



marepiù®

FOODSERVICE



marepiù[®]

Gourmet
marepiù



INDICE

MarePiù è <i>MarePiù is</i>	P 02
Esperienza - <i>Experience</i>	
Qualità - <i>Quality</i>	
Ricerca - <i>Research</i>	
Scelta - <i>Choice</i>	
Linea Gourmet <i>Gourmet line</i>	P 05
Gli spiedi - <i>Skewers</i>	
I burger - <i>Burgers</i>	
I preparati per frittura - <i>Fry-up bases</i>	
Linea MarePiù <i>MarePiù line</i>	P 24
I gratinati - <i>Au gratin</i>	
Gli spiedi naturali - <i>Skewers</i>	
Le basi gastronomiche - <i>Gastronomic bases</i>	
Le Tartare - <i>Tartare</i>	
Le trance - <i>Steaks</i>	
I tronchi - <i>Trunks</i>	
Linea Aperifish <i>Aperifish line</i>	P 67
I mini arrosticini - <i>Mini skewers</i>	
I prefritti - <i>Pre-fryed</i>	
Linea Mediterraneo <i>Mediterraneo line</i>	P 70
Le specialità dei nostri mari - <i>Our seafood specialities</i>	

MAREPIÙ È ESPERIENZA

Nasciamo nel 1988 con un piccolo laboratorio artigianale, un ristretto numero di persone e tanta voglia di mettersi in gioco. Negli anni ci siamo sviluppati con la chiara idea di avere al nostro fianco uomini capaci e una struttura adeguata per realizzare prodotti di qualità.

Sono passati più di trent'anni e la nostra famiglia si è allargata, siamo cresciuti nella costante propensione all'innovazione.

MAREPIÙ IS EXPERIENCE. *Mare Più was born in 1988 in a tiny workshop, composed of few people with a great desire to get involved. Over the years we developed the idea to have prepared people and the right structure to produce products of high quality. It's been over 30 years and our family has expanded, we have grown in the constant propensity for innovation.*

Scegliamo pesce e ingredienti di prima qualità. Quando è possibile utilizziamo, per le nostre lavorazioni, materie prime grezze in modo da preservarne tutto il gusto e il sapore. Facciamo controlli capillari su tutta la merce in entrata, sui prodotti in uscita e sui processi produttivi per garantire una qualità sempre costante. Lavoriamo a basse temperature e in tempi brevissimi per assicurare un'ottima conservazione dei prodotti in lavorazione. Abbiamo un ufficio interno dedicato ai controlli. Siamo certificati BRC-IFS.

MAREPIÙ IS QUALITY. *We choose fish and ingredients of top quality. Whenever possible, we use raw materials for our processing in order to preserve all the taste and flavor. We check every single piece of incoming and outgoing goods and also during the production process to ensure consistent quality.*

We work at low-temperature and in a very short time to ensure an excellent conservation of the products being processed. An entire office is dedicated to quality control. We are BRC - IFS certificated.

MAREPIÙ È QUALITÀ



MAREPIÙ È RICERCA



Un lavoro continuo affidato a un team di chef per affinare e sviluppare nuovi prodotti per un mercato alla ricerca di soluzioni veloci, buone e raffinate. Gran parte dei nostri prodotti sono stati concepiti per un uso al pezzo per garantire un food cost determinato e costante.

MAREPIÙ IS RESEARCH. *There is a constant research appointed by a team of chefs to improve and develop new recipes for a sector leaning towards quickly, good and researched solutions. Most of our products have been designed for individual use to guarantee a determined and constant food cost.*

MAREPIÙ È SCELTA

Un'ampia gamma di prodotti con oltre cento referenze copre i vari canali del mercato: catering, ristorazione tradizionale, ristorazione espressa, catene, banqueting, hotel.

MAREPIÙ IS CHOICE. *A wide range of products with over hundred references covers the various channels of the market: traditional catering, express catering, chains, banqueting, hotel.*

Gourmet marepiù

Prodotti innovativi con materie prime selezionate arricchite da una ricetta che ne esalta le caratteristiche, sono ideati per chi ha esigenza di soluzioni espresse di alta qualità.

MAREPIÙ IS GOURMET.

Innovative products made of select raw materials that exalt their characteristics to have fast and excellent solutions.



MAREPIÙ È GOURMET



Le immagini dei prodotti crudi sono reali e in **scala 1:1**

*The images of raw products are real and in **scale 1:1***

FSPIMERO06

MERLUZZO ALLO SPIEDO CON PANKO, POMODORO ED OLIVE

COD SKEWERS WITH PANKO BREADCRUMBS, TOMATOES AND OLIVES

Il merluzzo pescato nei mari del Nord **sapientemente unito ai profumi tipici del Mediterraneo** come il pomodoro e le olive. Abbiamo dato un tocco fusion a questo spiedo inserendo tra gli ingredienti il **pane panko, panatura tipica della cucina giapponese, un pangrattato in fiocchi che dona al prodotto un'elevata croccantezza e fragranza.**

*Cod fished in the Northern seas **meets the typical aromas of the Mediterranean** like tomatoes and olives. We gave a fusion style to this skewer putting **panko breadcrumbs** among the ingredients; **a sort of bread flakes that enhances a crunchy texture and a fragrant taste.***

Ingredienti: merluzzo, panko, pomodori, olive, prezzemolo, olio, sale, aromi, spezie.

peso/pezzo* *weight/piece* 70 g
shelf life 18 mesi months

Ingredients: cod, panko breadcrumbs, tomatoes, olives, parsley, oil, salt, flavors, spices.

confezione *package* 2 x 15 pz pcs
pezzi/cartone* *pieces/carton* 30
cartoni/strato *cartons/layer* 9
strati/pallet *layers/pallet* 17
cartoni/pallet *cartons/pallet* 153



in forno preriscaldato (270°C) per 5 minuti
in pre-heated oven (270°C) for 5 minutes



su fry top preriscaldato (200°C) per 2/3 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 2/3 minutes per side



in padella antiaderente per 2/3 minuti per lato
in nonstick pan for 2/3 minutes per side



