





## *Specialità di mare*

Buono, leggero... sano come un pesce! Sempre più consigliate e richieste, le specialità a base di pesce vivono un momento di vero splendore. Con le loro ricette semplici e originali, sempre stuzzicanti, compongono un assortimento ricco e variegato, in grado di assecondare anche i palati più esigenti.



*Specialità di mare*



## Gamberetti liofilizzati

I gamberetti liofilizzati mantengono il colore, il profumo, il gusto, la consistenza e la morbidezza dei gamberetti freschi. Pronti all'uso dopo averli messi in acqua fredda per circa un minuto, sono ideali per la preparazione di antipasti, primi piatti e per farcire tartine, tramezzini, panini, bruschette e pizze.



<b>CODICE</b>	DG1018
<b>Formato</b>	barattolo
<b>Peso netto</b>	160 g
<b>Imballo</b>	6 barattoli
<b>Strati per pallet</b>	8
<b>Colli per pallet</b>	80
<b>Fan</b>	8033011100300

RESA IN  
PORZIONI  
MEDIE



circa 25 antipasti



## Insalata di mare al naturale

Totani, polpi, gamberi e cozze lavorati con estrema cura per ottenere un prodotto finito morbido e delicato. Confezionata al naturale, è ideale per la preparazione di antipasti di mare freddi e caldi, sughi, per primi piatti e per arricchire zuppe di pesce e per la farcitura di pizze.



<b>CODICE</b>	DG1019
<b>Formato</b>	vaso vetro 1700 ml
<b>Peso netto</b>	1650 g
<b>Imballo</b>	2 vasi
<b>Strati per pallet</b>	5
<b>Colli per pallet</b>	150
<b>Fan</b>	8033011100447

RESA IN  
PORZIONI  
MEDIE



circa 15 antipasti





## Vongole sgusciate

Vongole del Pacifico sgusciate e pulite con cura per eliminare anche l'ultimo granello di sabbia, confezionate nel loro brodo naturale. Ideali per la preparazione di sughi con o senza pomodoro e per arricchire antipasti.



CODICE	DG1024
Formato	latta 1 kg
Peso netto	800 g
Imballo	6 latte
Strati per pallet	8
Colli per pallet	96
Ean	8033011100911

RESA IN  
PORZIONI  
MEDIE



circa 20 primi piatti





## Polpa di granchio

Polpa di granchio bianca con chele, confezionata al naturale in acqua leggermente salata, mantiene quel profumo intenso di mare. Ideale per la preparazione di antipasti e primi piatti, per guarnire tartine, tramezzini, panini e bruschette.



<b>CODICE</b>	DG1016
<b>Formato</b>	lattina 250 g
<b>Peso netto</b>	170 g
<b>Imballo</b>	24 lattine
<b>Strati per pallet</b>	10
<b>Colli per pallet</b>	100
<b>Ean</b>	8033011102601

RESA IN  
PORZIONI  
MEDIE



circa 4 primi piatti





### Bocconcini di alici

Alici selezionate, avvolte in un peperone sodo e carnoso, confezionate in olio di girasole. Lavorati esclusivamente a mano, sono ideali per accompagnare in modo originale aperitivi ed antipasti, salumi e formaggi.



<b>CODICE</b>	DG1042
<b>Formato</b>	vaso vetro 1062 ml
<b>Peso netto</b>	1000 g
<b>Imballo</b>	6 vasi
<b>Strati per pallet</b>	3
<b>Colli per pallet</b>	88
<b>Fan</b>	8033011102021

RESA  
MEDIA



48 bocconcini



### Peperoncini ripieni

Peperoncini rossi, ripieni di tonno, acciughe, capperi e prezzemolo confezionati in olio di girasole. Lavorati esclusivamente a mano, sono ideali per accompagnare aperitivi ed antipasti, salumi e formaggi.



<b>CODICE</b>	DG1041
<b>Formato</b>	vaso vetro 1062 ml
<b>Peso netto</b>	950 g
<b>Imballo</b>	6 vasi
<b>Strati per pallet</b>	5
<b>Colli per pallet</b>	50
<b>Fan</b>	8033011103653

RESA  
MEDIA



60 peperoncini





### Acciughe a pezzetti in olio di girasole

Acciughe lavorate dal fresco, private di spine, spezzate e sistemate con cura all'interno dei vasetti di vetro, adagiate nell'olio di girasole. Ideali per accompagnare aperitivi, per la preparazione di primi piatti, per preparare crostini e tartine, per guarnire pizze, panini e bruschette.



<b>CODICE</b>	DG1021
<b>Formato</b>	vaso vetro 1700 ml
<b>Peso netto</b>	1700 g
<b>Imballo</b>	6 vasi
<b>Strati per pallet</b>	6
<b>Colli per pallet</b>	54
<b>Ean</b>	8033011103271

RESA IN  
PORZIONI  
MEDIE



circa 65 pizze



### Acciughe a filetti in olio di girasole

Selezioniamo solo i filetti di acciughe più polposi ed intatti, appena pescati nel mar Mediterraneo. Lavorati nel luogo di origine, vengono portati a giusta maturazione, completamente privati delle spine, puliti con cura, filettati a mano e conservati in olio di semi di girasole. Ideali per la preparazione di antipasti, sughi e per guarnire pizza.



