

# PRODOTTI ITTICI CONGELATI E FRESCHI :

## ASPETTO COMMERCIALE

**MITILO O COZZA (*Mytilus galloprovincialis*)** mollusco bivalve filtratore dalla forma allungata dotato di una conchiglia di color nero-violaceo. E' una tra le specie più diffuse e presenti sui nostri mercati; viene venduto fresco, surgelato, sgusciato e preparato in conserva. Può raggiungere la lunghezza di 6- 11 cm. Le carni sono gustose, molto apprezzate dai consumatori; il valore nutrizionale varia con le stagioni: è ricco di zinco, ferro e magnesio. E' ottimo al gratin o semplicemente aperto in padella con olio, aglio e prezzemolo.



### ***Congelato***

47503 cozza senza guscio (confezione 10x1 Kg)

47501 cozza mezzo guscio ( confezione 12x1 kg)

47502 cozza intera (confezione 1x6 kg)

### ***fresco***

44608 cozza nostrana del Parco Naturale di Gabicce

44607 cozza spagna

44604 cozza pelosa

44610 cozza tarantina

44611 cozza pulita

**CANNOLICCHIO O CANNELLO (*Solen marginatus*)** mollusco bivalve filtratore con conchiglia liscia, poco solida, equivalente, cubiforme e tronca alle due estremità di colore giallastro-brillante con striature violacee. La taglia più frequente è di 12-17 cm. Le carni sono ricche di: sodio, ferro e fosforo; viene prevalentemente commercializzato vivo o surgelato. E' ottimo gratinato al forno o per condire la pasta.



### ***congelato***

20001 cannolicchio IQF (confezione 1x6 kg)

### ***fresco***

44667 cannolicchio nazionale

**LUPINO (*Chamelea gallina*)** mollusco bivalve filtratore dalla conchiglia robusta formata da due valve uguali dalla forma arrotondata. Esternamente è di colore grigio chiara, giallo-grigiastro, con raggi punteggiati, striati o composti da linee punteggiate a zig-zag. La taglia massima che raggiunge è 5 cm, ma le dimensioni delle vongole pescate variano tra 2,5 cm e i 3,5 cm. E' ricco di vitamina A, proteine, potassio, fosforo, rame, sodio e ferro. E' una specie molto apprezzata e sempre

presente sui mercati; viene commercializzata fresca, come prodotto surgelato sgucciato e confezionata in scatola. Viene usata solitamente come condimento per la pasta.



**fresco**

44638 lupino grosso

44639 lupino medio

**VONGOLA VERACE (*Tapes decussatus*)** mollusco bivalve dalla conchiglia robusta di colore bianco-grigio-giallastro con macchie e striature più scure. La colorazione interna è biancastra con una eventuale macchia violacea. La conchiglia è formata da due parti distinte e uguali, le valve sono tenute insieme da un meccanismo a cerniera costituito da incastri. Nella vongola verace i cerchi concentrici sono molto serrati tra loro. Internamente la valva è liscia e presenta una striscia che forma un'ansa con un angolo orientato verso l'alto, dalla forma e dall'orientamento diverso nelle varie specie di vongole. La verace è riconoscibile dalla vongola per la forma più allungata e per i cerchi più marcati della superficie esterna delle valve. Può raggiungere una dimensione massima di circa 6 cm, ma più comunemente la si trova di 3-4 cm. Vive infossata nel fondo filtrando l'acqua che viene aspirata attraverso una delle due appendici (sifoni) che escono dalla conchiglia: in questo modo respira e si alimenta. Le diverse specie di vongole hanno caratteristiche organolettiche diverse, la vongola verace è la più apprezzata, le sue carni sono dolci e morbide. Viene usata solitamente come condimento per la pasta.



**congelato**

30702 vongola sgucciata IQF (confezione 8x1 kg)

30703 vongola sgucciata IQF (confezione 10x1 kg)

**fresco**

44652 vongola verace media

44651 vongola verace grossa

44653 vongola verace selezionata

44659 vongola verace vera

**PANNOCCHIA O CANNOCCHIA (*Squilla mantis*)** detta anche cicale di mare è un crostaceo che si trova lungo tutte le coste del Mediterraneo. Può raggiungere dimensioni di 20cm, di solito è comune da 12 a 18 cm. Il corpo è costituito da una corazza di colore bianco grigiastro con riflessi rosati, di forma allungata; sul capo si trovano due paia di antenne mobili, sul paio esterno più corto si trovano gli occhi mentre sulla parte terminale del dorso si trovano due macchie simili ad occhi. Carni buone, commercializzata soprattutto fresca ma anche congelata. Può essere consumata in modi diversi.



### **congelato**

44501 pannocchia (confezione 1x5 kg)

44511 pannocchia precotta (confezione 1x5 kg)

### **fresco**

44302 pannocchia piccola nostrana

44301 pannocchia grossa nostrana

**ASTICE (*Homarus gammarus*)** è il crostaceo più grosso del Mediterraneo, caratteristica peculiare sono le due grosse e temute chele anteriori di dimensioni diverse fra loro, possiede due paia di antenne un paio corte ed un paio lunghe quanto tutto il corpo rivestito da una spessa corazza di colore scuro. Può anche raggiungere dimensioni superiori a 60 cm ed un peso di 6 kg. Carni ottime, pregiate più o meno come quelle dell'aragosta ricche di vitamina B1, carboidrati, proteine, calcio, ferro, fosforo e rame. Commercializzato fresco (vivo) o congelato; può essere usata in modi diversi soprattutto per la preparazione dei primi piatti.



### **Congelato**

26051 astice (confezione 10 kg)

26061 astice 300/400 (confezione 1x5 kg)

### **fresco**

44312 astice vivo

**ARAGOSTA (*Palinurus elephas*)** è il crostaceo più famoso ed apprezzato dal punto di vista alimentare; corpo rivestito da una spessa corazza di colore rosso violacea con macchie più chiare provvisto di tredici paia di appendici, cosparso di spine e tubercoli. Può raggiungere dimensioni di 50 cm ed un peso di 8 kg. Carni ottime, molto apprezzate e ricercate ricche di vitamine B1 e D, calcio, ferro, fosforo potassio, proteine e acidi grassi omega 3. Viene commercializzata soprattutto fresca ma anche congelata e può essere usata in modi diversi soprattutto per la preparazione di antipasti e secondi piatti.



