competenza guidano ogni nostra scelta. Dalla pesca alla distribuzione, lavoriamo ogni giorno per offrire ai professionisti della ristorazione prodotti affidabili, soluzioni concrete e un supporto costante. Il nostro obiettivo non è semplicemente consegnare un prodotto, ma contribuire alla crescita di chi ci sceglie. Costruire relazioni solide, creare valore duraturo e accompagnare l'evoluzione della ristorazione: è questa la visione che ispira il nostro lavoro, oggi e domani.



TECNOLOGIE

SUPERFROZEN -60°C

Siamo tra le poche realtà in Italia ad adottare questo sistema e gli unici in Campania a disporne, definendo un nuovo punto di riferimento per chi ricerca l'eccellenza senza compromessi sulla qualità.

Grazie alla surgelazione a -60°C, siamo in grado di garantire una conservazione di altissimo livello, mantenendo inalterate le qualità organolettiche anche degli alimenti più delicati. Dopo il processo di surgelazione criogenica mediante azoto, i prodotti vengono stoccati a -60°C e distribuiti a temperatura controllata di -45°C, assicurando la continuità della catena del freddo in ogni fase.

Questa tecnologia all'avanguardia consente di preservare al meglio le proprietà naturali dell'alimento, offrendo qualità, consistenza e prestazioni paragonabili a quelle di un prodotto appena pescato.

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.

IKEJIME

L'ikejime è un'antica tecnica giapponese di lavorazione del pesce che è fondamentale per mantenere al meglio freschezza, consistenza e qualità organolettiche. Attraverso un procedimento rapido e preciso, che interrompe immediatamente l'attività nervosa e favorisce il corretto dissanguamento, questa tecnica riduce lo stress dell'animale e rallenta i processi naturali che alterano gusto e texture, come l'accumulo di acido lattico, la degradazione enzimatica delle fibre muscolari e l'ossidazione del sangue residuo. Il risultato è un prodotto dal sapore più pulito e delicato, dalla consistenza compatta, capace di mantenere le caratteristiche del pesce appena pescato.



PESCI



FILONE DI TONNO ROSSO PINNA BLU "SELVAGGIO"

Thunnus Thynnus | Pesce



Il tonno rosso selvaggio viene pescato nel Mar di Sardegna, nel cuore del Mediterraneo occidentale, una delle aree più rinomate al mondo per la qualità del tonno rosso. La cattura avviene nel suo periodo di massima qualità attraverso la **tonnara fissa**, uno dei sistemi di pesca più antichi e sostenibili, oggi presente con le ultime due tonnare fisse rimaste nel Mediterraneo. La pesca è effettuata secondo rigorosi protocolli certificati di sostenibilità e sotto la supervisione dell'**ICCAT**. Riducendo la pesca accidentale al minimo.

La tradizione della tonnara si unisce alle più avanzate **tecniche giapponesi** di lavorazione. Ogni tonno viene prelevato singolarmente, adagiato con cura e immediatamente sottoposto alla tecnica **Ikejime** (morte cerebrale), seguita da spanciatura, eviscerazione e dissanguamento. L'intero processo si completa in soli 10-15 minuti dalla cattura, preservando al massimo la qualità delle carni.

Al rientro in porto ogni esemplare viene misurato, pesato e controllato. Successivamente viene trasferito nello stabilimento, sezionato nei diversi tagli e sottoposto ad abbattimento rapido a **-90°C**, una tecnologia che preserva colore, consistenza e caratteristiche organolettiche del prodotto.

A differenza del tonno destinato all'ingrasso, questo è un tonno completamente **selvaggio**, pescato nel momento di massima espressione naturale e mai allevato o alimentato dall'uomo. La qualità delle acque della Sardegna, la **rapidità della lavorazione** e l'applicazione delle tecniche giapponesi consentono di ottenere un prodotto considerato tra i più **pregiati al mondo**.

Il tonno "deepfrozen", se conservato in appositi congelatori a **-60°C**, mantiene il proprio **colore fino a 12 mesi**. Se conservato a **-18°C**, è consigliato il consumo entro 14 giorni dall'acquisto per preservarne il colore. Anche oltre questo periodo, eventuali variazioni cromatiche non compromettono la qualità, il gusto o le caratteristiche del prodotto.



Pre Rigor



Grado Sashimi



Possibilità di servire crudo



Morte cerebrale



Anisakis Free



Selezione Giappone



ICCAT CICTA CICA

CARATTERISTICHE



Provenienza:
**Italia
Sardegna**



Area di pesca:
Mar Mediterraneo
FAO:
37



Grammatura:
2/3 Kg



Imballo:
3 Kg
Peso variabile



Confezione:
Poly



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

FILONE DI TONNO ROSSO PINNA BLU

Thunnus Thynnus | 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°C**.

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.



Pre Rigor



Grado Sashimi



Possibilità di servire crudo



Morte cerebrale



Anisakis Free



Selezione Giappone



ICCAT CICTA CICA

CARATTERISTICHE



Provenienza:
Spagna



Area di pesca:
Mar Mediterraneo

FAO:
37



Grammatatura:
3/5 Kg



Imballo:
3 Kg
Peso variabile



Confezione:
Poly



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

VENTRESCA DI TONNO ROSSO PINNA BLU

Thunnus Thynnus | 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.



Pre Rigor



Grado Sashimi



Possibilità di servire crudo



Morte cerebrale



Anisakis Free



Selezione Giappone



ICCAT CICTA CICA

CARATTERISTICHE



Provenienza:
Spagna



Area di pesca:
Mar Mediterraneo

FAQ:
37



Grammatatura:
3/5 Kg



Imballo:
3 Kg
Peso variabile



Confezione:
Poly



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

FILONE DI TONNO PINNA GIALLA "SASHIMI"

Thunnus Albacares | Thunnus Obesus | Pesce



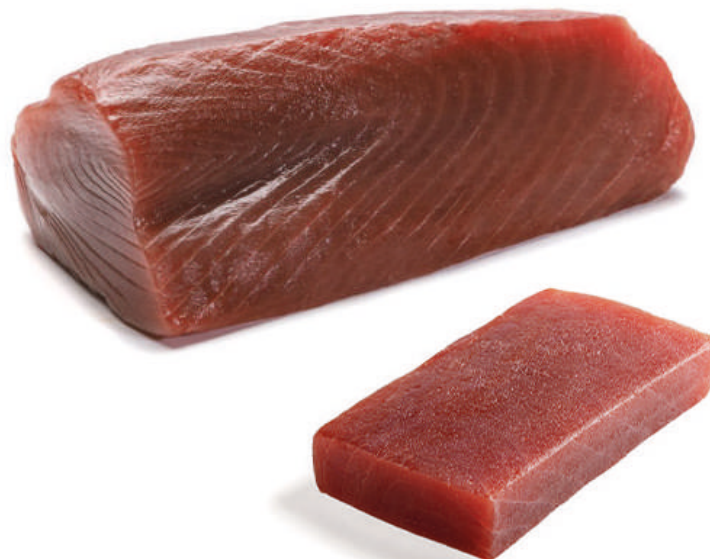
Il tonno rosso pinna gialla, **qualità sashimi**, viene pescato ad amo nell'oceano Pacifico con pescherecci di ultima generazione.

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



Possibilità di servire crudo



Senza additivi



Senza coloranti



Anisakis Free



Selezione Giappone

CARATTERISTICHE



Provenienza:
Giappone



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°C**

TATAKI DI TONNO PRECOTTO

Katsuwonus Pelamis | Pesce



Il Tataki di Tonno "Stirato" nasce dalla lavorazione di **Thunnus albacares** (tonno pinna gialla), selezionato per **qualità, compattezza delle carni e colore brillante**. Dopo la pesca, il filetto viene rifilato e "stirato" a filoncino, quindi porzionato in tagli regolari da 300/400 grammi, per garantire **resa costante e precisione al taglio**.