FSPITON003

TONNO ALLO SPIEDO AL PANE AROMATICO

TUNA SKEWER WITH SEASONED BREADCRUMBS

Realizzato con **vero filetto di tonno surgelato a bordo** a temperature molto basse in modo da preservarne al massimo la freschezza e la succosità. È un piatto tipico della cucina giapponese che prevede l'uso esclusivo di pesci o carni freschissime, da qui questa parola sta ad indicare materie prime di elevatissima qualità. I nostri cubetti di tonno vengono delicatamente accompagnati nello spiedo con pane bianco profumato al cappero e pomodorino, **la loro forma permette una cottura perfetta ed omogenea.** Ideale per la cottura veloce sulla piastra Teppanyaki o sulla classica griglia, potete gustarlo puro come street food oppure per dare un tocco di creatività alla classica grigliata di pesce.

*Made with **premium tuna steaks, frozen on board** at very low temperatures to preserve their freshness and juiciness to a maximum. It's a typical dish of Japanese cuisine, involving only extremely fresh meat or fish, to the point that this term indicates top-quality raw materials. Our tuna cubes are delicately accompanied on their skewers by white breadcrumbs seasoned with capers and cherry tomatoes. **Their shape allows for a perfectly homogeneous cooking.** Perfect for quick cooking on a Teppanyaki grid or on a classic grill, it can be enjoyed pure, as street food, or used to add a touch of creativity to a classic seafood grill.*

Ingredienti: tonno, pangrattato, prezzemolo, olio, sale, capperi, pomodori, aromi, spezie.

peso/pezzo* *weight/piece* 60 g
shelf life 18 mesi months

Ingredients: tuna, breadcrumbs, parsley, oil, salt, capers, tomatoes, flavors, spices.

confezione *package* 3 x 12 pz pcs
pezzi/cartone* *pieces/carton* 36
cartoni/strato *cartons/layer* 9
strati/pallet *layers/pallet* 17
cartoni/pallet *cartons/pallet* 153



in forno preriscaldato (250°C) per 7 minuti
in pre-heated oven (250°C) for 7 minutes



su fry top preriscaldato (200°C) per 2 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 2 minutes per side



in bbq pro a gas fuoco medio per 2 minuti per lato
in gas bbq medium heat for 2 minutes per side



in padella antiaderente per 2 minuti per lato
in nonstick pan for 2 minutes per side



FSPISAL006

SALMONE ALLO SPIEDO ALLE ERBE AROMATICHE

SALMON SKEWER WITH AROMATIC HERBS

Il salmone, largamente diffuso in cucina, si presta a tantissime interpretazioni culinarie. **Il nostro spiedo ha carni morbide e saporite, ricche di proteine e di omega 3**, l'abbinamento con il pane profumato alla salvia e rosmarino lo rende ancora più equilibrato. **Gustalo insieme ad un formaggio fresco, con delle verdure marinate oppure come tocco finale in una insalata gourmet.**

*Salmon is widely used in many cuisines and is perfect for countless culinary interpretations. **Our skewer uses soft, tasty meat, rich in protein and omega 3.** The combination with aromatic sage and rosemary breadcrumbs makes it even more balanced. **Enjoy it in the company of some fresh cheese, with marinated vegetables, or as the final touch in a gourmet salad.***

Ingredienti: salmone, pangrattato, olio, sale, rosmarino, salvia, aromi, spezie

Provenienza: oceano Atlantico

Ingredients: salmon, breadcrumbs, parsley, oil, salt, rosemary, sage, flavors, spices.

Origin: Atlantic ocean



in forno preriscaldato (250°C) per 8 minuti
in pre-heated oven (250°C) for 8 minutes



su fry top preriscaldato (200°C) per 2 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 2 minutes per side



in bbq pro a gas fuoco medio per 2 minuti per lato
in gas bbq medium heat for 2 minutes per side



in padella antiaderente per 2 minuti per lato
in nonstick pan for 2 minutes per side

peso/pezzo* weight/piece* 60 g
shelf life 18 mesi months

confezione package 3 x 12 pz pcs
pezzi/cartone* pieces/carton* 36
cartoni/strato cartons/layer 9
strati/pallet layers/pallet 17
cartoni/pallet cartons/pallet 153



FSPIMER004

MERLUZZO ALLO SPIEDO CON CRUMBLE ALLE OLIVE

COD SKEWER WITH OLIVE BREADCRUMBS

Il merluzzo pescato nei mari del Nord **incontra i profumi tipici del Mediterraneo come le olive ed il rosmarino**. I nostri spiedi sono realizzati con vero filetto di pesce e lavorati manualmente in modo da garantire sempre un'alta qualità. Ideale per essere gustato insieme ad un arrosto di pesce gratinato, tipico dell'Adriatico, **puoi anche provarlo sopra una panzanella al pomodoro oppure accompagnata con una salsa di cozze e limone.**

*Cod fished in the Northern seas **meets the typical aromas of the Mediterranean, in this case of olives and rosemary.** Our skewers are made with premium fish fillets, processed by hand to always ensure high quality. Perfect to be enjoyed together with a dish of gratin roasted fish, typical of the Adriatic sea, **it is also perfect on a panzanella tomato salad, or in the company of a mussel and lemon sauce.***

Ingredienti: merluzzo, pangrattato, olive nere, olio, sale, rosmarino.