### **congelato**

25541 aragosta 300/500 (confezione 1x10 kg)

25501 aragosta cruda 100/200 (confezione 1x10 kg)

25531 aragosta precotta 500/1000 (confezione 1x10 kg)

25601 aragosta cruda spagna (confezione 1x10 kg)

52701 langostina 8/15 (confezione 8x2 kg)

52702 langostina 13/16 (confezione numerica)

52703 langostina 25/30 (confezione 8x1 kg)

### **fresco**

44310 aragosta viva 400/700

**SCAMPO** (*Nephrops norvegicus*) crostaceo dal corpo allungato di colore rosa con macchie bianche ed arancio; della stessa famiglia dell'astice, si distingue per le minori dimensioni, per la forma delle chele, lunghe e sottili, e per il diverso colore. Può raggiungere una lunghezza massima di 25 cm, si consuma fresco ed ha carni eccellenti di notevole pregio, molto apprezzato dai mercati, ricche di calcio, fosforo, proteine e carboidrati, ha un costo elevato. Spesso la pesca nazionale non è in grado di soddisfare le richieste del mercato per cui vengono venduti scampi congelati pescati in altri mari. E' commercializzato intero o solo coda, fresco, refrigerato o congelato. Può essere consumato in diversi modi: antipasti freddi e caldi, primi piatti o in padella anche solo con vino bianco.



### **congelato**

- 31681 scampo sicilia I° (confezione 8x1 kg)
- 31781 scampo sicilia II° (confezione 8x1 kg)
- 31881 scampo sicilia III° (confezione 8x1 kg)
- 31601 scampo 2/4 danimarca (confezione 12x1 kg)
- 31611 scampo 4/7 danimarca (confezione 12x1 kg)
- 31621 scampo 4/7 danimarca / bordo (confezione 12x1 kg)
- 31701 scampo 8/12 danimarca (confezione 6x1 kg- 12x1 kg)
- 31721 scampo 8/12 danimarca / bordo (confezione 12x1 kg)
- 31801 scampo 13/16 danimarca (confezione 12x1 kg)
- 31821 scampo 13/16 danimarca / bordo (confezione 12x1 kg)
- 31901 scampo 17/20 danimarca (confezione 12x1 kg)
- 31921 scampo 17/20 danimarca / bordo (confezione 12x1 kg)
- 32001 scampo 20/25 danimarca (confezione 12x1 kg)
- 32011 scampo 31/40 danimarca (confezione 12x1 kg)
- 32021 scampo 41/50 danimarca (confezione 12x1 kg)
- 31631 scampo 4/7 scozia (confezione 12x1 kg)
- 31731 scampo 8/12 scozia (confezione 12x1 kg)
- 31931 scampo 17/20 scozia (confezione 12x1 kg)
- 31641 scampo 4/7 islanda (confezione 4x1,5 kg)
- 31841 scampo 10/15 islanda (confezione 4x1,5 kg)
- 32103 scampo coda con guscio 10/30 (confezione 12x1 kg)
- 32101 scampo coda con guscio scozia (confezione 10x1 kg)
- 32102 scampo coda con guscio 20/30 scozia (confezione 10x1 kg)
- 32203 scampo coda con guscio 29/34 scozia (confezione 12x1 kg)
- 32201 scampo coda sgusciato scozia (confezione 10x1 kg)

### **fresco**

- 44329 scampo 16/20
- 44322 scampo 6/8 – 10/15
- 44320 scampo grosso nostrano
- 44321 scampo medio nostrano
- 44328 scampo piccolo nostrano

**CAPPASANTA** (*Pecten jacobaeus*) mollusco bivalve filtratore munito di una conchiglia quasi circolare, a forma di ventaglio, composta da due valve diseguali, una appiattita o leggermente concava, l'altra convessa caratterizzate da costole radicali a "pettine". Può raggiungere i 13 cm di diametro, ma la taglia più frequente è di circa 10 cm. E' particolarmente richiesta nel periodo prima della riproduzione, in quanto hanno le gonadi piene; queste si riconoscono per avere due colori diversi, arancio corallino la parte femminile e bianco avorio la parte maschile, gonadi dei due sessi che si trovano nello stesso esemplare essendo la cappasanta ermafrodita. Gustose le carni di notevole interesse commerciale, sia fresche che cotte.



### **congelato**

18001 cappasanta intera grossa (confezione 1x10-12 kg)

18003 cappasanta mezzo guscio (confezione 1x5 kg)

18006 cappasanta polpa 8/15 (confezione 10x1 kg)

18005 cappasanta polpa 20/40 (confezione 10x1 kg)

### **fresco**

44630 cappasanta mezzo guscio

44633 cappasanta polpa

44634/35 cappasanta intera

**TOTANO (*Illex coindetii*)** mollusco cefalopode di buon interesse commerciale dal mantello allungato a forma di sacco, dal quale sporge la testa con quattro paia di braccia ed un paio di tentacoli con ventose ed uncini. Può essere facilmente confuso con il calamaro, dal quale differisce per grandezza ed inserzione delle pinne, che, in questo caso si dividono ai lati partendo dall'estremità del corpo, mentre nel calamaro occupano metà della lunghezza del mantello. Il colore è marroncino arancio. Può raggiungere eccezionalmente dimensioni di 50 cm, è più comune attorno ai 20 cm. Commercializzato fresco o congelato presenta carni buone ricche di proteine, sodio, fosforo e potassio. Può essere consumato in diversi modi: antipasti freddi e caldi, primi e secondi piatti.



### **congelato**

30401 totano tubo sporco (confezione 1x8 kg)

30402 totano tubo pulito (confezione 1x8 kg)

### **fresco**

44415 totano nostrano

**LATTERINO (*Atherina boyeri*)** pesce piccolo di discreto interesse commerciale con corpo affusolato ed il ventre tondeggiante con pelle ricoperta da piccole squame caratterizzato da una evidente fascia argentea brillante sui fianchi. Carni buone ricche di vitamina A, leggermente amarognole, si apprezzano anche fritte; vi è una preparazione tradizionale che permette la conservazione in barattolo con salamoia e aceto.



### **Congelato**

74901 latterino IQF (confezione 10 kg)

### **fresco**

44734 latterino nazionale medio

**MOSCARDINO BIANCO (*Eledone cirrhosa*)** mollusco cefalopode appartenente agli ottopodi, simile ad un piccolo polpo. A differenza del polpo il moscardino possiede un'unica fila di ventose per ogni tentacolo, il colore è marroncino con riflessi grigio-brunastri, appena pescato emana un caratteristico odore di muschio, da cui deriva il nome di moscardino. Raggiunge una lunghezza massima di 35 cm compresi i tentacoli, il peso massimo si aggira attorno ai 700 gr, le dimensioni ed il peso più comuni sono però 15-20 cm e 100-300 gr. Presenta carni discrete, meno apprezzate di quelle del polpo, ricche di vitamina E, carboidrati, zinco, rame, magnesio, ferro, potassio e sodio. Si consuma fresco o congelato, come tutti i cefalopodi si consiglia di frollare le carni per renderle più tenere.