<b>CODICE</b>	DG1011	DG1022
<b>Formato</b>	vaso vetro 720 ml	bauletto 1 kg
<b>Peso netto</b>	680 g	0,70 kg
<b>Imballo</b>	6 vasi	6 bauletti
<b>Strati per pallet</b>	8	15
<b>Colli per pallet</b>	128	150
<b>Ean</b>	8033011101352	8033011100058

RESA IN  
PORZIONI  
MEDIE



circa 25 pizze



circa 30 pizze





## Filetti di sgombro

La carne di sgombro è rinomata per le sue qualità che ne fanno un piatto delicato e pregiato. Confezionato a filetti in olio di oliva, è ideale per accompagnare antipasti di mare caldi o freddi ed ottimo servito come secondo piatto.



CODICE	DG1010
Formato	latta 3 kg
Peso netto	2,55 kg
Imballo	6 latte
Strati per pallet	5
Colli per pallet	35
Ean	8033011102465

RESA  
MEDIA



circa 30 porzioni





### Tonno all'olio di oliva

Questi prodotti sono ottenuti dalla lavorazione di tonni dalla carne chiara e tenera dal peso medio di 10 Kg. Una volta cotti a vapore, i trancetti vengono confezionati in olio di oliva e messi a maturazione per un periodo di tempo. I bei trancetti, leggermente rosati, dal profumo intenso e dal sapore squisito, sono ideali per la preparazione di antipasti, sughi e ripieni, per arricchire insalate, piatti freddi e per farcire panini, tramezzini e pizze.



<b>CODICE</b>	DG1015	DG1032
<b>Formato</b>	<b>latta 2 kg</b>	<b>latta 1 kg</b>
<b>Peso netto</b>	1,70 kg	0,80 kg
<b>Imballo</b>	6 latte	6 latte
<b>Strati per pallet</b>	5	12
<b>Colli per pallet</b>	50	144
<b>Ean</b>	8033011100423	8033011102403

RESA  
MEDIA



circa 26 porzioni



circa 12 porzioni





### Tonno all'olio di oliva yellowfin

Tonno in olio di oliva ottenuto esclusivamente dalla lavorazione di tonni "Yellow Fin", in comode confezioni con apertura a strappo da 80 grammi.



CODICE	DG1031
Formato	latta 80 g
Peso netto	80 g
Imballo	96 latte
Strati per pallet	7
Colli per pallet	56
Ean	8033011104131

### Tonno all'olio di oliva yellowfin prima scelta

Tonno in tranci di prima scelta, della pregiatissima varietà "Yellow Fin" lavorato sul luogo di pesca. Confezionato in olio di oliva, si distingue per il colore chiaro delle carni, l'accurata pulizia, la consistenza morbida ed il gusto delicato.



CODICE	DG1033
Formato	latta 500 g
Peso netto	515 g
Imballo	12 latte
Strati per pallet	8
Colli per pallet	48
Ean	8033011104650



RESA  
MEDIA



circa 6 porzioni





## Tonno al vegetale

## Tonno al naturale

Questi prodotti sono ottenuti dalla lavorazione di tonni dal peso medio di 35 chili. Una volta cotti a vapore, i trancetti vengono confezionati in olio vegetale ed al naturale e messi a maturazione per un periodo di tempo. I bei trancetti, leggermente rosati, dal profumo intenso e dal sapore squisito, sono ideali per la preparazione di antipasti, sughi e ripieni, per arricchire insalate, piatti freddi e per farcire panini, tramezzini e pizze.



CODICE	DG1050	DG1026
Formato	busta 1700 g	latta 2 kg
Peso netto	1400 g	1,73 kg
Imballo	6 buste	6 latte
Strati per pallet	10	12
Colli per pallet	40	60
Ean	8033011103967	8033011103851

CODICE	DG1025
Formato	latta 2 kg
Peso netto	1,73 kg
Imballo	6 latte
Strati per pallet	10
Colli per pallet	50
Ean	8033011103882

RESA  
MEDIA



circa 27 porzioni



circa 26 porzioni



RESA  
MEDIA



circa 24 porzioni





## Tonno Almo in olio di oliva

Questo prodotto ottenuto dalla lavorazione di tonni dal peso medio di 10 Kg. Una volta cotti a vapore, i trancetti vengono confezionati in olio di oliva e messi a maturazione per un periodo di tempo. I bei trancetti, leggermente rosati, dal profumo intenso e dal sapore squisito, sono ideali per la preparazione di antipasti, sughi e ripieni, per arricchire insalatone, piatti freddi e per farcire panini, tramezzini e pizze.



<b>CODICE</b>	EB223	EB221
<b>Formato</b>	latta 80 g	latta 2 kg
<b>Peso netto</b>	80 g	1,75 kg
<b>Imballo</b>	96 latta	6 latta
<b>Strati per pallet</b>	9	12
<b>Colli per pallet</b>	72	60
<b>Ean</b>	8033011111641	8033011111658

RESA  
MEDIA



circa 25 porzioni