Ingredients: cod, breadcrumbs, black olives, oil, salt, rosemary.



in forno preriscaldato (250°C) per 8 minuti
in pre-heated oven (250°C) for 8 minutes



su fry top preriscaldato (200°C) per 2 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 2 minutes per side



in bbq pro a gas fuoco medio per 2 minuti per lato
in gas bbq medium heat for 2 minutes per side



in padella antiaderente per 2 minuti per lato
in nonstick pan for 2 minutes per side

peso/pezzo* weight/piece* 60 g
shelf life 18 mesi months

confezione package 3 x 12 pz pcs
pezzi/cartone* pieces/carton* 36
cartoni/strato cartons/layer 9
strati/pallet layers/pallet 17
cartoni/pallet cartons/pallet 153



FSPIGAM003

SPIEDINO DI GAMBERO ARGENTINO GRATINATO

ARGENTINIAN RED SHRIMP SKEWER AU GRATIN

Il gambero argentino è uno dei crostacei più ricercati in cucina, sia per la qualità delle carni che per il sapore. Di dimensioni medio grandi, **nel nostro spiedino mettiamo ben 4/5 gamberi**; il pane che li avvolge è profumato con prezzemolo, aglio e basilico, in modo da donare una nota caratteristica. **Puoi servirlo come secondo, piatto unico oppure in accompagnamento con una fresca insalata.**

Argentinian shrimp is one of the most coveted crustaceans in fish cuisine, both for the quality and the flavour of its meat. Each skewer has 4 or 5 medium-large shrimps; the breadcrumbs that coat them are seasoned with parsley, garlic and basil, to add a mediterranean touch. The skewers can be served as second course, as a single course, or to accompany a fresh salad.

Ingredienti: gambero argentino, pangrattato, basilico, prezzemolo, aglio, sale.

Ingredients: argentinian red shrimp, breadcrumbs, basil, parsley, garlic, salt.



in forno preriscaldato (250°C) per 6 minuti
in pre-heated oven (250°C) for 6 minutes



su fry top preriscaldato (200°C) per 5 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 5 minutes per side



in padella antiaderente per 6 minuti per lato
in nonstick pan for 6 minutes per side

peso/pezzo* weight/piece* 70 g
shelf life 18 mesi months

confezione package 1 x 30 pz pcs
pezzi/cartone* pieces/carton* 30
cartoni/strato cartons/layer 9
strati/pallet layers/pallet 17
cartoni/pallet cartons/pallet 153



FSPICAL001

SPIEDINO DI FILETTO DI CALAMARO PATAGONICO GRATINATO

PATAGONIAN SQUID FILLET SKEWER AU GRATIN

Viene utilizzata **solo la parte più nobile per la preparazione di questi spiedini** che li rende ideali per preparare secondi piatti unici, leggeri e gustosi. Un piccolo trucco per non far arricciare "le vele" di calamaro: sia in padella con un filo d'olio o in forno oppure sul grill **usate sempre temperature molto alte in modo da scottarli velocemente e preservarne così la qualità delle carni.**

These skewers contain only the most prized parts of calamari, and they are perfect to prepare unique, light and tasty second courses. A useful tip to keep the calamari "sails" from curling is to, always use very high temperatures, so they get cooked very quickly and the quality of the meat is preserved, whether you cook them in a pan with a drizzle of olive oil, or in the oven, or broiled.

Ingredienti: filetto di calamaro Patagonico, pangrattato, basilico, prezzemolo, aglio, sale.

Ingredients: Patagonian squid fillet, breadcrumbs, basil, parsley, garlic, salt.



in forno preriscaldato (250°C) per 6 minuti
in pre-heated oven (250°C) for 6 minutes

peso/pezzo* weight/piece* 70 g
shelf life 18 mesi months



su fry top preriscaldato (200°C) per 5 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 5 minutes per side

confezione package 1 x 30 pz pcs
pezzi/cartone* pieces/carton* 30
cartoni/strato cartons/layer 9
strati/pallet layers/pallet 17
cartoni/pallet cartons/pallet 153



in padella antiaderente per 6 minuti per lato
in nonstick pan for 6 minutes per side



FSPIPES008

SPIEDINO DI CALAMARO PATAGONICO E MAZZANCOLLA TROPICALE GRATINATO

PATAGONIAN SQUID & SHRIMP SKEWER AU GRATIN

Considerato uno dei migliori prodotti per la qualità delle carni e quindi ricercatissimo dal mercato, il calamaro Patagonico, in abbinamento con la mazzancolla dell'Ecuador, la migliore specie allevata, viene condito con **una leggera impanatura a base di pane profumato**. È uno spiedino perfetto, pronto per essere cucinato sia al forno che in friggitrice.

*The Patagonian calamari, one of the most sought-after in the market for its quality, is combined here with Ecuador striped prawns, one of the best farmed species. This is a perfect skewer, coated with **lightly seasoned breadcrumbs and ready to be baked** in the oven or cooked in the pan.*

Ingredienti: filetti di calamaro Patagonico, mazzancolle, pangrattato, olio, sale, prezzemolo, basilico, aglio.

Ingredients: Patagonian squid fillet, peeled shrimps, breadcrumbs, oil, salt, parsley, basil, garlic.



in forno preriscaldato (250°C) per 8 minuti
in pre-heated oven (250°C) for 8 minutes



su fry top preriscaldato (200°C) per 7 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 7 minutes per side



in padella antiaderente per 7 minuti per lato
in nonstick pan for 7 minutes per side

peso/pezzo* weight/piece*	100 g
shelf life	18 mesi months
confezione package	1 x 25 pz pcs
pezzi/cartone* pieces/carton*	25
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	17
cartoni/pallet cartons/pallet	153



BURGER DI TONNO TAGLIATO A LAMA

PREMIUM FILLET TUNA BURGER BLADE CUT

Un burger PREMIUM unico sul mercato. Mangiare bene ma velocemente diventa una necessità primaria.

Da qui il concetto di "fast food" ed il burger, in tutte le sue ormai infinite declinazioni, la fa davvero da padrona. Il nostro burger di tonno ha delle particolarità che lo rendono unico sul mercato: non ci sono altri ingredienti se non olio extravergine di oliva ed un pizzico di pane per garantirne la tenuta in cottura ed è interamente tagliato a lama in modo da esaltarne la consistenza. Inserito in carta completa la gamma di burger gourmet in alternativa alla carne. **È ottimo da accompagnare con pani integrali e multicereali e con salse leggere a base agrumata.**

*A PREMIUM burger, inspired by Mari Piu's original one-of-a-kind hand-cut burger. Eating fast, but well, has become a primary necessity. This is the origin of the concept of fast food, and when it comes to fast food, the hamburger, in all its variations, is the protagonist. Our tuna burger has particular characteristics that make it unique in the market: there are no other ingredients except extra-virgin olive oil and a pinch of bread to help maintain its form, and its premium fillet cut to enhance the texture and taste. Added to your menu, it completes the range of gourmet burgers that are alternatives to beef. **Perfect with whole-grain or multi-cereal bread and with light citrus-based sauces.***

Ingredienti: tonno, pangrattato, olio, sale.