**congelato**

- 23502 moscardino 5/30 IQF (confezione 12x1 kg)
- 23501 moscardino 10/20 (confezione 6x2 kg)
- 23401 moscardino 20/40 (confezione 6x2 kg)
- 23402 moscardino 30/60 IQF (confezione 12x1 kg)

**fresco**

- 44430 moscardino

**SALMONE (*Salmo salar*)** pesce che depone le uova in acqua dolce e vive la maggior parte della sua vita in mare. Successivamente gli avannotti subiscono una metamorfosi che permettono loro di vivere in acqua salata dopo una lunga migrazione tornano verso il mare per poi tornare appena raggiunta la maturità sessuale in acqua dolce per la deposizione. In termini di valore nutrizionale, il salmone d'allevamento è un prodotto eccellente; contiene molti acidi grassi omega 3, vitamine liposolubili A e D.

Può essere consumato fresco o congelato, a fette, in filetti o intero. I filetti di salmone si possono anche salare oppure affumicare a freddo e a caldo e sono di solito usati come farcitura di toast o nelle insalate, con la pasta e in molte altre preparazioni. Il salmone fresco si può gustare lessato, grigliato o cotto in umido oppure consumato crudo nel sashimi e nel sushi.



**congelato**

- 92001 salmone a fette (confezione 5 kg)

**fresco**

- 44718 salmone eviscerato 3/4/5
- 44716 salmone eviscerato 5/6/7

**PESCE SPADA (*Xiphias gladius*)** pesce pelagico di notevoli dimensioni, può infatti raggiungere anche i 4 m e mezzo di lunghezza e i 500 kg di peso, nei nostri mari raggiunge al massimo i 3 m di lunghezza (esclusa la spada) e un peso di 350 kg; sono peraltro comuni gli esemplari che vanno da 120 a 180 cm. La colorazione è grigio-ardesia sul dorso, i fianchi sono argentati con riflessi bronzoi, il ventre è bianco sporco. E' considerato un pesce semigrasso, dalla carne bianca, soda e dal sapore delicato, priva di lisce e spine. Molto apprezzato è l'olio di fegato. Viene commercializzato congelato ma soprattutto fresco; nei mercati viene venduto a tranci.



### **congelato**

- 33406 pesce spada a fette IQF (confezione 1x6 kg)
- 33403 pesce spada a fette IQF pellicolato (confezione 1x6 kg)
- 33401 pesce spada a trancio (confezione 15-20 kg)
- 33402 pesce spada a trancio (confezione 18-20 kg)

### **fresco**

- 45324 pesce spada nostrano a trancio
- 45210 pesce spada nostrano
- 45325 pesce spada a filone sottovuoto

**BRANZINO O SPIGOLA (*Dicentrarchus labrax*)** pesce molto apprezzato e ricercato dal punto di vista commerciale, presenta corpo robusto e allungato che può raggiungere un metro di lunghezza e un peso di 10 kg; dorso scuro, ventre bianco e fianchi argentei. Si distingue dai cefali, simili per forma e colorazione, per l'incisione della bocca che arriva all'altezza dell'occhio e le pinne dorsali situate l'una vicino all'altra. E' uno dei pesci più ricercati per l'ottima carne bianca ricca di vitamina A, B1, calcio ferro, fosforo, come l'orata, il rombo ed il San Pietro; per il pesce bianco di alta qualità la preparazione al carpaccio o arrosto è la migliore. Viene commercializzato fresco e congelato.



### **congelato**

- 92004 branzino 200/300 IQF (confezione 1x10 kg)

### **fresco**

- 44842 branzino all. grecia 200/300
- 44850 branzino all. grecia 300/400
- 44849 branzino all. grecia 400/600
- 44845 branzino all. grecia 600/800
- 44846 branzino all. grecia 800/1000
- 44843 branzino all. grecia 1000/1500
- 44902 branzino all. croazia 300/400
- 44901 branzino all. croazia 400/600
- 44847 branzino all. croazia 600/800
- 44848 branzino all. croazia 800/1000
- 44836 branzino all. croazia 1000 +
- 44971 branzino piombino 300/500
- 44972 branzino piombino 500/700
- 44973 branzino piombino 700/1000
- 44844 branzino rete 1000/2000
- 44905 branzino rete 2000/3000
- 44955 branzino rete 3000 +
- 44956 branzino amo 1000/2000
- 44957 branzino amo 2000/3000

44958 branzino 3000 +  
44830 branzino nostrano 500/700  
44990 branzino nostrano 800/1000  
44831 branzino nostrano 2000/3000

**ORATA (*Sparus aurata*)** pesce ermafrodita dal corpo ovale con testa appiattita; si distingue dalle altre specie di Sparidi per la fascia dorata, da cui prende il nome, molto evidente sul capo; la colorazione del dorso è grigio chiaro, i fianchi sono argentei con strisce brune e giallastre alternate. Può superare i 5 kg di peso e arrivare ad una lunghezza massima di 70 cm; può vivere fino a 20 anni. E' uno dei pesci di maggior pregio sul mercato; le sue carni ricche di vitamina B1 e C sono apprezzate non solo per il sapore, ma per il fatto di avere pochissime lisce. L'orata ha un sapore diverso in relazione all'ambiente dove è vissuta e all'alimentazione; le migliori sono quelle di valle e quelle di stagno perché si alimentano in ambienti naturali, con cibo vario ed abbondante. Si differenziano per la sapidità delle carni, essendo quelle di valle più delicate e con gusto morbido, mentre quelle di stagno, vivendo in ambienti a volte più salati, hanno un sapore più deciso. Può essere cucinata in vari modi: arrosto, al cartoccio, al sale.



### **congelato**

92005 orata 200/400 IQF (confezione 1x20 kg)

### **fresco**

44904 orata all. grecia 200/300  
44914 orata all. grecia 300/400  
44915 orata all. grecia 400/600  
44906 orata all. grecia 600/800  
44907 orata all. grecia 800/1000  
44909 orata all. grecia 1000/1500  
44917 orata all. croazia 300/400  
44918 orata all. croazia 400/600  
44910 orata all. croazia 600/800  
44911 orata all. croazia 800/1000  
44974 orata piombino 300/500  
44975 orata piombino 500/700  
44976 orata piombino 700/1000  
44977 orata piombino 1000 +  
44903 orata nostrana 50/100  
44832 orata nostrana 500/800  
44833 orata nostrana 1000/2000

**GALLINELLA O MAZZOLA (*Trigla lucerna*)** pesce appartenente alla famiglia dei Triglidi, e come tale presenta un capo massiccio, corazzato con piastre ossee, testa larga e ampia; la colorazione del dorso è bruno-rossiccia o arancio, rosa ai lati e bianco argentea sul ventre. Può raggiungere il peso di 6 kg e la lunghezza di 70 cm, ma è comune da 20-30 cm. La gallinella pescata in Adriatico ha carni ricche di vitamina E, rame, magnesio, potassio, fosforo, più morbide di quella pescata in altri mari italiani, il modo migliore per gustarla è con sugo, molto indicata per la zuppa di pesce.