Realizzato in Giappone secondo il metodo tradizionale del **tataki**, tecnica culinaria che prevede una **scottatura rapidissima ad altissima temperatura**, il prodotto viene introdotto in forni che superano i 1000°C insieme a **legna di quercia giapponese** (*Quercus acutissima*). L'intensità del calore crea una marcata grigliatura esterna, sigillando le carni e **lasciando il cuore rosso, tenero e succoso**, con una distintiva nota leggermente affumicata.

Solo al termine del processo i filetti vengono **ultracongelati a -60°C**, per preservarne **integrità, sicurezza e proprietà organolettiche** nel tempo, garantendo standard qualitativi costanti.

Versatile e contemporaneo, si presta a essere servito freddo, in tagli netti e generosi che valorizzano il contrasto tra la grigliatura esterna e il cuore rosso, oppure leggermente rigenerato per intensificarne le note tostate. Ideale per **interpretazioni fusion**, abbinamenti con elementi **acidi o fermentati** e presentazioni dal **forte impatto visivo**, rappresenta una base di grande affidabilità per una cucina di carattere e identità.



Grado Sashimi



Senza additivi



Senza coloranti

CARATTERISTICHE



Provenienza:
Giappone



Area di pesca:
Pacifico
Nord-Occidentale
FAO:
71



Grammatura:
250/500 g



Imballo:
5 Kg



Confezione:
Sottovuoto



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

FILETTO DI SPIGOLA MEDITERRANEA "CEFALONIA"

Dicentrarchus Labrax | Pesce



La spigola mediterranea è uno dei pesci più apprezzati per la **delicatezza delle sue carni bianche**, dalla **consistenza morbida** e dal **sapore fresco e pulito**, ideale per preparazioni raffinate e versatili.

Proveniente dalle acque limpide e incontaminate **dell'isola di Cefalonia**, nel cuore del Mar Mediterraneo, la nostra spigola cresce in un **allevamento biologico** e non intensivo, dove il continuo ricambio d'acqua grazie alle **correnti naturali** permette uno sviluppo armonioso e naturale, simile a quello di una spigola di mare. Grazie alla gestione attenta degli esemplari e alla qualità delle acque, questo allevamento è riconosciuto come **uno dei migliori in Europa** per sostenibilità e standard qualitativi.

Gli esemplari vengono selezionati al raggiungimento di dimensioni ottimali, sfilettati con cura e immediatamente sottoposti ad abbattimento **"super frozen" a -60°C**, preservando al massimo la freschezza, la texture, il profumo e il gusto naturale.

Ogni fase della filiera, dall'allevamento alla lavorazione, è **monitorata secondo rigidi standard** di qualità, garantendo la sicurezza alimentare, il benessere degli animali e il rispetto dell'ambiente. Il risultato è un prodotto dall'autenticità e dalla qualità straordinarie, perfetto per chef e preparazioni di alto livello.



Grado Sashimi



Possibilità
di servire crudo



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Grecia



Area di pesca:
Mar Ionio

FAO:
37



Grammatura:
400/600 g



Imballo:
1,5 Kg
Peso variabile



Confezione:
Sottovuoto



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

FILETTO DI SALMONE SELVAGGIO DELL'ALASKA

Oncorhynchus Nerka | Pesce



Il filetto di salmone selvaggio dell'Alaska proviene da **esemplari cresciuti in acque incontaminate** e fredde, ambiente ideale che conferisce alle **carni compatte, colore brillante** e un **gusto intenso** ma **equilibrato**. **Pescati in modo sostenibile**, i salmoni vengono lavorati a poche ore dalla **cattura**: sfilettati con cura per preservarne l'integrità e **immediatamente surgelati** per mantenere inalterate freschezza e proprietà organolettiche.

Ogni filetto viene **selezionato** e **controllato** per garantire **standard qualitativi elevati**, privo di imperfezioni e con una **resa eccellente in cucina**. Il rapido processo di surgelazione consente di conservare tutta la naturale succosità del pesce, mantenendo intatti profumo, consistenza e valori nutrizionali.

Versatile e pregiato, è ideale sia per preparazioni a **crudo**, dove esprime al meglio la purezza delle sue carni, sia per **cotture delicate** o **più decise**, adattandosi con eleganza a molteplici interpretazioni gastronomiche.



Grado Sashimi



Possibilità
di servire crudo

CARATTERISTICHE



Provenienza:
Stati Uniti



Area di pesca:
Pacifico
Nord-Orientale
FAO:
67



Grammatura:
600/800 g



Imballo:
3 Kg
Peso variabile



Confezione:
Sottovuoto

SALMONE SELVAGGIO AFFUMICATO

Oncorhynchus Nerka | Pesce



Il Salmone Selvaggio Sockeye Affumicato nasce nelle acque incontaminate e gelide dell'Alaska, dove **vive libero** seguendo il naturale ciclo della migrazione. Le sue carni **compatte**, dal caratteristico colore **rosso intenso** e dal **gusto deciso** ma armonioso, trovano la massima espressione in un'affumicatura artigianale studiata per valorizzarne l'identità senza coprirne le qualità.

Dopo un'accurata salatura a secco con sale marino, i filetti vengono affumicati lentamente con pregiato legno di faggio, secondo un processo controllato che preserva morbidezza, succosità e integrità della carne. L'affumicatura dona eleganti **note aromatiche** e un **profumo delicato**, accompagnando il carattere intenso del Sockeye con equilibrio e raffinatezza, senza mai sovrastarne il sapore naturale.

Il risultato è un salmone affumicato dalla personalità unica, in cui la ricchezza della materia prima e la cura della lavorazione si fondono in un perfetto **equilibrio di gusto** e **consistenza**. Ideale per carpacci, tartare, degustazioni e preparazioni gourmet, rappresenta una scelta di eccellenza per chi ricerca autenticità, qualità e il fascino inconfondibile del salmone selvaggio.



Grado Sashimi



Possibilità
di servire crudo

CARATTERISTICHE



Provenienza:
Stati Uniti



Area di pesca:
Oceano Pacifico

FAQ:
67



Grammatura:
0,5/0,9 Kg



Imballo:
3 Kg
Peso variabile



Confezione:
Sottovuoto



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

FILETTO DI SALMONE NORVEGESE "SASHIMI"

Salmo 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, diliscati 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.



Pre Rigor



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°C

SAKU DI SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO

Salmo Salar | Pesce



Il salmone norvegese affumicato **Saku** è sinonimo di **eccellenza e tradizione**, ottenuto da pesci selezionati e lavorati secondo **standard qualitativi elevati**. Il processo di **affumicatura delicata** conferisce al prodotto un **aroma unico**, preservando al contempo freschezza, morbidezza e proprietà organolettiche della carne.

Il Saku si presenta in **tranci uniformi**, dal colore arancio brillante e dalla **marezzatura equilibrata**. La consistenza è **morbida, fondente e piacevolmente succosa**, mentre il **gusto è raffinato, leggermente affumicato**, con note dolci e delicate tipiche del salmone di alta qualità. Il **profumo intenso** ma armonioso richiama le atmosfere marine e l'**artigianalità del processo di lavorazione**.

Versatile in cucina, è ideale per **sashimi, tartare**, antipasti gourmet o **piatti creativi** a base di pesce crudo, ma eccelle anche in preparazioni calde leggere. Una proposta di grande pregio per la ristorazione, che unisce autenticità, resa costante e impatto scenografico nel piatto.