Ingredients: tuna, breadcrumbs, oil, salt.



Oltre il 90% di pesce
More than 90% of fish



in forno preriscaldato (270°C) per 3 minuti per lato
in pre-heated oven (270°C) for 3 minutes



su fry top preriscaldato (200°C) per 4 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 4 minutes per side



in padella antiaderente per 4 minuti per lato
in nonstick pan for 4 minutes per side

FHAMTON005

peso/pezzo* weight/piece*	100 g
shelf life	18 mesi months
confezione package	1 x 30 pz pcs
pezzi/cartone* pieces/carton*	30
cartoni/strato cartons/layer	12
strati/pallet layers/pallet	12
cartoni/pallet cartons/pallet	144



FHAMTON003

peso/pezzo* weight/piece*	120 g
shelf life	18 mesi months
confezione package	3 x 8 pz pcs
pezzi/cartone* pieces/carton*	24
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	17
cartoni/pallet cartons/pallet	153



BURGER DI SALMONE TAGLIATO A LAMA

PREMIUM HAND-CUT SALMON BURGER

Dal gusto ricco e saporito, **il burger di salmone è preparato seguendo standard di qualità altissimi**, partendo dal filetto tagliato a lama. Si cuoce velocemente in piastra, in padella o in forno. È una sfiziosa alternativa... **ottimo per preparare freschi panini** con le verdure e la classica maionese **oppure come veloce secondo piatto** accompagnato da un'insalatina di misticanza con pomodoro e feta.

*With a rich and delicious taste, **our salmon burger is prepared according to extra-high quality standards**, beginning with the hand-cut fillet. It cooks quickly on the broil, in the pan or in the oven. It's a delicious fast food alternative to other more traditional fish dishes. **Perfect to prepare fresh sandwiches** with veggies and classic mayo, or **as a fast single course**, in the company of a mixed-green salad with tomatoes and feta cheese.*

Ingredienti: salmone, pangrattato, olio, sale.
Ingredients: salmon, breadcrumbs, oil, salt.



Oltre il 90% di pesce
More than 90% fish



in forno preriscaldato (270°C) per 4 minuti per lato
in pre-heated oven (270°C) for 4 minutes



su fry top preriscaldato (200°C) per 5 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 5 minutes per side



in padella antiaderente per 5 minuti per lato
in nonstick pan for 5 minutes per side

FHAMSALO05

peso/pezzo* weight/piece*	100 g
shelf life	18 mesi months
confezione package	1 x 30 pz.pcs
pezzi/cartone* pieces/carton*	30
cartoni/strato cartons/layer	12
strati/pallet layers/pallet	12
cartoni/pallet cartons/pallet	144



FHAMSALO03

peso/pezzo* weight/piece*	120 g
shelf life	18 mesi months
confezione package	3 x 8 pz.pcs
pezzi/cartone* pieces/carton*	24
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	17
cartoni/pallet cartons/pallet	153



BURGER DI PESCE SPADA TAGLIATO A LAMA

PREMIUM HAND-CUT SWORDFISH BURGER

L'eccellente qualità di un pesce che può essere consumato anche crudo: è per questo che il nostro burger di puro pesce spada, preparato utilizzando il taglio a lama, da il massimo se velocemente scottato sulla piastra o sulla griglia! **Pochi minuti per gustare un elegante burger gourmet, sublime nei profumi e nei sapori che sprigiona.** Può essere abbinato in un panino gourmet, con degli spinacini freschi conditi a crudo e accompagnati da una delicata crema di pistacchio di Bronte!

*Our pure swordfish burger, prepared using only the best hand cuts, is of such a high quality of a fish that can be enjoyed raw too. It is also particularly delicious when quickly seared on a broil or on the grill! **Just a few minutes are enough to enjoy an elegant gourmet burger, sublime in the aroma and tastes it releases.** In a gourmet sandwich it can be combined with raw fresh baby spinach and a delicate Bronte pistachio cream!*

Ingredienti: pesce spada, pangrattato, olio, sale.
Ingredients: swordfish, breadcrumbs, oil, salt.



Oltre il 90% di pesce
More than 90% fish



in forno preriscaldato (270°C) per 4 minuti per lato
in pre-heated oven (270°C) for 4 minutes



su fry top preriscaldato (200°C) per 5 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 5 minutes per side



in padella antiaderente per 5 minuti per lato
in nonstick pan for 5 minutes per side

FHAMSPA016

peso/pezzo* weight/piece*	100 g
shelf life	18 mesi months
confezione package	1 x 30 pz.pcs
pezzi/cartone* pieces/carton*	30
cartoni/strato cartons/layer	12
strati/pallet layers/pallet	12
cartoni/pallet cartons/pallet	144



FHAMSPA014

peso/pezzo* weight/piece*	120 g
shelf life	18 mesi months
confezione package	3 x 8 pz.pcs
pezzi/cartone* pieces/carton*	24
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	17
cartoni/pallet cartons/pallet	153





FFRIINFO01

FRITTURA INFARINATA DI TOTANI E GAMBERI INTERI FLOUR COATED FRIED SQUID AND WHOLE PRAWNS

La comodità di una frittura pronta per essere cucinata. Già tagliata e delicatamente infarinata, consente di non avere spreco in cucina ed un'alta resa in cottura. Usiamo materie prime grezze lavorate in poche ore per garantire il massimo della fragranza. **Facilissima da preparare** (si frigge direttamente da surgelata, proprio come le patatine!) è composta dal totano di gradevole consistenza e dal gambero, squisito e delicato.