### **congelato**

18403 gallinella IQF (confezione 1x10 kg)

### **fresco**

44739 gallinella nazionale 200/400  
44756 gallinella estera 800/1500  
44746 gallinella nazionale 800/1500

**PESCE SAN PIETRO (*Zeus faber*)** pesce dalla forma bizzarra, alto e molto appiattito sui fianchi. La colorazione è grigio-dorata, scuro sul dorso con riflessi argentei sul ventre e giallastri sui fianchi; sui fianchi si trova anche una macchia circolare bluastra. Può raggiungere dimensioni eccezionali di 60 cm, ma è più comune da 30 a 40 cm. Ha carni ottime ricche di vitamina B1 e calcio particolarmente per la loro delicatezza. Si consuma congelato ma solitamente si preferisce consumarla fresca preparato in modi diversi ; garanzia di freschezza sono gli occhi che devono essere sporgenti, se sono affossati il pesce è vecchio di qualche giorno.



**congelato**

92003 pesce san pietro eviscerato IQF (confezione 1x6 kg)

**fresco**

44742 pesce san pietro 1000/2000

**RANA PESCATRICE O CODA DI ROSPO (*Lophius piscatorius*)** pesce ovale di colorazione bruno-olivastra o violacea sul dorso e bianca nel ventre; le pinne sono orlate di scuro. Può raggiungere i 2 m di lunghezza ed un peso di 40 kg, ma è più comune dai 20-80 cm. E' un pesce prelibato dalle carni magre ricche di vitamina E; viene commercializzata fresca, congelata o surgelata. Il sapore della rana pescatrice è diverso a seconda della provenienza: quelle pescate in Adriatico hanno carni sode ed un gusto delicato, quelle pescate in Sicilia a volte hanno carni con un leggero sapore di fango, dovuto all'alimentazione prevalentemente vegetale per la presenza di una particolare alga. Per essere sicuri che sia fresca, la coda di rospo deve essere acquistata intera, con tutta la testa, con la quale fra l'altro si possono cucinare ottime zuppe di pesce. Con il fegato si possono preparare ottimi crostini.



**congelato**

50004 coda di rospo 100/300 IQF (confezione 1x15 kg)

50202 coda di rospo 200/500 IQF (confezione 1x15-20 kg)

50303 coda di rospo 500/1000 IQF (confezione 1x15-20 kg)

50102 coda di rospo 500/1500 (confezione 1x15-20 kg)

50101 coda di rospo 1000/2000 IQF (confezione 1x15-20 kg)

50103 coda di rospo 2000 + (confezione 1x15-22 kg)

**fresco**

45244 coda di rospo 300/500

45243 coda di rospo 500/1000

45242 coda di rospo 1000/2000

44708 rana pescatrice nostrana 500/2000

**SOGLIOLA (*Solea vulgaris*)** pesce piatto dal corpo ovale e compresso con occhi situati sul lato destro del capo. La colorazione della parte superiore dell'animale (lato destro) varia dal bruno-grigio uniforme al marroncino, con possibile presenza di macchiette più o meno evidenti e diffuse; la parte inferiore (lato sinistro), su cui l'animale si adagia, è chiara. I colori della sogliola variano molto da zona a zona e a seconda della colorazione del fondo su cui vive. Le sogliole raramente

superano la taglia di 50 cm, anche se la dimensione più frequente è di 20-30 cm raggiungendo i 20 anni di età. E' una specie molto pregiata, assai ricercata su tutti i mercati. Viene venduta fresca o congelata, intera o a filetti. Le sue carni ricche di vitamine B1, C, D, e C, sodio, calcio, cloro rame, magnesio, sono bianche rosate, morbide e delicate. E' considerato un pesce magro facilmente digeribile. La sogliola ha una notevole diversità di sapore e consistenza a seconda delle aree di provenienza e dell'alimentazione. In Adriatico una migliore alimentazione determina una maggiore morbidezza delle carni che ne costituisce uno dei maggiori pregi.



### **congelato**

- 34001 sogliola 03 (confezione 1x10 kg)
- 34003 sogliola 03 nostrana (confezione 1x10 kg)
- 34011 sogliola 03 bertus dekker (confezione 1x10 kg)
- 33001 sogliola 04 (confezione 1x10 kg)
- 33003 sogliola 04 nostrana (confezione 1x10 kg)
- 33011 sogliola 04 bertus dekker (confezione 1x10 kg)
- 32901 sogliola 05 (confezione 1x10 kg)
- 32911 sogliola 05 bertus dekker (confezione 1x10 kg)

### **fresco**

- 45241 sogliola danese
- 45238 sogliola estera 03
- 45237 sogliola estera 04
- 45239 sogliola estera 05
- 44729 sogliola piccola nostrana
- 45235 sogliola media nostrana
- 45234 sogliola grossa nostrana

**SCORFANO ROSSO (*Scorpena scorpa*)** è la specie più colorita e corpulenta che vive nei nostri mari; il corpo è molto robusto, tozzo e la testa è grande, provvista di numerose creste, spine e con numerosi filamenti cutanei anche sulla linea laterale. Il colore è molto variabile trattandosi di un pesce mimetico; di solito è bruno-rossastro con macchie più scure. Può raggiungere i 60 cm di lunghezza, ma è comune da 20 a 30 cm. E' molto apprezzato e impiegato soprattutto nella zuppa di pesce. Le sue carni sono sode, compatte e di ottima qualità. Viene commercializzato sia fresco che congelato. Può essere cucinato al forno, in guazzetto.



### **congelato**

- 18405 scorfano piccolo (confezione 1x15 kg)

### **fresco**

- 44744 scorfano nostrano 800/1500

**ROMBO CHIODATO (*Psetta maxima*)** pesce piatto la cui pelle è provvista di numerosi tubercoli ossei sul lato superiore, variabili per numero e grandezza, al contrario del **ROMBO LSCIO O SOASO (*Scophthalmus rhombus*)** commercialmente ritenuto meno pregiato. Ha la forma di un rombo, da cui il nome, e ha entrambi gli occhi sullo stesso lato come tutti i pesci piatti. La colorazione è bruno-verdastra o bruno-giallastra spesso macchiata, può raggiungere anche una lunghezza massima di oltre 1 m, ma è comune intorno a 40-50 cm. E' uno tra i pesci più pregiati, carni morbide e delicate, ma le sue qualità emergono in funzione del peso; in altri termini, un rombo è più buono se pesa non meno di due chili. Viene venduto fresco, intero o a filetti e si presta ad ogni tipo di cottura: al forno, alla griglia o arrosto.