Grado Sashimi



Possibilità
di servire crudo

CARATTERISTICHE



Provenienza:
Norvegia



Area di pesca:
**Atlantico
Nord-Orientale**
FAO:
27



Grammatura:
150g



Imballo:
1,5 Kg (10x150 g)



Confezione:
Sottovuoto



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

FILETTO 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°C**. 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°C

FILETTO DI SALMONE REALE AFFUMICATO PREAFFETTATO "ORA KING"

Oncorhynchus Tshawytscha | Pesce

Il Salmone Reale affumicato di Ora King ha origine dalla selezione dei **migliori esemplari di Salmone Tyee**, cresciuti nelle acque incontaminate di Marlborough Sounds 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°C

FILETTO DI SALMONE SCOZZESE "SASHIMI"

Salmo Salar | Pesce



Il **Salmone Scozzese** nasce nelle acque cristalline e fredde delle **Highlands** e delle **isole scozzesi**, un **ambiente incontaminato** che favorisce pesci **dal gusto delicato e dalla carne tenera**. Proviene dall'allevamento **Loch Duart**, riconosciuto come il **miglior allevamento della Scozia**, dove i salmoni crescono in **condizioni sostenibili**, con **ampio spazio** per muoversi liberamente e **minima somministrazione di antibiotici**, garantendo **benessere animale** e **qualità superiore del prodotto**.

Una volta raggiunta la dimensione ottimale, i salmoni vengono **lavorati con cura: eviscerati, sfilettati**, deliscati e sottoposti a **surgelazione ad azoto a -90 °C**, un processo che preserva **freschezza, colore, consistenza** e tutte le **caratteristiche organolettiche**, rendendo il salmone ideale per il **consumo a crudo** o per **preparazioni delicate**.

I filetti presentano **colore arancio brillante, marezzatura equilibrata e consistenza vellutata**, fondente al taglio ma compatta, perfetta per **sashimi, tartare e carpacci**. Il sapore è delicato e leggermente burroso, con profumo fresco e pulito, esaltando ogni abbinamento gastronomico.

Un salmone di **alta qualità, versatile e affidabile**, pensato per la **ristorazione più esigente**, capace di conferire eleganza e naturalezza sia in **piatti crudi** sia in **cotture leggere** che ne preservano succosità e profilo sensoriale superiore.



Pre Rigor



Grado Sashimi



Possibilità di servire crudo



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Scozia



Area di pesca:
Atlantico
Nord - Orientale
FAO:
27



Grammatura:
1,2/1,5 Kg



Imballo:
3 Kg (2x1,5 Kg)
Peso variabile



Confezione:
Sottovuoto



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

FILETTO DI SALMONE AFFUMICATO SCOZZESE

Salmon Salar | Pesce



Il Salmone Affumicato Scozzese nasce nelle acque fredde e cristalline della Scozia, ambiente ideale per ottenere carni naturalmente tenere, compatte e dal gusto delicato. La sua eccellenza trova la massima espressione in un processo di **affumicatura artigianale** che valorizza la qualità della materia prima senza alterarne le caratteristiche naturali.

Dopo un'accurata salatura a secco con sale marino, metodo tradizionale che preserva **morbidezza, succosità e sapore**, i filetti vengono affumicati lentamente con pregiato legno di faggio. Un procedimento lento e controllato che dona al salmone un **profumo elegante e delicato**, arricchito da piacevoli **note aromatiche** e da un perfetto equilibrio tra dolcezza, sapidità e intensità. L'affumicatura, mai invasiva, accompagna il gusto naturale del pesce esaltandone la **texture vellutata** e la straordinaria **finezza al palato**.

Il risultato è un salmone dal carattere raffinato e autentico, ideale per carpacci, tartare, sashimi e preparazioni gourmet, pensato per una ristorazione che ricerca qualità, equilibrio e una lavorazione artigianale capace di fare la differenza.



Grado Sashimi



Possibilità
di servire crudo

CARATTERISTICHE



Provenienza:
Scozia



Area di pesca:
**Atlantico
Nord - Orientale**
FAO:
27



Grammatura:
1,3/2Kg



Imballo:
3 Kg
Peso variabile



Confezione:
Sottovuoto



Tipo di surgelamento:
Super Frozen 60°C

BACCALÀ DISSALATO

Gadus Morhua | Pesce



Il Baccalà proviene esclusivamente da *Gadus morhua* selvatico, pescato all'amo nelle fredde e limpide acque dell'Atlantico del Nord, tra Islanda e Isole Fær Øer. Dopo la pesca, durante la quale vengono **selezionati solo gli esemplari di taglia più grande**, il baccalà viene lavorato e avviato alla **salatura** secondo i **tradizionali protocolli islandesi**: inizialmente immerso in salamoia e, successivamente, salato a secco con sale di elevata qualità. Segue una lenta **stagionatura di diversi mesi**, durante la quale il prodotto sviluppa il caratteristico sapore, la tipica consistenza e la naturale gelatinosità che contraddistinguono il vero baccalà, esaltando le qualità della materia prima senza alterarne l'autenticità.

Terminata la maturazione, si passa alla **dissalatura**, utilizzando il **metodo spagnolo** che prevede il lavaggio del sale superficiale e l'ammollo in acqua a 0-4 °C per 2-5 giorni, con ricambi ogni 8-12 ore. Il baccalà viene quindi sottoposto a un lento processo di reidratazione in acqua filtrata a temperatura controllata, che consente di ridurre gradualmente la salinità, preservandone le proprietà organolettiche, la consistenza e la naturale gelatinosità.

Completano la lavorazione la **spinatura** e la **porzionatura**, eseguite rigorosamente **a mano** con grande cura, per offrire un prodotto di elevata qualità, pratico da utilizzare e fedele alla migliore tradizione del baccalà, dal sapore intenso.



Possibilità
di servire crudo



Senza glassatura



Non iniettato



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°C

BACCALÀ AMMOLLATO

Gadus Morhua | Pesce



Il Baccalà deriva da una specie di merluzzo sapientemente salata e stagionata: il *Gadus morhua* dell'Oceano Atlantico. I merluzzi, una volta **pescati all'amo** (long line catch), vengono decapitati, dissanguati ed eviscerati. Una volta portati a terra, viene eseguita **la salatura all'origine**, in Norvegia, alternando uno strato di sale e uno di pesce. Segue la stagionatura, durante la quale il Baccalà sviluppa il suo caratteristico odore, colore, sapore e la tipica consistenza.

Successivamente, il Baccalà viene sottoposto al tradizionale processo di **ammollatura all'italiana**, effettuato in vasche con acqua a temperatura controllata. La dissalazione e la reidratazione avvengono esclusivamente mediante acqua fredda, **senza l'impiego di additivi** o particolari "alchimie", nel pieno rispetto della materia prima. Si tratta di una fase fondamentale, che richiede competenza ed esperienza per preservare il sapore, la consistenza e la naturale gelatinosità del prodotto.

Le tecniche tradizionali di lavorazione italiane, unite al **controllo dei processi** e all'innovazione degli impianti, danno vita a un prodotto di elevata qualità, frutto dell'incontro tra esperienza, tecnologia e un'attenta selezione della materia prima.

Il prodotto presenta un gusto deciso, ma non invasivo.



Possibilità
di servire crudo



Ammollato
e lavorato in Italia



Non iniettato



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Italia



Area di pesca:
Atlantico
Nord - Orientale
FAO:
27/67



Taglia:
Cuori



Grammatura:
500/800 g



Imballo:
4 Kg



Confezione:
IQF

CUORI SELEZIONATI DI MERLUZZO NORDICO SALATO "BACALAO"



Gadus Morhua | Pesce

Questo prodotto rappresenta il taglio più pregiato e nobile del Merluzzo Nordico (Bacalao), conosciuto anche come *Gadus morhua* selvatico proveniente dall'Islanda. Ricavato dalla parte più selezionata del pesce, il cuore ne rappresenta **la porzione più pregiata**, caratterizzata da **una carne compatta, tenera e dal gusto delicato**.

Il merluzzo, pescato ad amo nei mari incontaminati dell'Islanda, viene lavorato con grande attenzione e cura già nelle prime fasi della filiera. Dopo essere stato eviscerato e preparato, viene conservato a temperatura controllata e trasferito rapidamente presso lo stabilimento a terra, dove inizia il processo di lavorazione.