This is an extremely practical flour coated mix ready to fry. It's already cut and delicately floured which means no waste and **time saving in the kitchen.** We use raw materials that are worked in the first few hours after fishing, to ensure maximum freshness. **Very easy to prepare** (fry it while still frozen, just like potato fries!)

Ingredienti: anelli di totano, ciuffi di totano, gambero intero, farina 00.

Ingredients: squid rings, squid tentacles, deep-water shrimp, flour 00.

confezione package
cartoni/strato cartons/layer
strati/pallet layers/pallet
cartoni/pallet cartons/pallet

1 x 3000 g	shelf life	18 mesi months
9	porzione media* medium portion*	250g
17	resa yield	70%
153	infarinatura flouring	10%



friggere
in olio bollente (190°C) per 3 minuti
deep fry
in very hot oil (190°C) for 3 minutes



anelli di totano
squid rings

ciuffi di totano
squid tentacles

gamberi interi
deep-water shrimps



FFRIINFO02

FRITTURA INFARINATA DI CALAMARI PATAGONICI E GAMBERI ARGENTINI SGUSCIATI FLOUR COATED FRIED PATAGONIAN SQUID AND PEELED SHRIMP

Ottenere una frittura di altissima qualità in soli tre minuti senza sporcare e senza dover pulire, sgusciare, infarinare per ore! Il sogno di qualsiasi chef! **In questa specialità, insieme all'eccezionale calamaro Patagonico, sicuramente tra i migliori per qualità e sapore disponibili sul mercato, abbiniamo il gambero argentino già sgusciato, sodo nelle carni e saporita!** L'infarinatura, come avviene in tutti i nostri prodotti, è molto leggera, il che equivale a maggiore croccantezza dopo la cottura. In poche parole, una frittura degna dei migliori ristoranti!

*High-quality fried seafood in just three minutes without dirtying your kitchen and without the hassle of cleaning, shelling and flouring for hours! The dream of any chef! **In this dish, in addition to the exceptional Patagonian calamari, surely among the best in the market in terms of quality and flavour, we have also included peeled shrimp, with firm, tasty flesh!** Like all our products for frying, this dish is lightly floured, which means extra crunchiness after frying. To sum it up: restaurant-level fried seafood!*

Ingredienti: anelli e ciuffi di calamaro Patagonico, gambero argentino sgusciato.

Ingredients: patagonian squid rings and tentacles, shelled argentine prawn.



friggere
in olio bollente (190°C) per 3 minuti
deep fry
in very hot oil (190°C) for 3 minutes

confezione package	1 x 3000 g
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	17
cartoni/pallet cartons/pallet	153
shelf life	18 mesi months
porzione media* medium portion*	250g
resa yield	85%
infarinatura flouring	10%



gamberi argentini sgusciati
peeled argentinian shrimps

anello e ciuffo di calamaro
squid ring, squid tentacle



Grazie alla pezzatura "omogenea" del pesce, si può cuocere nello stesso momento. Per una cottura ideale usa 1 litro di olio ogni 100 g di prodotto.
 The fish can be cooked together, at the same time, thanks to the "homogeneous" shape. For a perfect cooking use 1 litre of oil for 100 g of product.

FFRIINFO03

FRITTURA DI PARANZA INFARINATA
 DECAPITATA EVISCERATA
 HEADLESS GUTTED FLOUR-COATED FRIED FISH

GLI INGREDIENTI POSSONO VARIARE IN BASE ALLA PESCA

Ingredienti: merluzzi, busbane, triglie, zanchette, moli, alici, farina 00.

Ingredients: cods, pout, red mullet, scaldfish, whiting, anchovies, flavour 00.

friggere
 in olio bollente (180°C) per 4 minuti
deep fry
 in very hot oil (180°C) for 4 minutes

confezione package	1 x 3000 g
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	17
cartoni/pallet cartons/pallet	153
shelf life	18 mesi months
porzione media* medium portion*	200g
resa yield	85%
infarinatura flouring	10%



Molti anni fa la frittura di paranza si preparava con la parte meno nobile della pesca, cioè con tutti quei piccoli pesci ritenuti di taglia non adatta alla vendita; ma i pescatori sapevano benissimo che erano i più buoni e gustosi! Nasceva così la tradizione della frittura di paranza, oggi piatto ricercatissimo proprio per la difficoltà nel reperire i pesci - triglia, zanchetta, moli, merluzzetti, ecc - che la compongono. Marepiù ripropone quella tradizione, nei suoi elementi più caratteristici con la comodità e la sicurezza di un prodotto **già pulito, infarinato e quindi pronto per essere fritto.**

Many years ago, the frittura di paranza fried seafood was prepared with the least noble part of seafood, that is, with all those little fish considered unsuitable for sale. But fishermen knew quite well that those were the best, most tasty ones! This is how the frittura di paranza tradition was born. Today, it is a precious dish because it is hard to find the fish that make it up - red mullet, scaldfish, whiting, poor cod. Marepiù brings you this tradition in its characteristic elements, with the practicality and safety of a product that is **already cleaned, floured and so ready to be fried.**



alici
anchovies

busbane
pout

merluzzi
cods

triglie
red mullet

zanchette
scaldfish

moli
whiting

FFRIINF007

FRITTURA DI CALAMARI SPILLO INFARINATA FLOUR-COATED FRIED PIN SQUID

Arricchiamo la nostra famiglia di frittiture con i calamaretti a spillo; non più grandi di 3/4 cm che **si mangiano in un sol boccone**. Sono preparati con un **mix speciale di farina e pangrattato che li rendono croccantissimi**. Versali da surgelati nell'olio bollente per pochi minuti. Gustali come secondo piatto, come antipasto o come sfizioso fingerfood.