### **congelato**

- 45001 rombo chiodato 500/1000 (confezione 1x10 kg)
- 45002 rombo chiodato 1000/2000 (confezione 1x10 kg)
- 40001 rombo liscio o soaso 400/800 (confezione 1x10 kg)
- 40002 rombo liscio o soaso medio bertus dekker (confezione 1x10 kg)

### **fresco**

- 45229 rombo piccolo 500/1000
- 45228 rombo grande 1000/2000
- 45230 rombo spagna 1000/2000
- 45231 rombo 2000/3000
- 45227 rombo nostrano
- 45224/25 rombo liscio o soaso estero 500/1000/2000

**POLPO (*Octopus vulgaris*)** mollusco cefalopode, possiede otto tentacoli muniti di ventose, molto noto per la sua bellezza e capacità mimetica, possiede particolari cellule nell'epidermide, i cromatofori, che gli consentono di assumere i colori del substrato in cui si trova. Le carni sono ricche di vitamina A e B1, zinco, calcio, ferro, fosforo e rame; si consuma fresco o congelato.



### **congelato**

- 24309 polpo carpaccio (confezione 6 kg)
- 22801 polpo sicilia medio (confezione 6x2 kg)
- 24101 polpo 300/500 (confezione 1x15 kg)
- 24001 polpo 500/1000 (confezione 1x10-15 kg)
- 24009 polpo 500/1000 cotto (confezione 1x10 kg)
- 24501 polpo 500/1000 in cassa (confezione 1x8 kg)
- 24201 polpo 1000/2000 in cassa (confezione 1x10-16 kg)
- 24201 polpo 1000/2000 (confezione 1x10-16 kg)
- 24401 polpo 2000/3000 (confezione 1x16-18 kg)

### **fresco**

- 44423 polpo nazionale colore
- 44425 polpo nazionale
- 44426 polpo grosso
- 44428 polpo medio
- 44429 polpo extra grosso

**SEPPIA (*Sepia officinalis*)** mollusco cefalopode con corpo ovale, schiacciato circondato da una pinna, da esso sporge il capo con dieci braccia, due delle quali, i tentacoli sono più lunghe, retrattili e con la parte terminale ricca di ventose. E' una specie mimetica in grado di cambiare colore in brevissimo tempo; può raggiungere dimensioni massime di 35 cm, la colorazione è molto variabile e differisce tra maschi e femmine, i maschi presentano una linea bianca lungo tutta la pinna. All'interno del corpo (nel mantello) possiede una sacca piena di inchiostro che espella nelle situazioni di pericolo, anche la conchiglia è interna e viene comunemente indicata col nome di "osso di seppia". A seconda delle dimensioni e della

provenienza può avere sapore diverso, per valutarne al meglio la freschezza si può osservare l'inchiostro se è rappreso la seppia è stata congelata. Altra indicazione di provenienza e freschezza può essere ottenuta analizzando le dimensioni dell'animale in relazione alla stagione, le seppie piccole inferiori ai 100 gr si trovano da agosto a novembre, quelle di oltre 300 gr di trovano nei mesi invernali. Si consuma fresca o congelata.



### **congelato**

- 21009 seppia nera sporca nazionale (confezione 6 kg)
- 22301 seppia pulita india torry harris 50/100 (confezione 1x6-10 kg)
- 21502 seppia pulita india torry harris 500/1000 (confezione 1x10 kg)
- 21602 seppia pulita india torry harris 1000/2000 (confezione 1x10 kg)
- 21505 seppia pulita thailandia 500/1000 (confezione 1x12 kg)
- 21605 seppia pulita india U/1 (confezione 1x10-12 kg)
- 21504 seppia pulita india 500/1000 e 1000/2000 (confezione 1x10 kg)
- 21604 seppia pulita india U/1 e 1000/2000 (confezione 10 kg)
- 21904 seppia pulita 61/UP (confezione 6x2 kg)
- 21901 seppia pulita 10/20 (confezione 1x10 kg)
- 21902 seppia 20/40 (confezione 6x2 kg)
- 21903 seppia pulita 41/60 (confezione 6x2 kg)
- 21501 seppia pulita 500/1000 (confezione 1x12 kg)
- 21601 seppia pulita 1000/2000 (confezione 1x12 kg)

### **fresco**

- 44411 seppia nera nazionale
- 44406 seppia in acqua
- 44404 seppia pulita media
- 44405 seppia pulita piccola
- 44410 seppia pulita grossa

**NASELLO (*Merluccius merluccius*)** specie longeva presente in tutti i mari italiani, affusolato che può raggiungere e a volte superare gli 80 cm di lunghezza di colore grigio argentato. Il nasello mediterraneo è la più importante specie commerciale per diverse marinerie italiane. Ha carni bianche e delicate ricche di vitamina B1, C e D, fosforo, calcio, ferro, potassio e cloro. Si può consumare fresco o congelato. In molte regioni italiane viene chiamato "merluzzo", non deve essere però confuso con il merluzzo del Mare del Nord venduto di solito essiccato con il nome di baccalà o stoccafisso.



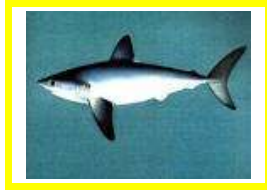
### **congelato**

- 18402 nasello 200/300 (confezione 15 kg)
- 18401 nasello 200/400 (confezione 15 kg)

### **fresco**

- 44706 merluzzo/gabito 1000/2000
- 44725 nasello nazionale 150/400
- 44726 merluzzo nazionale 250/400
- 44733 nasello nazionale piccolo 30/50

**SMERIGLIO (*Lamna nasus*)** specie squaliforme con corpo fusiforme molto ingrossato al centro di colore blu scuro o grigio-bluastro dorsalmente, sfumante in bianco sulla parte ventrale; può raggiungere una lunghezza massima cm 400. Specie di buon interesse commerciale ; carni buone, di colore bianco. Commercializzato fresco, congelato, salato ed essiccato.