Il prodotto viene quindi sottoposto a un processo di **salatura ad iniezione**, attraverso una tecnologia avanzata che utilizza una soluzione di acqua salata, consentendo una distribuzione uniforme della salatura all'interno delle carni. Successivamente, viene rapidamente surgelato per preservarne freschezza, qualità e caratteristiche organolettiche.

Una volta scongelato, il prodotto è **pronto all'uso** e offre una carne dalla consistenza morbida e dal sapore equilibrato, espressione della qualità del Merluzzo Nordico e della competenza della lavorazione del Bacalao.



Possibilità
di servire crudo

CARATTERISTICHE



Provenienza:
Islanda



Area di pesca:
Atlantico
Nord - Orientale
FAO:
27



Taglia:
Cuori
Jumbo M
Jumbo XL
JumboXXL



Grammatura:
300/500 g
500/800 g
800/1100 g
1100/UP



Imballo:
4 Kg (2x2 Kg)
6 Kg
6 Kg
6 Kg



Confezione:
Astuccio da 2 Kg
IQF
IQF
IQF

TRIPPA DI BACCALÀ

Gadus Morhua | Pesce



La Trippa di Baccalà è una delle parti più caratteristiche e apprezzate del merluzzo, ottenuta dalla vescica natatoria e dalla porzione muscolare adiacente alla pancia del pesce. Pur richiamando nel nome la tradizionale trippa, **non si tratta di un'interiora**, bensì di un **taglio pregiato** ricavato dal merluzzo salato, selezionato per le sue peculiari caratteristiche di consistenza e delicatezza.

Dopo un'attenta lavorazione e il tradizionale processo di dissalazione e reidratazione, effettuato esclusivamente con acqua a temperatura controllata, la Trippa di Baccalà acquisisce una **consistenza morbida, carnosa** e piacevolmente gelatinosa. Questa fase è fondamentale per preservarne la struttura naturale, esaltandone il gusto delicato e la capacità di assorbire aromi e condimenti. Il prodotto si presenta in caratteristiche **strisce allungate di colore bianco crema**, e con una consistenza tenera.

Le tecniche di lavorazione tradizionali, unite all'esperienza nella selezione della materia prima e al rigoroso controllo dell'intero processo produttivo, danno vita a un prodotto di elevata qualità, versatile e autentico. La Trippa di Baccalà trova impiego in numerose ricette della tradizione mediterranea, grazie al suo **sapore delicato ed equilibrato**, con una **leggera sapidità** che valorizza ogni preparazione senza risultare predominante come la tradizionale ricetta alla messinese.



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Spagna



Area di pesca:
**Atlantico
Nord - Orientale**
FAO:
27



Imballo:
8x500 g



Confezione:
Vaschetta



Tipo di surgelamento:
Super Frozen 60°C

GOLE DI MERLUZZO NORDICO

Gadus Morhua | Pesce



Le gole rappresentano uno dei **tagli più particolari e ricercati del Merluzzo Nordico** pescato nei mari freddi e incontaminati del Nord Europa. Conosciute nella tradizione gastronomica spagnola come *cocochas* (o *kokotxas* in basco), sono un taglio pregiato e limitato, **selezionato manualmente** e apprezzato per la loro struttura unica e la **naturale componente gelatinosa**.

Il pesce viene **lavorato immediatamente dopo la pesca** per preservarne integrità e freschezza. Le gole vengono rifilate con cura e sottoposte a **rapida surgelazione**, un processo che consente di **mantenere intatte le caratteristiche organolettiche** e garantire uno **standard qualitativo** costante per la ristorazione professionale.

Si presentano **compatte e carnose**, di colore **bianco perlaceo**, con una consistenza tenera ma soda al morso. In cottura sviluppano una **texture morbida** e leggermente **setosa**, grazie alla naturale presenza di collagene, offrendo una resa eccellente e una **piacevole succulenza**. Il gusto è delicato, armonioso, con una nota marina elegante e pulita, tipica del merluzzo nordico.

Per esaltarne ulteriormente le caratteristiche, le gole di merluzzo possono essere accompagnate dalla **salsa Pil Pil**, emulsione iconica della tradizione basca. Preparata con olio extravergine di oliva, aglio e pepe nero e tradizionalmente realizzata con il baccalà, dona al piatto una consistenza vellutata e un equilibrio di sapori che valorizzano la naturale **morbidezza** e la **delicata sapidità** delle gole.



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Spagna



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



Grammatura:
20 g



Imballo:
2 Kg



Confezione:
Sottovuoto

SALSA PIL PIL

Gadus Morhua | Pesce

La salsa pil pil, emulsione iconica della **tradizione basca**, è una preparazione raffinata che esprime al meglio la semplicità e l'intensità della **cucina spagnola**. Realizzata con olio extravergine d'oliva, aglio e pepe nero, e **tradizionalmente preparata con il baccalà**, prende il suo nome dal caratteristico suono sfrigolante ("pil-pil") e dal movimento rotatorio che consente di ottenere una **consistenza vellutata e perfettamente legata**.

La lavorazione attenta permette all'olio di emulsionarsi naturalmente con i succhi e il collagene rilasciato dal baccalà durante la cottura, dando vita a una **salsa lucida, avvolgente e ricca di sapore**. Il **profumo è intenso ma equilibrato**, con note aromatiche di aglio e una leggera piccantezza che esalta senza coprire gli altri ingredienti.

Ideale per accompagnare **piatti a base di pesce**, in particolare lo stesso baccalà, ma anche crostacei e frutti di mare, la salsa pil pil si presta a interpretazioni contemporanee. È perfetta per **valorizzare preparazioni gourmet** e può essere impiegata come elemento distintivo in antipasti, secondi piatti e proposte di cucina creativa, aggiungendo un tocco autentico della tradizione iberica.



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Spagna



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

FAQ:
27



Grammatura:
60 g



Imballo:
10x300 g



Confezione:
Sottovuoto

FILETTO DI RICCIOLA HIRAMASA

Seriola 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°C**.

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.



Pre Rigor



Grado Sashimi



Possibilità di servire crudo



Antibiotic Free



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Australia



Area di pesca:
Oceano Indiano

FAQ:
57



Grammatatura:
1,3/2 Kg



Imballo:
3 Kg
Peso variabile



Confezione:
Sottovuoto



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

FILETTO 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.



Pre Rigor



Grado Sashimi



Possibilità di servire crudo



Antibiotic Free

CARATTERISTICHE



Provenienza:
Giappone



Area di pesca:
Pacifico Nord-Occidentale
FAO:
61



Grammatatura:
1,5/2 Kg



Imballo:
3 Kg
Peso variabile



Confezione:
Sottovuoto



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

FILETTO 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 ùfrozen" 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



Confezione:
Sottovuoto



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

FILETTO 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°C**. 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**.



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Croazia



Area di pesca:
**Mediterraneo
Occidentale**

FAQ:
37



Grammatura:
**500/1000 g
1000/1500 g**



Imballo:
3 Kg
Peso variabile



Confezione:
Sottovuoto



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

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 - Orientale**
FAO:
27



Taglia:
**Intera
Filetti**



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



Imballo:
4 Kg



Confezione:
Sottovuoto



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

ALICI MEDITERRANEE "MONTEROSSINE"

Engraulis Encrasicolus | Pesce



Le alici mediterranee "**Monterossine**" rappresentano un'eccellenza della **tradizione ittica ligure**, selezionate con cura e lavorate con metodi che combinano **esperienza artigianale** e **standard qualitativi rigorosi**. Appena pescate, le alici vengono trasportate in strutture dedicate e sottoposte a un rapido abbattimento con azoto, poche ore dopo la pesca, che preserva in modo ottimale freschezza, brillantezza e proprietà organolettiche, rendendole più fresche e luminose che mai.

Le alici vengono conservate **interi e compatti**, pronte per essere filettate o preparate secondo le esigenze della ristorazione, mantenendo **colore naturale** e **consistenza carnosa**. Il gusto è intenso ma equilibrato, con una sapidità armoniosa e una delicata nota marina che **esalta l'autenticità del prodotto**.