*We enrich our fried fish family of products with the pin squids; not larger than 3/4 cm that **can be eaten in a single bite**. They are prepared with a **special mix of flour and breadcrumbs that make them very crunchy**. Pour them into the boiling oil from frozen for a few minutes. Enjoy them as a main course, as an appetiser or as a delicious fingerfood.*

Ingredienti: calamaro spillo, farina 00, pane.
Ingredients: pin squid, flour 00, bread.



friggere
in olio bollente (180°C) per 3 minuti
deep fry
in very hot oil (180°C) for 3 minutes

confezione <i>package</i>	1 x 3000 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	9
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	17
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	153
shelf life	18 mesi <i>months</i>
porzione media* <i>medium portion*</i>	250g
resa yield	85%
infarinatura <i>flouring</i>	15%



calamario spillo
pin squid



Pescate con i metodi tradizionali in uso nei nostri mari (Adriatico in primis) mantengono un'incredibile freschezza perché **lavorate appena pescate**: le loro carni sono sode e compatte ed hanno l'inconfondibile profumo di mare. **Perfettamente pulita ed infarinata aspetta solo di essere frita in olio caldo a 180°C**.

*These Anchovies, all from the Mediterranean and mostly from the Adriatic, are worked as soon as they are caught. Their flesh is firm and compact and they have that unmistakable sea aroma. **Perfectly clean and floured, they are just waiting to be fried in oil (180° C).***



alice del mediterraneo
mediterranean anchovies

FALIINF003

ALICI DEL MEDITERRANEO DECAPITATE EVISCERATE INFARINATE FLOUR-COATED HEADLESS GUTTED MEDITERRANEAN ANCHOVIES

Ingredienti: alici del Mediterraneo, farina 00.
Ingredients: Mediterranean anchovies, flavour 00.



friggere
in olio bollente (180°C) per 3 minuti
deep fry
in very hot oil (180°C) for 3 minutes

confezione <i>package</i>	1 x 3000 g	shelf life	18 mesi <i>months</i>
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	9	porzione media* <i>medium portion*</i>	200g
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	17	resa yield	86%
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	153	infarinatura <i>flouring</i>	10%



FINVSPA001

INVOLTINI DI PESCE SPADA GRATINATI BREADCRUMB COATED SWORDFISH ROLL

Ingredienti: pesce spada, prezzemolo, pinoli, uvetta, formaggio grattugiato, pangrattato, olio, sale, aromi, spezie.

Ingredients: swordfish, parsley, pine nuts, raisins, grana padano, breadcrumbs, oil, salt, flavours, spices.



friggere in olio bollente
(160°C) per 3 minuti
deep fry in very hot oil
(160°C) for 3 minutes



in forno preriscaldato
(200°C) per 16 minuti
in pre-heated oven
(200°C) for 16 minutes



in padella antiaderente
per 14 minuti
in nonstick pan
for 14 minutes

confezione <i>package</i>	2 x 1000 g	peso/pezzo* <i>weight/piece*</i>	70 g
pezzi/cartone* <i>pieces/carton*</i>	30 circa	shelf life	18 mesi <i>months</i>
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	9		
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	17		
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	153		



**Proponili in salsa di pomodoro per
un secondo gustoso e tradizionale**
*Taste it with tomato sauce for a
juicy and traditional second course*



Di antica tradizione siciliana, i nostri involtini sono preparati a regola d'arte, con la **ricca farcitura** avvolta da una morbida fetta di pesce spada, il tutto racchiuso nel profumato e croccante pane.

*An old Sicilian tradition, our rolls are prepared according to the traditional art, with a **rich filling inside** a rolled-up slice of soft swordfish, all coated on deliciously seasoned and crunchy bread crumbs.*

FALIGRA007

FILETTI DI ALICI DEL MEDITERRANEO GRATINATI BREADCRUMB MEDITERRANEAN ANCHOVY FILLETS

Ingredienti: filetti di alici, prezzemolo, pangrattato, olio, sale, aromi, spezie.

Ingredients: anchovy fillets, parsley, breadcrumbs, oil, salt, flavors, spices.



friggere
in olio bollente (180°C) per 2 minuti
deep fry
in very hot oil (180°C) for 2 minutes



in forno preriscaldato
(200°C) per 12 minuti
in pre-heated oven
(200°C) for 12 minutes



in padella antiaderente
per 12 minuti
in nonstick pan
for 12 minutes

confezione <i>package</i>	2 x 1000 g	peso/pezzo* <i>weight/piece*</i>	20 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	9	shelf life	18 mesi <i>months</i>
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	17	porzione media* <i>medium portion*</i>	6 pz <i>pcs</i>
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	153	resa yield	90%
		panatura <i>breeding</i>	30%



**Utilizza olio spray per
ottenere una cottura più
omogenea**
*Use spray oil for a best
cook result*



Regina del pesce azzurro, l'alice è pescata in Adriatico e nel bacino del Mediterraneo e vanta carni davvero eccezionali. Ottima sia fresca che conservata, **la nostra ricetta prevede un veloce passaggio dei filetti puliti e diliscati nel pangrattato in modo che non ne copra il sapore.** Fritti velocemente in olio caldo a 180°C oppure cucinati in forno sono gustosissimi come finger food; una volta fritti provali marinati in un salmoriglio di aceto, vino bianco, peperoncino e cipolla.

*The queen of oily fish, anchovies are fished in the Adriatic fish and in the Mediterranean basin and have an exceptional meat. Delicious either fresh or preserved, **our recipe includes a light coating of the cleaned, de-boned fillets in bread crumbs, so as not to cover its flavour.** Rapidly fried in hot oil (180°C) or baked in the oven, they are delicious as finger food. After frying, try marinating them in a mixture of vinegar, white wine, red pepper, and onions.*

MAREPIÙ È MAREPIÙ

È la nostra gamma storica. I classici gratinati con gli arrosticini di totano in primis e gli spiedini di calamaro e mazzancolla. I prodotti naturali come trance e tronchi. Le basi per primi piatti e insalate.

