

MA
RE
PIÙ

marepiù®

EDIZIONE MARCA 2019
MARCA 2019 EDITION

MARE PIÙ LA QUALITÀ CHE VIENE DAL MARE

Da trent'anni, Mare Più offre il meglio delle specialità ittiche. Selezione delle materie prime, lavorazioni accurate e rispettose delle loro specificità, utilizzo di ingredienti naturali. Una vasta gamma di prodotti che coniuga i moderni standard di qualità con la sapienza della tradizione marinara.

I GRATINATI: BUONI, IN TUTTI I SENSI

L'esperienza Mare Più porta in tavola ricette dal sapore straordinario, preparate con cura ed attenzione ai dettagli. Buon pesce, croccante doratura di pangrattato, pomodoro, spezie e profumi mediterranei. Per secondi piatti leggeri e saporiti o sfiziosi finger food, da infornare e gustare in pochi minuti. I Gratinati possono anche essere fritti, cotti in padella o sulla griglia.

ACCATTIVANTE E PRATICA: LA NUOVA LINEA DI ASTUCCI

Mare Più ha pensato alle esigenze delle nuove famiglie proponendo formati con grammatura ridotta. Nel rispetto dell'ambiente, ha diminuito la quantità di plastica di circa il 96%.

MARE PIÙ QUALITY THAT COMES FROM THE SEA

Mare Più has been offering the best in fish specialities for thirty years. Selection of the raw materials, careful processing with respect to specific features, use of natural ingredients. A wide range of products that combine modern quality standards with the wisdom of maritime tradition.

THE GRATINEES GOOD, IN EVERY SENSE

The Mare Più experience brings extraordinary tasting recipes to the table, prepared with care and attention to detail. Top quality fish, crispy breadcrumb coating, tomato, spices and fragrance of the Mediterranean. For light and tasty main dishes or delicious finger food, to bake and enjoy in minutes. The gratinees can also be deep fried, pan fried or grilled.

ATTRACTIVE AND PRACTICAL: THE NEW CONTAINER LINE

Mare Più has considered the needs of families by offering new lighter weight formats. To respect the environment Mare Più has decreased plastic by about 96%.



GRATINATI

GRATINEED

Gustosi piatti a base di pesce da mangiare in ogni occasione (cena, aperitivo, finger food) arricchiti da una panatura ricercata, leggera e NON PRE-FRITTA.

Tasty fish dishes to eat at any time (dinner, aperitif, finger food) enriched with a fine breadcrumbs, light and NOT PRE-FRIED.



ARROSTICINI DI TOTANO GRATINATI CON PANE SPEZIATO SHORTFIN SQUID SKEWERS GRATINEES WITH SPICED BREAD

ingredienti Filetto di totano gigante del Pacifico, panatura [pangrattato (farina di grano tenero tipo '0', lievito di birra, sale), farina di frumento, prezzemolo, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, aromi naturali, sciroppo di zucchero invertito e spezie].

ingredients Pacific giant shortfin squid fillets, bread coating (soft wheat flour, baking yeast, salt, spices), extra virgin olive oil, sunflower oil, salt, natural flavours, invert sugar syrup, spices.

confezione package	12 × 250 g
cartoni/strato cartons/layer	12
strati/pallet layers/pallet	10
cartoni/pallet cartons/pallet	120



ARROSTICINI DI SALMONE GRATINATI SALMON KEBABS AU GRATIN

ingredienti Salmone, panatura [pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale), corn flakes, olio di semi di girasole, sale, aromi naturali, zenzero], pastella (acqua, farina di frumento, amido di frumento), uovo in polvere, proteine della soia, olio di semi di girasole.

ingredients Salmon, breading [breadcrumbs (wheat flour, brewer's yeast, salt), cornflakes, sunflower oil, salt, natural flavours, ginger, batter (wheat flour, wheat starch), powdered eggs, soy proteins, sunflower oil].

confezione package	12 × 300 g
cartoni/strato cartons/layer	12
strati/pallet layers/pallet	10
cartoni/pallet cartons/pallet	120



10'
 3'
 6'

ARROSTICINI DI MERLUZZO NORDICO GRATINATI ATLANTIC COD KEBABS AU GRATIN

ingredienti Merluzzo nordico, panatura [pangrattato (farina di grano tenero tipo '0', lievito di birra, sale), pomodorino ciliegino, olio di semi di girasole, sale, aromi naturali], pastella (acqua, farina di frumento), uovo in polvere, proteine della soia, olio di semi di girasole.