La consistenza è tenera ma ben definita al morso, indice di qualità superiore e di corretta maturazione. Versatili e raffinate, le alici "Monterossine" si prestano a molteplici preparazioni: perfette per **antipasti, pizze gourmet, focacce**, ma ideali anche in reinterpretazioni moderne della cucina mediterranea. Una scelta affidabile e di alto livello per la ristorazione, capace di coniugare tradizione, carattere e freschezza costante.



Anisakis Free

CARATTERISTICHE



Provenienza:
Italia



Area di pesca:
Mar Ligure
FAO:
37



Grammatura:
35/40 g



Imballo:
5 Kg



Confezione:
IQF



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

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 ciancio.

Una volta pescate, la lavorazione è importantissima. Le alici appena pescate vengono trasportate in uno stabilimento sulla terraferma, 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°C**.

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.



Anisakis Free



Pulitura a mano

CARATTERISTICHE



Provenienza:
Italia



Area di pesca:
Mar Mediterraneo
FAO:
37



Grammatura:
10/15 g



Imballo:
5 Kg



Confezione:
IQF



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

ACCIUGHE DEL CANTABRICO MARINATE "BOCARONES"

Engraulis encrasicolus | Pesce

Dal Mar Cantabrico, mare freddo e ricco di nutrienti, provengono acciughe dalla **carne compatta e naturalmente ricca**, pescate nel periodo primaverile quando raggiungono il **perfetto equilibrio tra struttura e componente lipidica**.

A differenza della tradizionale lavorazione sotto sale, queste acciughe vengono lavorate freschissime e sottoposte a **un'attenta marinatura in aceto di vino**, che in poche ore ne **trasforma delicatamente la carne**, conferendole il caratteristico **colore bianco perlaceo** e una **consistenza soda e vellutata**.

Successivamente vengono **conservate in olio**, che ne preserva **fragranza, morbidezza e integrità**.

Il risultato è un prodotto dal profilo aromatico fresco e raffinato: la **naturale dolcezza del pesce** incontra la nota viva e pulita dell'aceto, creando un equilibrio brillante, elegante e mai aggressivo.

Tipiche della tradizione gastronomica spagnola, i **"Boquerones"** sono perfette servite con **aglio e prezzemolo**, come **tapas** di grande carattere, ma si prestano anche ad applicazioni contemporanee nell'alta ristorazione, dove freschezza e precisione gustativa diventano protagoniste.

Filetti chiari, carnosi, accuratamente puliti e pronti all'uso: una proposta distintiva, pensata per chi ricerca qualità assoluta e personalità nel piatto.



Possibilità
di servire crudo



Anisakis Free



Pulitura a mano

CARATTERISTICHE



Provenienza:
Spagna
Mar Cantabrico



Area di pesca:
Atlantico
Nord-Orientale
FAO:
27



Grammatura:
7/10 g



Imballo:
1,25 Kg (10x125 g)



Confezione:
Vaschetta

ACCIUGHE DEL CANTABRICO SOTTO SALE IN OLIO DI OLIVA

Engraulis Encrasicolus I 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 filetti di acciughe di **grandi dimensioni**, speciali, pulite a mano, prive di spine, molto grasse e a basso contenuto di sale. Un prodotto studiato per l'alta ristorazione.



Senza conservanti



Anisakis Free



Pulitura a mano



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Spagna
Mar Cantabrico



Area di pesca:
Atlantico
Nord-Orientale
FAO:
27



Taglia:
"00"
"0"
"1"



Grammatura:
8/10 g
6/8 g
4/6 g



Imballo:
5x120 g



Confezione:
Vaschetta

ACCIUGHE DEL CANTABRICO AFFUMICATE

Engraulis Encrasicolus | Pesce



L'acciuga affumicata, appena pescata viene **surgelata ad una temperatura di -40°C** per eliminare l'anisakis.

Per poter essere affumicata, viene scongelata ad una temperatura controllata di +5°C 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.

Infine le acciughe vengono surgelate a -40°C.



Possibilità
di servire crudo



Senza conservanti



Anisakis Free



Pulitura a mano



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Spagna
Mar Cantabrico



Area di pesca:
Atlantico
Nord-Orientale
FAO:
27



Grammatura:
10/15 g



Imballo:
12x250 g



Confezione:
Vaschetta

FILETTO 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.



Anisakis Free



Pulitura a mano

CARATTERISTICHE



Provenienza:
**Italia
Sicilia**



Area di pesca:
**Mediterraneo
Mar Ionio**
FAO:
37,2,2



Grammatura:
80/150 g



Imballo:
2 Kg (2x1 Kg)
Peso variabile



Confezione:
**Vaschetta
da 1 Kg**

FILONE DI PESCE SPADA "SASHIMI"

Xiphias Gladius | Pesce



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**

FAO:
77



Grammatura:
3/4 Kg



Imballo:
3 Kg
Peso variabile



Confezione:
IQF



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

BLACK COD CARBONARO D'ALASKA

Anoplopoma Fimbria | 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-Checlesht 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.



Grado Sashimi



Possibilità di servire crudo



Antibiotic Free



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°C

MORO OCEANICO "SPIGOLA CILENA"

Dissostichus Eleginoides | Pesce



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 dell'alta gastronomia.

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.



Grado Sashimi



Possibilità
di servire crudo



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:
Super Frozen -60°C

CEFALOPODI



POLPO MOSCARDINO MEDITERRANEO

Eledone 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:
6x2 Kg
Peso variabile



Confezione:
Vaschetta



Tipo di surgelamento:
Surgelati a bordo

POLPO MAROCCO "TAKO"

Octopus 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



Pesca invernale

CARATTERISTICHE



Provenienza:
Marocco
Costa del Sahara



Area di pesca:
Atlantico
centro-orientale
FAO:
34



Taglia:
T7
T6
T5
T4
T3



Grammatura:
500/800 g
800/1200 g
1200/1500 g
1500/2000 g
2000/3000 g



Imballo:
24 Kg (8x3 Kg)
Peso variabile



Confezione:
Blocchetti
da 2/3 Kg



Tipo di surgelamento:
Surgelato a bordo

TENTACOLO DI POLPO MAROCCO COTTO

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°C.

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°C

CALAMARO VERACE 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:
400/500 g
300/400 g
200/300 g
100/200 g



Imballo:
20 Kg (4x5 Kg)
Peso variabile



Confezione:
Imbustati
singolarmente



Tipo di surgelamento:
Surgelato a bordo

CALAMARETTO MEDITERRANEO PUNTINA

Alloteuthis Media | Cefalopodi



Il calamaretto "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 calamaretto viene particolarmente utilizzato nella cucina italiana come ingrediente speciale per le frittiture di pesce o, per crudità, 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 (20x500 g)



Confezione:
**Blocchetti
da 500 g**

SEPPIA 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"**.



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:
20 Kg (4x5 Kg)
Peso variabile



Confezione:
Imbustati
singolarmente



Tipo di surgelamento:
Surgelato a bordo

SEPPIA PULITA 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:
37-34



Grammatura:
100/200 g
200/400 g
400/600 g
600/800 g
800/1000 g



Imballo:
8 Kg



Confezione:
IQF

TAGLIATELLE DI SEPPIA

Sepia Offiinalis | Pesce



Le Tagliatelle di Seppia rappresentano **un prodotto ittico raffinato e versatile**, ottenuta dalla **migliore qualità di seppia** pescata nell'Atlantico viene portata fresca in stabilimento dove viene pulita accuratamente, processata e poi abbattuta rapidamente. **Catturate in acque controllate** e ideali per la specie, le seppie vengono trasportate rapidamente negli stabilimenti di lavorazione, dove subiscono un **processo accurato di pulizia e abbattimento**, preservandone **freschezza, sapore e consistenza**.