This is our historical line: Classic Breadcrumb coated products with the squid fillet, squid and shrimp skewers. They are natural steaks and chunks, gastronomic bases for first courses and salads



Le immagini dei prodotti crudi sono reali e in **scala 1:1**

*The images of raw products are real and in **scale 1:1***



* I VALORI SONO DA INTENDERSI MEDI / VALUES ARE TO BE UNDERSTOOD AS AVERAGE ONES. UNITA DI VENDITA: KG / SALE UNITS: KG

ARROSTICINI DI TOTANO GRATINATI BREADCRUMB COATED SQUID SKEWER

L'arrosticino è uno dei modi più classici di servire cibo, tipico dell'Abruzzo ma oggi diffuso in tutta Italia grazie alla sua bontà. L'arrosticino di totano è un grande classico di MarePiù: **siamo stati infatti noi la prima azienda a proporlo oltre 30 anni fa!** Preparato con il filetto del totano, deve il suo grande successo alla consistenza della carne e al profumo della impanatura. Si cuoce velocemente al forno o, in alternativa, direttamente in friggitrice.

Skewers are one of the most classic ways of serving food. They are typical of the Abruzzo region, but by now are delicious enough to be popular all over Italy.. Squid skewers are a Marepiù classic: in fact, we were the first company to offer them, 30 years ago! Prepared with flying squid fillets, the great success of these skewers is in the consistency of its flesh and the seasoning of the breadcrumbs. It cooks quickly in the oven or, alternatively, directly in the deep fryer.

Ingredienti: filetto di totano gigante, prezzemolo, pangrattato, olio, sale, aromi naturali, spezie.
Provenienza: oceano Pacifico.

Ingredients: giant squid fillet, parsley, breadcrumbs, oil, salt, natural flavors, spices.
Origin: Pacific ocean.



friggere in olio bollente (180°C) per 3 minuti
deep fry in very hot oil (180°C) for 3 minutes



in forno preriscaldato (200°C) per 10 minuti
in pre-heated oven (200°C) for 10 minutes



su fry top preriscaldato (200°C) per 12 minuti
in pre-heated fry top (200°C) for 12 minutes



in padella antiaderente per 12 minuti
in nonstick pan for 12 minutes

peso/pezzo* weight/piece* 30 g
shelf life 18 mesi months

FARTOTO01

confezione package 1 × 3000 g
pezzi/cartone* pieces/carton* 100
cartoni/strato cartons/layer 10
strati/pallet layers/pallet 16
cartoni/pallet cartons/pallet 160

FARTOTO08

confezione package 4 × 1000 g
pezzi/Kg* pieces/Kg* 33
cartoni/strato cartons/layer 10
strati/pallet layers/pallet 10
cartoni/pallet cartons/pallet 100

**Utilizza olio spray per
ottenere una cottura più
omogenea**
**Use spray oil for a best
cook result**



FARTOTO08



FARTOTO01





FARRSAL001

ARROSTICINI DI SALMONE GRATINATI
BREADCRUMB COATED SALMON SKEWER

Dal classico arrosticino di totano nascono due nuove versioni attuali e gustose: la prima è realizzata con il Salmone, pesce sempre più apprezzato. Dall'inconfondibile colore rosato, **avvolto da una croccante impanatura di corn flakes**, il suo sapore delicato mette tutti d'accordo.

*Classic squid skewers have yielded two spin-offs, both modern and delicious: the first is made of salmon, an increasingly beloved fish. With its unmistakable pink colour, **breaded in crispy corn flakes**, its delicate flavour makes everyone love it.*

Ingredienti: salmone, prezzemolo, cornflakes, olio, sale, zenzero, timo, maggiorana, spezie.

Ingredients: salmon, parsley, cornflakes, oil, salt, ginger, thyme, marjoram, spices.



friggere in olio bollente (180°C) per 3 minuti
deep fry in very hot oil (180°C) for 3 minutes



in forno preriscaldato (200°C) per 10 minuti
in pre-heated oven (200°C) for 10 minutes



su fry top preriscaldato (200°C) per 3 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 3 minutes per side



in padella antiaderente per 3 minuti per lato
in nonstick pan for 3 minutes per side

peso/pezzo* weight/piece* 30 g
shelf life 18 mesi months

confezione package 4 x 1000 g

pezzi/Kg* pieces/Kg* 33

cartoni/strato cartons/layer 10

strati/pallet layers/pallet 10

cartoni/pallet cartons/pallet 100



FARMER001

ARROSTICINI DI MERLUZZO GRATINATI
BREADCRUMB COATED COD SKEWER

La seconda versione del classico arrosticino, dedicata agli amanti degli aperitivi, è quella preparata con **il merluzzo, pesce "bianco" capace di esaltarsi se abbinato con tante salse diverse** come la tartara, la tonnata, la harissa o la classica salsa rosa ma anche con prodotti più sfiziosi come la salsa agrodolce o la salsa a base di yogurt ed erba cipollina!

*The second version of the classic skewer is made with cod, dedicated to those who love appetisers. It's **a white fish that can have its flavour enhanced by countless different sauces**, such as tartare, tuna, harissa, or classic pink sauce, but also with more extravagant products, such as sweet and sour sauce or a yoghurt and chive sauce!*

Ingredienti: merluzzo, prezzemolo, pangrattato, olio, sale, pomodori, timo, basilico, capperi, spezie.

Ingredients: cod, parsley, breadcrumbs, oil, salt, tomatoes, thyme, basil, capers, spices.



friggere in olio bollente (180°C) per 3 minuti
deep fry in very hot oil (180°C) for 3 minutes



in forno preriscaldato (200°C) per 10 minuti
in pre-heated oven (200°C) for 10 minutes



su fry top preriscaldato (200°C) per 3 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 3 minutes per side



in padella antiaderente per 3 minuti per lato
in nonstick pan for 3 minutes per side

peso/pezzo* weight/piece* 30 g
shelf life 18 mesi months

confezione package 4 x 1000 g

pezzi/Kg* pieces/Kg* 33

cartoni/strato cartons/layer 10

strati/pallet layers/pallet 10

cartoni/pallet cartons/pallet 100



FSPISCO003

SPIEDONI DI SCORFANO E ZUCCHINE GRATINATI

BREADCRUMB COATED REDFISH AND COURGETTE SKEWER

Lo scorfano è un pesce tanto brutto nell'aspetto quanto buono nel sapore, possiede delle carni bianche davvero squisite e compatte che lavoriamo insieme alle zucchine per ottenere uno spiedo, di particolare bontà. **Come per tutta la nostra linea di spiedini, anche in questo caso abbiamo la possibilità di avere sempre il costo porzione sotto controllo e grazie alla surgelazione in IQF possiamo cuocere solo la quantità che ci serve senza spreco.** Facile da preparare, in forno, padella, o griglia, si può proporre come aperitivo, finger food oppure come complemento in un arrosto gratinato.