ingredients Atlantic cod, breading [breadcrumbs (wheat flour, brewer's yeast, salt), cherry tomatoes, salt, sunflower oil, natural flavours] batter (water, wheat flour), powdered eggs, soy proteins, sunflower oil.

confezione package	12 x 300 g
cartoni/strato cartons/layer	12
strati/pallet layers/pallet	10
cartoni/pallet cartons/pallet	120



18'
 12'

SPIEDONI DI SCORFANO E ZUCCHINE GRATINATI ROSE FISH AND COURGETTE KEBABS AU GRATIN

ingredienti Scorfano atlantico, zucchine, panatura [pangrattato (farina di grano tenero tipo '0', lievito di birra, sale), pomodorino ciliegino, olio extravergine di oliva, sale, capperi in polvere, prezzemolo, olio di semi di girasole, aromi naturali], albumine d'uovo in polvere.

ingredients Atlantic red fish, courgette, breading [breadcrumbs (wheat flour, brewer's yeast, salt), cherry tomatoes, extra-virgin olive oil, salt, capers, parsley, sunflower seed oil, natural flavours], egg in powder.

confezione package	12 x 280 g
cartoni/strato cartons/layer	12
strati/pallet layers/pallet	12
cartoni/pallet cartons/pallet	144



18'
 4'
 12'

SPIEDONI DI SALMONE, POLENTA E SPECK GRATINATI SALMON, POLENTA AND SPECK KEBABS AU GRATIN

ingredienti Salmone, panatura [pangrattato: farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale], polenta, speck, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, rosmarino, sale, spezie.

ingredients Salmon, breading [breadcrumbs: wheat flour, brewer's yeast, salt], polenta, speck, extra virgin olive oil, sunflower seed oil, rosemary, salt, spices.

confezione package	12 x 280 g
cartoni/strato cartons/layer	12
strati/pallet layers/pallet	12
cartoni/pallet cartons/pallet	144



12'

COZZE GRATINATE CON PANE, POMODORINO CILIEGINO E PREZZEMOLO

GRATINEED MUSSELS WITH BREAD, CHERRY TOMATOES AND PARSLEY

ingredienti Cozze mezzo guscio, panatura [pangrattato (farina di grano tenero tipo '0', lievito di birra e sale), olio di semi di girasole, acqua, olio extravergine d'oliva, pomodorino ciliegino, sale, prezzemolo, aglio, aromi naturali].

ingredients Half shell mussels, breading [breadcrumbs (wheat flour type '0', brewer's yeast and salt), sunflower oil, water, extra virgin olive oil, cherry tomatoes, salt, parsley, garlic, natural flavours].

confezione package	12 x 220 g
cartoni/strato cartons/layer	12
strati/pallet layers/pallet	12
cartoni/pallet cartons/pallet	144



Profumi e sapori del nostro mare. Ricco di numerose specie ittiche, il mar Mediterraneo è una fonte ineguagliabile di pregiate materie prime.

Mare Più inserisce, in questa linea di prodotti, le Alici, presentate secondo diverse ricette, e la Frittura dell'Adriatico, un classico senza tempo. Progetto in espansione, MEDITERRANEO, presto verrà ampliato con interessanti novità.

Scents and flavours of our sea. Rich in numerous fish species, the Mediterranean Sea is an unparalleled source of valuable raw materials.

Mare Più includes in this product line anchovies, presented in different recipes, and Frittura dell'Adriatico, a timeless classic. The MEDITERRANEO line will soon be expanded with interesting news.



12'



3'



12'

FILETTI DI ALICI GRATINATI IN CROCCANTE CROSTA DI PANE

GRANTINEED ANCHOVY FILLETS IN CRISPY BREAD CRUST

ingredienti Filetti di alici, panatura [pangrattato (farina di grano tenero tipo '0', lievito di birra, sale), olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, aromi naturali, prezzemolo, spezie e basilico, pastella (farina di frumento, amido di frumento), uovo in polvere, proteine della soia].

ingredients Anchovy fillets, breading [breadcrumbs (wheat flour type '0', brewer's yeast, salt), extra virgin olive oil, sunflower oil, salt, natural flavours, parsley, spices and basil, batter (wheat flour, wheat starch), powdered eggs, soy proteins].

confezione package 12 x 200 g

cartoni/strato cartons/layer 12

strati/pallet layers/pallet 10

cartoni/pallet cartons/pallet 120

ALICI INTERE DELL'ADRIATICO
ADRIATIC WHOLE ANCHOVIES



FILETTI DI ALICI
DELL'ADRIATICO
ADRIATIC ANCHOVIES FILLETS



FRITTURA MISTA DELL'ADRIATICO
DECAPITATA EVISERATA
MIXED FRYING OF HEADLESS
GUTTED ADRIATIC SEA

ingredienti Busbane, triglie, zanchette, merluzzetti, moli.
ingredients Red mullet, poor cod, mediterranean scadfish, hake, whiting.