Il termine "tagliatelle" si riferisce al particolare **taglio della seppia**, lavorata in nastri piatti, lunghi e di larghezza regolare, che richiamano la forma della pasta fresca da cui prendono il nome. Una lavorazione che **valorizza la struttura della carne** e la rende pratica e versatile in cucina, già pronta per la cottura.

Questo formato consente una grande versatilità in cucina: ideale sia servite crude che per primi piatti, ma perfetta anche per preparazioni gratinate o saltate in padella con erbe aromatiche e spezie. Le Tagliatelle di Seppia sono una **scelta di alto livello** per la ristorazione, capace di coniugare praticità, resa costante e qualità gourmet, valorizzando il sapore autentico del mare.



Possibilità
di servire crudo

CARATTERISTICHE



Provenienza:
Spagna



Area di pesca:
**Atlantico
Nord-Orientale**
FAO:
34



Grammatura:
5/10 g



Imballo:
4 Kg (8x500 g)



Confezione:
IQF



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

CROSTACEI



ARAGOSTA 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.



Grado Sashimi



Possibilità di servire crudo



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
Surgelato a bordo

GAMBERO ROSSO "CARABINEROS"

Plesiopenaeus 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**
FAO:
34



Taglia:
XXL



Grammatura:
140/180 g



Imballo:
1 Kg



Confezione:
Astuccio da 1 Kg
Peso variabile



Tipo di surgelamento:
Surgelato a bordo

GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO "ORIGINAL"

Aristaeomorpha Foliacea | Crostacei



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 "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 (12x1 Kg)



Confezione:
Astuccio da 1 Kg



Tipo di surgelamento:
Surgelato a bordo

GAMBERO 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** e **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 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**



Grammatura:
**45/55 g
30/45 g
20/30 g**



Imballo:
12 Kg (12x1 Kg)



Confezione:
Astuccio da 1 Kg



Tipo di surgelamento:
Surgelato a bordo

GAMBERO BIANCO DI 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 glassatura



Senza solfiti



CARATTERISTICHE



Provenienza:
**Italia
Sicilia**



Area di pesca:
**Mediterraneo
Mar Ionio**
FAO:
37



Grammatura:
5/10 g



Imballo:
9 Kg (6x1,5 Kg)



Confezione:
Astuccio da 1,5 Kg



Tipo di surgelamento:
Surgelato a bordo

GAMBERO GOBBETTO DI PONZA

Plesionika Edwarsii I Crostacei



I gamberi Gobbetti Ponza prendono il nome dall'Isola di Ponza, celebre per la qualità delle sue acque limpide e la tradizione marinara radicata.

Questi crostacei appartengono alla pregiata famiglia dei gamberi mediterranei, noti per la **carne dolce** e **compatta** e per il profilo di sapore particolarmente raffinato. Pescati e divisi per pezzatura con cura e lavorati secondo standard qualitativi elevati, i gamberi vengono **surgelati a bordo**, preservando freschezza, integrità e caratteristiche organolettiche.

Spesso presentano **uova sotto la pancia**, segno di autenticità e pregio della specie. Il risultato è un prodotto dall'aspetto brillante e invitante, con colorazione naturale che richiama le sfumature rosate tipiche della specie. La carne è soda e succosa, dal gusto delicato ma ben definito, con una piacevole nota marina che esprime l'autenticità del Mediterraneo. La **consistenza morbida** al palato e l'**aroma fresco** rendono questi gamberi ideali sia crudi, sia scottati, sia fritti, adattandosi a preparazioni tradizionali o a reinterpretazioni creative della cucina contemporanea.

Versatili e raffinate, i gamberi Gobbetti sono perfetti per antipasti di mare anche da crudi oppure primi piatti gustosi, grigliate leggere o saltate in padella con erbe aromatiche. Una proposta di alto profilo per la ristorazione, capace di coniugare resa costante, eleganza e versatilità in cucina.



Senza solfiti



Possibilità
di servire crudo



Senza glassatura

CARATTERISTICHE



Provenienza:
Italia



Area di pesca:
**Mediterraneo
Mar Tirreno**
FAO:
37



Taglia:
N° 1
N° 2
N° 3
N° 4
N° 5



Grammatura:
13,3/14,3 g
11,4/12,2 g
10,6/11,1 g
9,6/9,8 g
8,9/9,1 g



Imballo:
4 Kg (2x2 Kg)



Confezione:
Vaschetta



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.



Grado Sashimi



Possibilità
di servire crudo



Selezione Giappone

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 (2x2 Kg)



Confezione:
Astuccio da 2 Kg

MAZZANCOLLA TIGRATA SELVAGGIA

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



Senza solfiti



Possibilità
di servire crudo



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 (12x1 Kg)



Confezione:
Astuccio da 1 Kg



Tipo di surgelamento:
Surgelato a bordo

SCAMPO DELLA SECCA 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.

È 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



Grammatura:
200/300 g
100/200 g
60/100 g
50/60 g
30/50 g



Imballo:
3 Kg



Confezione:
Astuccio da 3 Kg



Tipo di surgelamento:
Surgelato a bordo

SCAMPO SICILIA SURGELATO 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 (8x1 Kg)



Confezione:
Vaschetta da 1 Kg



Tipo di surgelamento:
Surgelato a bordo

ASTICE 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°C**, 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.



Grado Sashimi



Possibilità di servire crudo



Alta pressione



Solo materia prima viva



Morte cerebrale



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Spagna



Area di pesca:
Atlantico Nord-Orientale
FAO:
24



Grammatura:
400/600 g



Imballo:
3 Kg



Confezione:
Vaschetta



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

ASTICE 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°C**, 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.



Grado Sashimi



Possibilità
di servire crudo



Alta pressione



Solo materia
prima viva



Morte cerebrale

CARATTERISTICHE



Provenienza:
Spagna



Area di pesca:
Atlantico
Nord-Orientale
FAO:
27



Grammatura:
400/600 g



Imballo:
3 Kg



Confezione:
Vaschetta



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

SCAMPO 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°C** in tunnel ad azoto. Questo processo rende il prodotto per consistenza e sapore pari al vivo.



Grado Sashimi



Possibilità
di servire crudo



Alta pressione



Solo materia
prima viva

CARATTERISTICHE



Provenienza:
Francia



Area di pesca:
**Atlantico
Nord - Orientale**
FAO:
27



Grammatura:
20/25 g



Imballo:
5X220 g



Confezione:
Sottovuoto



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

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°C** 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**.

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



Grado Sashimi



Possibilità di servire crudo



Alta pressione



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°C

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°C** 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**.

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



Grado Sashimi



Possibilità
di servire crudo



Alta pressione



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°C

CORALLO DI ASTICE

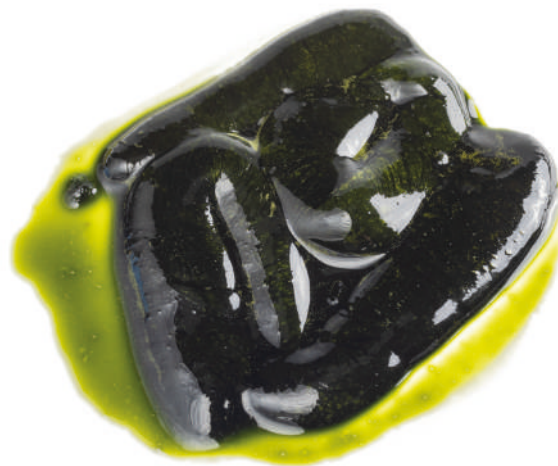
Homarus Gammarus | Pesce



Il Corallo di Astice rappresenta una delle **parti più pregiate e distintive del crostaceo**, selezionato da femmine mature accuratamente controllate per garantire **qualità, freschezza e integrità**. Estratto con delicatezza e trattato secondo **rigorosi standard**, viene immediatamente **confezionato sottovuoto** e sottoposto ad **abbattimento rapido in azoto**, un processo che consente di preservarne al meglio le proprietà organolettiche, la struttura e l'intensità aromatica, assicurando un prodotto pronto all'uso e costantemente affidabile per la ristorazione.