### **congelato**

- 32707 smeriglio a fette (confezione 1x10 kg)
- 32702 smeriglio sganasciato (confezione a peso)
- 32708 smeriglio/ mezzena (confezione 1x20-30 kg)
- 32701 smeriglio (confezione 20-40 kg)
- 32706 smeriglio (confezione 10 kg)

### **fresco**

- 44704 smeriglio intero

**CALAMARO (*Loligo vulgaris*)** mollusco cefalopode pelagico dal corpo allungato a forma di cono, sul dorso in posizione laterale si trovano due grandi pinne che nell'insieme formano un rombo, la testa sporge dal mantello con gli occhi in posizione laterale e attorno alla bocca si trovano quattro paia di braccia ed un paio di tentacoli che si allargano all'estremità a formare la cosiddetta clava, ricca di ventose poste in quattro serie. Il colore è rosa-violaceo, con punti più scuri bruno rossicci. Può raggiungere una misura di 30-40 cm è più comune attorno ai 15 cm. Spesso il calamaro viene confuso con il totano, si può facilmente riconoscere osservando le pinne, nel calamaro coprono metà della lunghezza totale del mantello, nel totano si trovano inserite all'estremità inferiore. Ha carni tenere ottime, molto apprezzato ricche vitamine A e B1 e richieste dai mercati.



### **congelato**

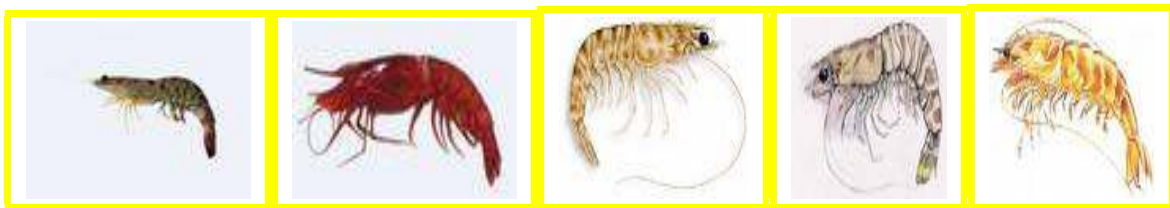
- 27501 calamaro anello IQF (confezione 1x6 kg)
- 27511 calamaro anillas (confezione 5 kg)
- 27521 calamaro anello-ciuffo (confezione 12x1 kg)
- 27401 calamaro ciuffo thailandia piccolo (confezione 12x1 kg)
- 28405 calamaro thailandia 6/10 (confezione 6x2 kg)
- 29301 calamaro francia 100/300 (confezione 10 kg)
- 29303 calamaro francia 300/500 (confezione 1x8 kg)
- 29302 calamaro francia 300/500 IQF (confezione 1x10 kg)
- 29501 calamaro patagonia C2 (confezione 13-15 kg)
- 29601 calamaro patagonia C3 (confezione 13-15 kg)
- 29401 calamaro patagonia C4 (confezione 12 kg)
- 29801 calamaro patagonia C4L (confezione 12-14 kg)
- 28301 calamaro pulito U/5 (confezione 6x2,3 kg)
- 28304 calamaro pulito U/5 IQF (confezione 12x1 kg)
- 28401 calamaro pulito U/10 (confezione 6x2,3 kg)
- 28402 calamaro pulito U/10 IQF (confezione 12x1 kg)
- 28501 calamaro pulito 11/20 (confezione 6x2,3 kg)
- 28601 calamaro pulito 21/40 (confezione 6x2,3 kg)
- 28303 calamaro pulito in blocco teppitak U/5 (confezione 6x2,3 kg)
- 28403 calamaro pulito in blocco teppitak U/10 (confezione 6x2,3 kg)
- 29002 calamaro vero sud-africa (confezione 14 kg)
- 29001 calamaro vero 2P (confezione 30 kg)
- 29003 calamaro vero 3P (confezione 8x2 kg)
- 29201 calamaro vero 4P (confezione 1x28 kg)
- 29202 calamaro vero L6 (confezione 8x4 kg)

### **fresco**

- 44421 calamaro nostrano 150/300

44413 calamaro 200/400  
44414 calamaro 300/500  
44418 anelli calamaro/totano in salamoia

**MAZZANCOLLA** (*Penaeus kerathurus*) appartiene ai crostacei comunemente noti come **GAMBERI**. Come tutti i crostacei ha il corpo rivestito da una corazza che costituisce l'esoscheletro. Può raggiungere dimensioni massime attorno a 20 cm, è comune dai 12-15 cm, il colore è marroncino grigio con riflessi gialli e rossastri. Possiede un rostro con 10-11 dentelli e due lunghe antenne filiformi, caratteristica la coda a forma di ventaglio. Si consuma fresca ed ha carni eccellenti, molto apprezzata dai mercati, mantiene un costo elevato anche quando è relativamente abbondante. Spesso viene confusa con altre specie di allevamento, in Italia vi è una modesta produzione di mazzancolle di allevamento con risultati però interessanti per un futuro sviluppo.



### **congelato**

36901 gambero sicilia con testa (confezione 6x2 kg)  
37001 gambero sicilia con testa/ gobbetti (confezione 1x5 kg)  
63808 gambero butterfly panato (confezione 1x9 kg)  
63807 gambero butterfly (confezione 1x9 kg)  
67001 gambero precotto grosso (confezione 4x2,5 kg)  
67002 gambero precotto medio (confezione 4x2,5 kg)  
67004 gambero precotto grosso canada (confezione 4x2.5 kg)  
67003 gambero precotto medio canada (confezione 4x2,5 kg)  
38301 gambero coda grossa rossa (confezione 10x2 kg)  
38402 gambero coda tunisia 31/50 (confezione 12x1 kg)  
38401 gambero coda media tunisia (confezione 12x1 kg)  
39001 gambero coda sgusciata 030/040 (confezione 12x1 kg)  
39002 gambero coda sgusciata 041/050 (confezione 1x10-12 kg)  
37701 gambero coda argentina I° (confezione 6x2 kg)  
37801 gambero coda argentina II° (confezione 6x2 kg)  
37601 gambero coda RR argentina (confezione 6x2 kg)  
46601 gambero ecuador 16/25 (confezione 10x2 kg)  
46611 gambero ecuador 16/25 peso netto (confezione 10x2 kg)  
46621 gambero ecuador 16/25 IQF (confezione 10x1 kg)  
38631 gambero ecuador sgusciato crudo 21/30 (confezione 10x1 kg)  
38641 gambero ecuador precotto 21/30 (confezione 10x1 kg)  
38601 gambero ecuador 26/30 (confezione 10x2 kg)  
38621 gambero ecuador 26/30 IQF (confezione 10x1 kg)  
38651 gambero ecuador scottato 26/30 IQF (confezione 1x10-12 kg)  
38611 gambero ecuador 26/30 peso netto (confezione 10x2 kg)  
69151 gambero india 31/35 IQF (confezione 10x1 kg)  
39101 gambero india sgusciato 40/60 (confezione 12x1 kg)  
39102 gambero india sgusciato 60/80 (confezione 12x1 kg)  
56521 gambero ecuador 31/35 IQF (confezione 10x1 kg)  
56501 gambero ecuador 31/35 (confezione 10x2 kg)  
56511 gambero ecuador 31/35 peso netto (confezione 10x2 kg)  
56531 gambero ecuador sgusciato crudo 31/40 (confezione 10x1 kg)  
52401 gambero ecuador 36/40 (confezione 10x2 kg)  
52411 gambero ecuador 36/40 peso netto (confezione 10x2 kg)  
52421 gambero ecuador coda cruda 36/40 (confezione 12x1 kg)  
52441 gambero ecuador sgusciato precotto 36/40 (confezione 10x1 kg)