BASI GASTRONOMICHE

SEAFOOD MIXES

La selezione del buon pesce per preparare primi piatti, caldi e freddi, degni di un grande chef.

The selection of good fish to prepare first courses, hot and cold, worthy of a great chef.

GAMMA PRODOTTI PRODUCT RANGE

PREPARATO PER RISOTTO
DRESSING FOR RISOTTO

PREPARATO PER RISOTTO PREMIUM
PREMIUM DRESSING FOR RISOTTO

MISTO SCOGLIO EXTRA
MIXED SEAFOOD EXTRA

INSALATA DI MARE
SEAFOOD SALAD

INSALATA DI MARE CON SURIMI
SEAFOOD SALAD WITH SURIMI

FANTASIA DI MARE
SEAFOOD MIX

ZUPPA DI PESCE SENZA SPINE
FISH SOUP WITHOUT SPINES

GUAZZETTO DI MARE
SEAFOOD STEWED

ZUCCHINE E MAZZANCOLLE
COURGETTES AND PRAWNS

FRITTO MISTO
MIXED FRIED FISH

COUS COUS

PAELLA



COUS COUS COUS COUS

ingredienti Cous cous, anelli di calamari, ciuffi di calamari, cozze sghusciate, rondelle di tentacolo di totano, mazzancolle sghusciate, peperoni, piselli, pomodorini, zucchine, sugo, vongole sghusciate, ceci.

ingredients Cous cous, squid tentacles, squid rings, mussel meat, giant squid tentacles sliced, shrimp, peppers, tomatoes, courgette, tomato cubes, sauce, chickpeas.



INSALATA DI MARE SEAFOOD SALAD

ingredienti Anelli di calamari, ciuffi di calamari, tentacoli di totano, cozze sghusciate, fettuccine di totano, gamberetti sghusciani, vongole sghusciate.

ingredients Squid rings, squid tentacles, mussel meat, clam meat, peeled shrimps, giant squid strips.



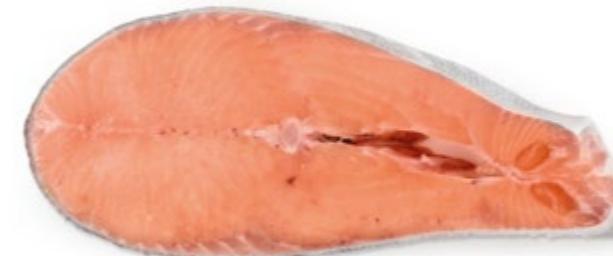
TRANCE DI PESCE E SUSHI

FISH STEAKS AND SUSHI

Mare Più, grazie alla sua lunga esperienza, ha selezionato le migliori provenienze dei pesci, per offrire tranci di primissima qualità: salmone, pesce spada e palombo. Direttamente dalla tradizione nipponica arriva il Sushi firmato Aperifish.

Mare Più, thanks to its long experience, has selected the best fish sources to offer top quality steaks: salmon, swordfish and smooth hound.

Directly from the Japanese tradition comes the Sushi signed Aperifish.



TRANCE DI SALMONE KETA
KETA SALMON STEAKS

CONFEZIONATO IN IWP
PACKED IN IWP



TRANCE DI PESCE SPADA SASHIMI
"SELEZIONATE" EXTRA
SASHIMI SWORDFISH STEAKS
"TOP SELECTION" EXTRA

CONFEZIONATO IN IWP
PACKED IN IWP





TRANCE DI PALOMBO
SMOOTH HOUND STEAKS

CONFEZIONATO IN IWP
PACKED IN IWP

1



ingredienti 20 pezzi: 2 nigiri di mazzancolla tropicale, 2 nigiri di salmone, 4 califòrnia roll di tonno a pinne gialle, cetriolo e avocado con sesamo, 4 califòrnia di mazzancolla tropicale piccante e peperone rosso con uova di malloppo, 4 maki di surimi, avocado e carota con alga nori, 4 maki di salmone cotto piccante e peperone giallo con alga nori.