Allo stato naturale si presenta **compatto e cremoso**, dal caratteristico colore **verde intenso**, tonalità che vira al **rosso brillante** con sfumature aranciate solo **dopo la cottura**. La consistenza è vellutata e avvolgente, mentre il gusto è **ricco e persistente**, con una marcata nota marina elegante e mai aggressiva. Il profumo intenso e distintivo permette di esaltare ogni preparazione anche in piccole quantità.

Ideale per arricchire **salse, emulsioni, paste fresche e ripieni**, oppure per impreziosire piatti di crostacei e **primi gourmet**, il Corallo di Astice è un ingrediente esclusivo che conferisce profondità, colore e identità a ogni creazione, rappresentando una scelta di alto profilo per la ristorazione e la cucina creativa.



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Francia



Area di pesca:
**Atlantico
Nord-Orientale**
FAO:
27



Grammatura:
100 g



Imballo:
1,5 Kg (15x100 g)



Confezione:
Sottovuoto



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

KING CRAB - CHELA DI GRANCHIO REALE

Paralithodes camtschaticus | *Crostacei*



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 Crab 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**
FAO:
27



Taglia:
4L



Grammatura:
800/1000 g



Imballo:
4,5 Kg



Confezione:
IQF



Tipo di surgelamento:
Surgelate a bordo

POLPA DI 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:
10x100 g



Confezione:
Sottovuoto

GRANSEOLA SCOTTATA

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. Le Granseole vengono processate 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 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:
600/800 g



Imballo:
5 Kg



Confezione:
Sottovuoto

POLPA DI GRANSEOLA "SNOW CRAB"

Chionoecetes Oplio | Crostacei



La granseola "snow crab", crostaceo pregiato tipico delle acque fredde dell'Atlantico settentrionale, si distingue per la **delicatezza delle sue carni** e il **gusto naturalmente dolce**. Pescata in aree selezionate e lavorata in tempi rapidi per preservarne freschezza e qualità, viene cotta e successivamente sottoposta a un'attenta **estrazione manuale della polpa**.

Ogni lotto viene **accuratamente controllato e setacciato** per eliminare ogni possibile residuo del guscio, garantendo un prodotto puro, uniforme e pronto all'uso. La polpa, caratterizzata dal suo **colore chiaro e dalla consistenza morbida e fibrosa**, viene poi **confezionata in pratiche vaschette, sottovuoto e surgelata tramite processo rapido** per mantenere intatte tutte le **proprietà organolettiche** con il 30% di chela e il 70% di corpo.

Ideale per **preparazioni raffinate**, è particolarmente indicata per **primi piatti, antipasti di mare e ricette gourmet** in cui si voglia esaltare la finezza del crostaceo. Trova inoltre perfetta applicazione nella cucina nipponica, dove è apprezzata per la realizzazione di sushi, sashimi e roll, grazie alla sua consistenza delicata e al gusto equilibrato.



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Canada



Area di pesca:
**Atlantico
Nord-Occidentale**
FAO:
21



Grammatura:
320 g



Imballo:
20x320 g



Confezione:
Sottovuoto

GRANCIPORRO SCOTTATO

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 SCOTTATA

Cancer Pagurus I 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 500 grammi, 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**



Grammatura:
500 g



Imballo:
4x500 g



Confezione:
Vaschetta

GAMBERO ROSA DI MAZARA SGUSCIATO

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 250 grammi 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.

È 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:
4x250 g



Confezione:
Sottovuoto

GAMBERO ROSSO DI MAZARA SGUSCIATO

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 terraferma, dove il gambero viene **sgusciato a mano**, pulito accuratamente delle interiori e posti in confezioni in pratiche buste da 250 grammi 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.

È 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:
**4x250 g
20x50 g**



Confezione:
Sottovuoto

PANNOCCHIA DEL MEDITERRANEO SGUSCIATA

Squilla Mantis | *Crostacei*



La pannocchia del Mediterraneo, conosciuta anche come canocchia, **viene pescata nel Mar Adriatico** 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



Area di pesca:
Mar Adriatico
FAO:
37



Taglia:
**Sgusciate
Mezzo guscio**



Grammatura:
20/30 g

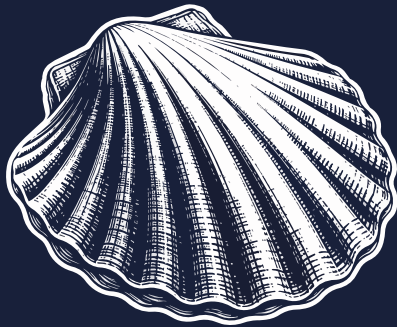


Imballo:
12x200 g



Confezione:
Vaschetta

MOLLUSCHI



UOVA DI RICCIO DELLA GALIZIA

Paracentrotus Lividus | Molluschi



Il Riccio di Mare viene pescato da piccole imbarcazioni lungo le coste della Galizia.

La raccolta è affidata a pescatori esperti, conosciuti come “uomini rana”, che si immergono senza l'ausilio di autorespiratori, per selezionare **manualmente** i ricci direttamente sui fondali rocciosi. Una tecnica tradizionale che richiede grande esperienza e permette di preservare l'integrità della materia prima e il delicato equilibrio dell'ambiente marino.

Nella stessa giornata il pescato viene trasferito nel laboratorio sulla costa, dove le **preziose uova** vengono estratte a mano, confezionate in vaschette da 100 grammi e congelate immediatamente.

Il risultato è un prodotto **naturale**, senza additivi e privo di spine, che conserva tutta la **freschezza** del riccio appena pescato. Lo conferma il colore vivo, con sfumature che spaziano dall'arancio al marrone.

Le uova di Riccio sono un prodotto prelibato e ricercato, dal gusto intenso, elegante e ricco di note iodate. Ideale per impreziosire antipasti, primi piatti e preparazioni gourmet, esprime tutta l'autenticità del mare.



Senza glassatura

CARATTERISTICHE



Provenienza:
**Spagna
Galizia**



Area di pesca:
**Atlantico
Nord-Orientale**
FAO:
27



Grammatura:
100 g



Imballo:
500 g (5x100 g)



Confezione:
Vasetti da 100 g

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.

Le uova di Riccio sono 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:
**Italia
Sicilia**



Area di pesca:
**Mediterraneo
Mar Ionio**



Imballo:
5x100 g



Confezione:
Vaschetta

FAO:
37

UOVA DI RICCIO CANADA "UNI"

Mesocentrotus 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.



Grado Sashimi



Possibilità
di servire crudo



Non iniettata



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Canada



Area di pesca:
**Pacifico
Nord-Orientale**
FAO:
67



Grammatura:
20/25 g



Imballo:
7x85 g



Confezione:
Vaschetta

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 -60°C**, una tecnica avanzata che permette di conservare al meglio freschezza e qualità.

Grazie a questo trattamento, i percebes, una volta scongelati, 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**
FAO:
34



Imballo:
2x1 Kg



Confezione:
Vaschetta



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

POLPA DI CAPASANTA CANADA DI SAINT-JACQUES

Placopecten Magellanicus | Molluschi



La capasanta canadese, nota anche come **Saint-Jacques**, è tra le più pregiate ed apprezzate al mondo. La **tecnologia HPP** (High Pressure Processing) e la **surgelazione entro poche ore** dalla pesca cristallizzano l'autentica freschezza e mantengono inalterate le proprietà organolettiche del prodotto. La calibratura e il confezionamento sono **curati con perfezione maniacale**, per le esigenze specifiche della ristorazione.

La polpa, parte più pregiata del mollusco Saint-Jacques, viene **privata del suo corallo** (rosso), **pulita** e **congelata singolarmente a bordo**. Ha un sapore dolce e delicato, la carne è corposa dalla consistenza soda, il profumo caratteristico è marino.