53001 gambero ecuador 41/50 (confezione 10x2 kg)  
53011 gambero ecuador 41/50 peso netto (confezione 10x2 kg)  
53031 gambero ecuador sgusciato crudo 41/50 (confezione 10x1 kg)  
53041 gambero ecuador scottato 41/50 (confezione 12x1 kg)  
52501 gambero ecuador 51/60 (confezione 10x2 kg)  
52511 gambero ecuador 51/60 peso netto (confezione 10x2 kg)  
52601 gambero ecuador 61/70 (confezione 10x2 kg)  
37901 gambero argentina sgusciato 10/20 (confezione 12x1 kg)  
37902 gambero argentina sgusciato 60/80 (confezione 12x1 kg)  
50111 gamberone sicilia rosso I° (confezione 6x2 kg)  
50131 gamberone sicilia rosso III° (confezione 6x2 kg)  
52001 gamberone oman 8/15 (confezione 8x2 kg)  
52011 gamberone oman 15/20 (confezione 8x2 kg)  
52021 gamberone oman 21/28 (confezione 8x2 kg)  
52002 gamberone australia U/10 (confezione 1x5 kg)  
52003 gamberone cina extra grosso (confezione 6x2 kg)  
51901 gamberone ecuador 0/7 (confezione 12x1 kg)  
51911 gamberone ecuador 0/10 (confezione 12x1 kg)  
51921 gamberone ecuador U/12 (confezione 12x1 kg)  
40401 gamberone ecuador 70/80 (confezione 10x2 kg)  
51941 gamberone ecuador w. tiger 20/30 (confezione 18x1 kg)  
41511 gamberone tunisia 00 (confezione 12x1 kg)  
41521 gamberone tunisia A (confezione 12x1 kg)  
41541 gamberone tunisia B (confezione 12x1 kg)  
41501 gamberone tunisia AA (confezione 12x1 kg)  
41701 gamberone tunisia BB (confezione 12x1 kg)  
40901 gamberone argentina 10/20 (confezione 6x2 kg)  
40921 gamberone argentina 20/30 (confezione 6x2 kg)  
41201 gamberone argentina 41/60 (confezione 6x2 kg)  
41301 gamberone argentina 60/80 (confezione 6x2 kg)  
52012 gamberone mozambico 10/20 (confezione 12x1 kg)  
52022 gamberone mozambico 20/30 (confezione 8x2 kg)  
51801 gamberone venezuela U/8 (confezione 18x1 kg)  
51811 gamberone venezuela U/10 (confezione 18x1 kg)  
51821 gamberone venezuela 8/15 (confezione 18x1 kg)  
51831 gamberone venezuela 16/21 (confezione 18x1 kg)  
51841 gamberone venezuela 22/28 (confezione 18x1 kg)  
51851 gamberone venezuela 28/34 (confezione 18x1 kg)  
51861 gamberone venezuela 43/52 (confezione 18x1 kg)  
39921 gamberone w. tiger 7/10 (confezione 10x1 kg)  
39911 gamberone b. tiger 6/8/10 (confezione 6x1 kg)  
39901 gamberone b. tiger 8/12 (confezione 6x1 kg)  
39931 gamberone b. tiger 10/15 (confezione 12x1 kg)  
39941 gamberone b. tiger 10/20 (confezione 6x1 kg)  
39951 gamberone b. tiger 16/20 (confezione 6x1 kg)  
39981 gamberone b. tiger cotto 16/20 (confezione 6x1 kg)  
39961 gamberone b. tiger 20/30 (confezione 6x1 kg)  
39971 gamberone b. tiger 31/40 (confezione 6x1 kg)

### **fresco**

44303 gamberone nostrano  
44305 gambero nostrano rosa con testa  
44306 gambero coda nostrano rosa  
44304 gambero nostrano rosso grosso  
44308 gambero sgusciato

## **FILETTI:**

### ***congelato***

79050 filetto tonno thailandia (confezione 1x20 kg)  
33405 filetto tonno (confezione 1x15 kg)  
16103 filetto merluzzo con pelle 200 UP (confezione 10 kg)  
16131 filetto merluzzo senza pelle (confezione 3x6 kg)  
16121 filetto platessa panato (confezione 10 kg)  
16102 filetto platessa 02 (confezione 10 kg)  
16101 filetto platessa 03 (confezione 1x10 kg)  
16141 filetto s. pietro IQF (confezione 1x10 kg)  
16030 filetto scorfano (confezione 10 kg)  
16171 filetto cernia IQF (confezione 1x10 kg)  
16080 filetto branzino (confezione 1x10 kg)  
16090 filetto orata (confezione 1x10 kg)  
16150 filetto trota salmonata (confezione 1x10 kg)  
92002 filetto salmone (confezione 1x10 kg)  
16120 filetto sgombro (confezione 1x5 kg)  
16040 filetto pangasio (confezione 1x6 kg)  
16162 filetto halibut 200/400 IQF (confezione 1x10 kg)  
16161 filetto halibut 400/900 (confezione 3x6,8 kg)  
16050 filetto persico nilo 200/400 (confezione 1x6 kg)  
27202 filetto baccalà (confezione 6 kg)  
27201 filetto baccalà 500/1000 (confezione 11 kg)

### ***fresco***

45319 filetto branzino  
45321 filetto aringa  
45312 filetto pangasio  
45301 filetto platessa senza pelle XL  
45303 filetto platessa senza pelle XXL  
45305 filetto merluzzo/gabilo  
45316 filetto persico nilo verde  
45315 filetto persico nilo rosso  
45304 filetto halibut  
45322 filetto tonno s/vuoto  
45323 filetto tonno s/vuoto garzato  
45325 filetto pesce spada s/vuoto  
45314 filetto cernia  
45309 filetto trota salmonata 200/400

## **SPIEDINI:**

### ***congelato***

63601 spiedino calamaro panato (confezione n° 20)  
63801 spiedino gambero panato (confezione n° 25)  
63604 spiedino calamaro non panato (confezione n° 20)  
64101 spiedino calamaro + gambero panato (confezione n° 80)  
63809 spiedino gambero panato (confezione n° 6)  
63609 spiedino calamaro panato (confezione n° 6)  
69801 spiedino calamaro + gambero (confezione n° 100)  
63603 spiedino calamaro non panato (confezione n° 70)  
63821 spiedino gambero non panato (confezione n° 200)  
63831 spiedino gambero non panato (confezione n° 150)  
64151 spiedino calamaro + gambero panato (confezione n° 80)  
64152 spiedino calamaro + gambero panato (confezione n° 80)