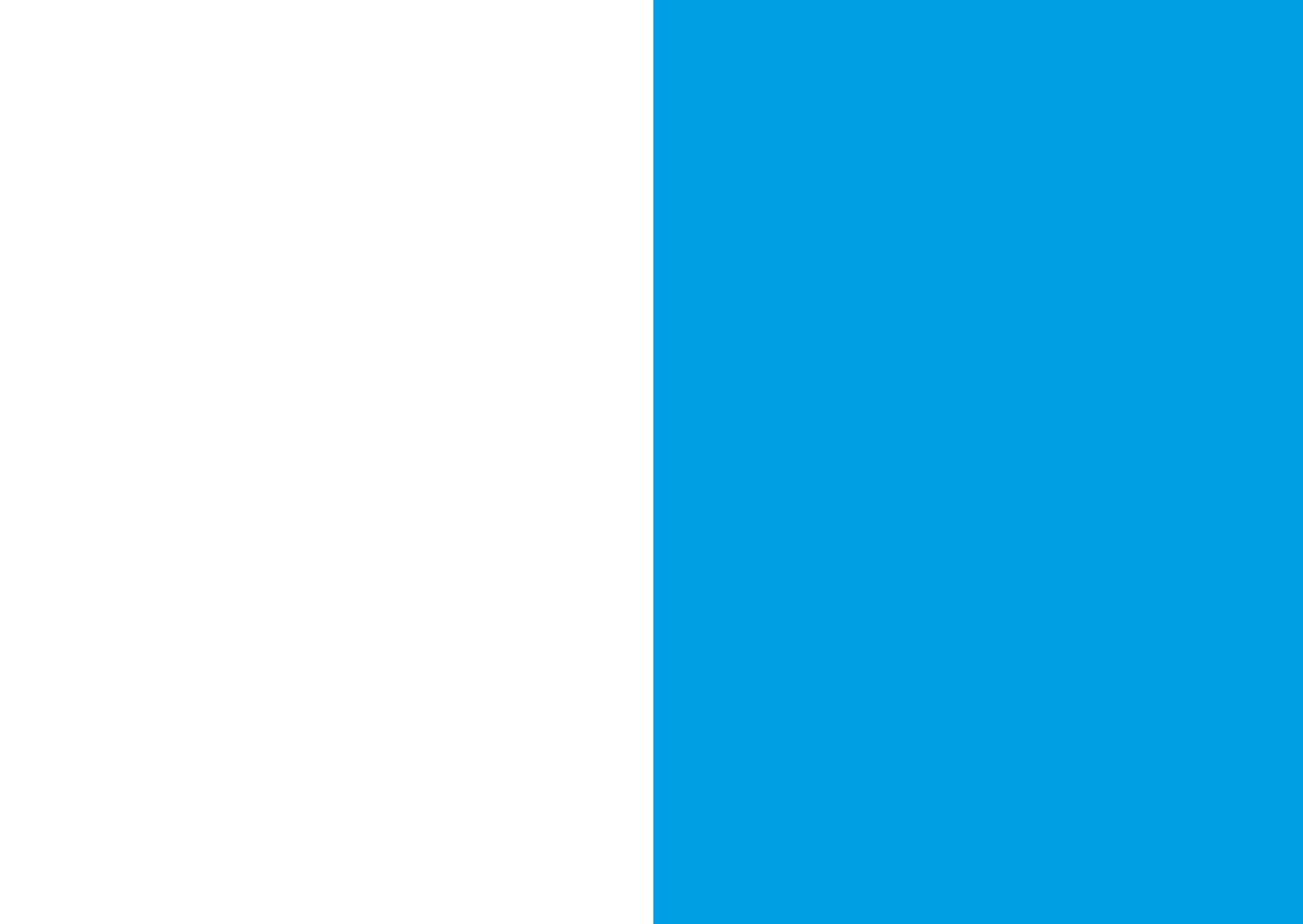
ingredients 20 pieces: 2 shrimp nigiri, 2 salmon nigiri, 4 california tuna roll, 4 california roll with spicy shrimp & mallotto eggs, 4 maki with surimi, avocado & nori seaweed, 4 maki with spicy salmon, yellow pepper & nori seaweed.



SUSHI

marepiù®

EDIZIONE MARCA 2019
MARCA 2019 EDITION





marepiù®

Mare Più S.r.l. ~ via Arno, 7 ~ 63824 Altidona [FM] Italy ~ p.iva 01562210441
T +39 0734 931254 ~ F +39 0734 935014 ~ info@marepiusrl.com

www.marepiusrl.com