Così come il loro **gusto**, anche la **consistenza e l'aspetto sono eccellenti**: le Saint-Jacques sono deliziose consumate crude, alla griglia, bollite, al vapore o preparate in molte altre modalità.



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Canada



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

FAO:
21



Grammatura:
23/46 g



Imballo:
2x1 Kg



Confezione:
Busta



Tipo di surgelamento:
Surgelata a bordo

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 mediante il processo di abbattimento "Super Frozen" -60°C** 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.



Grado Sashimi



Possibilità
di servire crudo



Non iniettata



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Giappone



Area di pesca:
**Pacifico
Nord-Occidentale**
FAO:
61



Taglia:
**S 31/35 pz
2S 36/40 pz
3S 41/50 pz**



Grammatura:
**28/32 g
25/27 g
24,3/20 g**



Imballo:
2 Kg



Confezione:
IQF (Busta)



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

OSTRICA 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°C** 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.



Grado Sashimi



Possibilità di servire crudo



Alta pressione



Solo materia prima viva



Anisakis Free

CARATTERISTICHE



Provenienza:
Francia



Area di pesca:
Atlantico Nord-Occidentale
FAO:
27



Taglia:
N° 2



Grammatura:
60/80 g



Imballo:
3 Kg
(48 pezzi)



Confezione:
Vaschetta



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

ABALONE GREENLIP

Haliotis Iris I 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.



Grado Sashimi



Possibilità
di servire crudo



Antibiotic Free



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Nuova Zelanda



Area di pesca:
**Pacifico
Meridionale**
FAO:
81



Grammatura:
57/78 g



Imballo:
1 Kg



Confezione:
Astuccio



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

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-Orientale**
FAO:
27



Grammatura:
40/50 g



Imballo:
2 Kg



Confezione:
Sfuso



Tipo di surgelamento:
**Surgelato in acqua
di mare**

CETRIOLO DI MARE "OLOTURIA"

Parastichopus Regalis | 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 le impurità e preservarne la polpa, caratterizzata da una **consistenza soda e leggermente elastica**. Il processo di surgelazione avviene rapidamente per mantenere intatte la freschezza e le proprietà organolettiche.

Dal gusto delicato e lievemente iodato, il cetriolo di mare si presta a **numerosi preparazioni**, sia calde che fredde. Nella cucina catalana, dove è conosciuto con il nome di *espardenyes*, è particolarmente apprezzato anche alla griglia, una preparazione essenziale che ne valorizza la consistenza carnosa e il sapore naturalmente elegante.



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Spagna



Area di pesca:
**Atlantico
Nord-Orientale**
FAO:
27



Grammatura:
100/300 g



Imballo:
10x300 g
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°C**, 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**
FAO:
27



Imballo:
2x2 Kg



Confezione:
Vaschetta



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

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 **arrostiti o fritte**, come tipicamente usate nella cultura gastronomica spagnola.



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Turchia



Area di pesca:
Mar Egeo

FAO:
37



Imballo:
10x500 g



Confezione:
Sottovuoto

POLPA DI LUPINO MEDITERRANEO IN LIQUIDO DI COTTURA

Chamelea Gallina I Molluschi



Il lupino mediterraneo è apprezzato per la **qualità delle sue carni** e per il **sapore autentico** che richiama immediatamente i **profumi del mare**.

I molluschi vengono pescati e depurati secondo rigorosi standard, poi **cotti leggermente** e accuratamente **sgusciati**, conservando la polpa nel proprio **liquido di cottura** per mantenere freschezza, intensità aromatica e proprietà organolettiche, dopodiché viene abbattuta per la conservazione.

La polpa si presenta tenera e compatta, dal colore naturale e invitante, con **gusto pieno e sapido**: il lupino è infatti il frutto di mare con il sapore più intenso, capace di donare immediata nota marina ai piatti. Il liquido di governo preserva **succosità e fragranza**, valorizzando la **consistenza morbida** ma consistente al morso.

Questo concentrato di sapore è perfetto per i **primi piatti**, esaltando spaghetti, risotti e paste ripiene con un'autentica nota di mare, ma si presta anche ad **antipasti**, insalate di mare o preparazioni gourmet. Un **prodotto versatile**, pratico e di alta qualità, pensato per la ristorazione che desidera offrire autenticità mediterranea e resa costante in ogni portata.



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Italia



Area di pesca:
Mediterraneo
Mar Adriatico

FAO:
37



Grammatura:
2/4 g

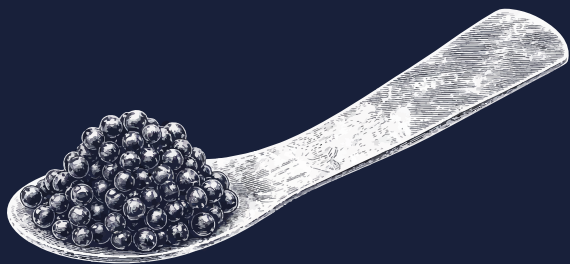


Imballo:
2 Kg (2x1 Kg)



Confezione:
Sottovuoto

SEMILAVORATI E CAVIALE



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 80 grammi 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
Pinna Gialla



Tartare di Ricciola
di Sicilia



Tartare di Pesce Spada
di Sicilia



Tartare di Salmone
Norvegese



Anisakis Free



Possibilità
di servire crudo



A punta
di coltello

CARATTERISTICHE



Provenienza:
Italia



Area di pesca:
Mediterraneo
Mar Ionio
FAO:
37



Grammatatura:
80 g



Imballo:
1,2 Kg (15x80 g)



Confezione:
Sottovuoto

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

Preparato esclusivamente con **pescce 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 grammi 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



Anisakis Free



Possibilità
di servire crudo



A punta
di coltello

CARATTERISTICHE



Grammatura:
50 g



Confezione:
Sottovuoto

CAVIALE

Acipenser Baerii / Acipenser gueldenstaedtii



Il caviale rappresenta l'eccellenza tra i prodotti ittici, simbolo di **lusso** e **raffinatezza in cucina**. Selezionato da storioni allevati da **Esturión de Sarrión**, in **Aragona**, Spagna, questo caviale nasce in acque di **sorgente pure e controllate**, in un allevamento sostenibile che garantisce il **benessere degli storioni** e la **massima qualità delle uova**. Ogni fase del processo, dalla crescita lenta dei pesci alla salatura finale, è **rigorosamente monitorata** per assicurare **freschezza, integrità e sapore unico**.

Per garantire la massima sicurezza alimentare e la perfetta conservazione di tutte le qualità sensoriali, il caviale viene sottoposto a un processo di **abbattimento a -120 °C** subito dopo la **fase di maturazione** quando lo stato organolettico delle uova raggiunge il suo apice. Questa fase di ultracongelamento profondo **blocca ogni attività biologica senza compromettere sapore, struttura e integrità dei granuli**, consentendo di **mantenere intatta la texture e l'eleganza del prodotto** fino al momento della degustazione, un risultato di eccellenza anche dopo lo stoccaggio e il trasporto.

Perfetto per accompagnare blinis, **tartine, uova, crostacei o preparazioni gourmet**, il caviale rappresenta un ingrediente distintivo in grado di conferire immediatamente pregio e sofisticazione anche ad un primo piatto, unendo tradizione, qualità superiore e grande impatto sensoriale.



CARATTERISTICHE



Provenienza:
Spagna



Grammatura:
0,05/0,10 g



Imballo:
120 g (6x20 g)



Confezione:
Latta



Tipo di surgelamento:
Super Frozen -60°C

...ed oltre 1000 prodotti frozen di eccellenza!

CONCESSIONARI:

Délifrance



Lamb Weston
SEEKING POSSIBILITIES IN POTATOES



bindi
fantasia nel dessert®



Luxury Tapas


SPIRITO CONTADINO
VALORE ALLA TERRA



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 V