## **ARTICOLI VARI:**

### ***congelato***

24901 rana pelata 20/40 IQF (confezione 1x6 kg)  
30001 calamaretto nazionale (confezione 12x1 kg)

30002 calamaretto piccolo nostrano (confezione 12x1 kg)  
30003 calamaretto sicilia pulito (confezione 12x1 kg)  
42601 bianchetto/pesce ghiaccio (confezione 1x10 kg)  
10001 lumachine (confezione 10x1 kg)  
50430 cuoricini merluzzo (confezione 10-12 kg)  
50420 alghe frittelle (confezione 1x4 kg)  
58701 uova di riccio (confezione 250 gr)  
32709 verdesca a fette (confezione 1x5 kg)  
72801 pinze panate (confezione 10 kg)  
30941 chele granchio cotte (confezione 1x5 kg)  
30911 chele granchio crude (confezione 1x10 kg)  
30921 granchietto rosa nostrano (confezione 5 kg)  
30931 granchio metà thailandia (confezione 12x1 kg)  
30991 granchio mollecato (confezione 6x1 kg)  
51401 polpa granchio 40/60 (confezione 1x10 kg)  
50440 bastoncini panati (confezione 1x10 kg)  
57401 bastoncini surimi (confezione 1x10 kg)  
57431 bastoncini surimi (confezione 1x250 gr)  
57420 bastoncini surimi ciank (confezione 1x10 kg)  
50402 bastoncini nugget (confezione 1x3 kg)  
57481 surimi pinze panate (confezione 1 kg)  
57441 surimi di aragosta (confezione 1x10 kg)  
57451 surimi imitazione di astice (confezione 1x10 kg)  
57461 surimi imitazione di gambero (confezione 1x10 kg)  
71601 preparato per antipasto (confezione 1x8 kg)  
71501 preparato per risotto (confezione 1 kg)  
71502 preparato per risotto (confezione 500 gr)  
71503 preparato per scoglio (confezione 1x10 kg)  
65303 fritto misto (confezione 1x5 kg)  
71701 preparato per fritto misto (confezione 1 kg)  
73101 fritto misto pastellato (confezione 10 kg)  
65302 fritto misto infarinato (confezione 300 gr)  
73106 fritto misto infarinato (confezione 1x4 kg)  
75001 ravioli ripieni di pesce (confezione 3 kg)  
50400 medaglioni di pesce (confezione 1x10 kg)  
75011 gnocchi di patate (confezione 1x10 kg)....ecc....

### **fresco**

44420 calamaretto nazionale  
44711 sarda nostrana  
44712 alice lampara  
44713 alice nostrana  
44724 bianchetto nostrano  
44737 frusta nostrana  
45205 suro nostrano  
44949 tombarello  
44738 soglioletta/zanchetta nostrana  
44741 zuppa II°  
44735 misto paranza  
44319 granchietto nostrano  
44948 aguglia nostrana  
45206 boba nostrana  
45213 spinarolo grosso/medio  
44940 sgombro nazionale 150/300  
44943 sgombro 300/500  
45217 gattomare grosso  
44947 gronco  
44736 mora nostrana grossa  
44731 molo/busbana  
44730 molo nostrano piccolo  
44701 mormora nostrana 300/500  
44821 ricciola nazionale 800/1400  
44820 ricciola 2000/3000  
45220 cefalo nazionale piccolo 150/200  
45218 cefalo nazionale 300/500

44819 triglia scoglio 200/400  
44826/27 triglia francia 300/500  
44828 triglia nazionale grossa  
44829 triglia nazionale media  
44732 triglia nazionale piccola  
45246 trota nazionale 300/400  
45247 trota nazionale salmonata  
44818 sarago 300/500  
44834 sarago mare 300/600  
44814 cernia nostrana 2000/3000  
44811 dentice vero 1000/3000  
44817 dentice nostrano 2000/3000  
44816 pray/pagro 400/600  
44803 ombrina mare 1000/3000  
45209 tonno nostrano  
44950 palamita nostrana  
44822 pezzogna 500/800  
44749 pagello nostrano 100/200  
44807 pagello/fragolino nostrano 1000 +  
44720 anguilla nostrana piccola 200/300  
44721 anguilla nostrana media/grossa  
44664 fasolare francese/amandes  
44662 fasolare nostrano  
44624 garusolo/bullo  
44605 limone/spugna di mare  
44623 lumachina  
44638/39 lupino medio/grosso  
44603 mussolo/arca di noè  
44628 ostrica francese  
44629 ostrica francese belon  
44625 riccio  
44601 tartufo grosso  
44666 tellina nostrana  
44315 granchio/granseola...ecc...

salmone, tonno, storione, baccalà e pesce spada affumicato  
surimi, gamberi e gamberetti in salamoia  
bottarga di tonno e muggine  
caviale vero e succedaneo  
polpa di granchio e riccio  
acciughe, sarde e bocconcini in olio marinate  
filetto di tonno e sgombro in olio  
pasta e colatura di acciughe  
frittura marinata  
consommè di pesce  
nero di seppia  
cozze e vongole naturali  
salse di pesce, cocktail, bearnese, tartara,  
olii aromatizzati per condimenti  
spezie liofilizzate  
vini bianchi, rosè, champagne...ecc...

### **ORTAGGI:**

80088 patate mc (confezione 1x12 kg)  
90038 patate bravas (confezione 5x2,5 kg)  
90034 patate steak hous mc (confezione 1x12,5 kg)  
90018 patate novelle (confezione 10x1 kg)  
80089 patate precotte (confezione 1x10 kg)  
90019 crocchette di patate (confezione 4x2,5 kg)  
90011 verdure miste pastellate (confezione 1x5 kg)  
80087 zucchine pastellato (confezione 1x5 kg)  
90028 carote disco (confezione 4x2,5 kg)

90009 carote baby pelate (confezione 4x2,5 kg)  
90029 cavolfiore (confezione 4x2,5 kg)  
90021 cavoli di bruxell (confezione 4x2,5 kg)  
90007 broccoli IQF (confezione 1x5 kg)  
90008 broccoli lastra (confezione 4x2,5 kg)  
90027 broccoli rosette bonduelle (confezione 4x2,5 kg)  
90001 asparagi spagna (confezione 1x10 kg)  
90005 spinaci foglia nazionale (confezione 4x2,5 kg)  
90003 fagiolini extra fini (confezione 4x2,5 kg)  
90012 funghi a fette (confezione 1x5 kg)