*Redfish is as ugly as it is delicious: its white flesh is exquisite and compact. Together with courgettes, it makes up a delicious skewer. **As for all our line of skewers, in this case too, we were able to maintain serving costs under control.** Thanks to their IQF freezing, it is possible to cook only the amount we need, without waste. Easy to prepare, in the oven, in a pan or on the grill, it can be served as an appetiser, finger food or as a side dish for a gratin roast.*

Ingredienti: scorfano, zucchine, pangrattato, limone, pomodori, olio, sale, aromi naturali, spezie.

Ingredients: redfish, courgette, breadcrumbs, lemon, tomatoes, oil, salt, natural flavors, spices.



in forno preriscaldato (220°C) per 12 minuti
in pre-heated oven (220°C) for 12 minutes



su fry top preriscaldato (200°C) per 14 minuti
in pre-heated fry top (200°C) for 14 minutes



in padella antiaderente per 14 minuti
in nonstick pan for 14 minutes

peso/pezzo* weight/piece* 70 g
shelf life 18 mesi months

confezione package 1 x 40 pz pcs
pezzi/cartone* pieces/carton* 40
cartoni/strato cartons/layer 10
strati/pallet layers/pallet 16
cartoni/pallet cartons/pallet 160



FSPIPES012

SPIEDINI DI CALAMARO E GAMBERO SGUSCIATO GRATINATI

SQUID & SHELLED SHRIMP SKEWERS AU GRATIN

FSPIPES013

SPIEDINI DI TOTANO E GAMBERO SGUSCIATO GRATINATI

GRATIN SKEWERS OF SQUID AND SHRIMP

Ingredienti: filetti di calamaro, gambero, prezzemolo, pangrattato, olio, sale, aromi, spezie, aglio.

Ingredients: squid fillet, peeled shrimps, parsley, breadcrumbs, oil, salt, herbs, spices, garlic.



in forno preriscaldato
(200°C) per 14 minuti
in pre-heated oven
(200°C) for 14 minutes



su fry top preriscaldato
(200°C) per 16 minuti
in pre-heated fry top
(200°C) for 16 minutes



in padella antiaderente
per 16 minuti
in nonstick pan
for 16 minutes

peso/pezzo* weight/piece* 110/130 g
shelf life 18 mesi months

confezione package 1 x 3000 g
pezzi/cartone* pieces/carton* 22-23 circa
cartoni/strato cartons/layer 9
strati/pallet layers/pallet 14
cartoni/pallet cartons/pallet 126



FVENGRA002

VENTAGLI DI MARE GRATINATI STUFFED SHELL AU GRATIN

Un classico antipasto tipico della nostra cucina.
Il mix di gamberetti, zucchine e pomodoro profumano di mediterraneo.
Già conditi con il pane, sono pronti per essere cucinati in forno.

*A classic appetiser typical of our cuisine. A mix of shrimp, courgettes and tomatoes: a sniff of Mediterranean. **Already seasoned with bread, they are ready to bake in the oven.***

Ingredienti: mazzancolle, zucchine, pomodorini, prezzemolo, pangrattato, olio, sale, aromi, spezie, aglio.

Ingredients: peeled shrimps, courgettes, cherry tomatoes, parsley, breadcrumbs, oil, salt, herbs, spices, garlic.

peso/pezzo* weight/piece* 110 g
shelf life 18 mesi months

confezione package 4 x 1000 g
cartoni/strato cartons/layer 10
strati/pallet layers/pallet 10
cartoni/pallet cartons/pallet 100



in forno preriscaldato
(200°C) per 14 minuti
in pre-heated oven
(200°C) for 14 minutes



FCOZGRA003

COZZE GRATINATE CON PANE AL POMODORO STUFFED MUSSELS WITH BREADCRUMBS AND TOMATO

Nel nostro laboratorio le cozze vengono farcite una ad una con il pane profumato al pomodoro. **Pronte per essere informate fanno risparmiare allo chef tanto lavoro in cucina e assicurano sempre uno standard di qualità altissimo** e un costo porzione, calcolato per singolo pezzo, sempre preciso.

*In our kitchen, mussels are filled one by one with tomato-flavoured bread. **Ready for the oven, they save any chef's time in the kitchen, all the while ensuring ultra-high quality standards** and a cost per serving, calculated per single portion, that is always accurate.*

Ingredienti: cozze, pomodoro, prezzemolo, pangrattato, olio, sale.
Ingredients: mussels, tomato, parsley, breadcrumbs, oil, salt.

peso/pezzo* weight/piece* 20 g
shelf life 18 mesi months

confezione package 4 x 1000 g
cartoni/strato cartons/layer 10
strati/pallet layers/pallet 10
cartoni/pallet cartons/pallet 100



in forno preriscaldato
(200°C) per 8 minuti
in pre-heated oven
(200°C) for 8 minutes



Utilizza olio spray per ottenere una cottura più omogenea, più croccante e più dorata
Use spray oil for an homogeneous and crispy cook



FSPAGRA007

COTOLETTA DI PESCE SPADA GRATINATA BREADCRUMB COATED SWORDFISH CUTLET

Ingredienti: pesce spada prezzemolo, pangrattato, olio, sale, spezie e limone.
Ingredients: swordfish, parsley, breadcrumbs, oil, salt, spices and lemon.



friggere in olio bollente (180°C) per 5 minuti
deep fry in very hot oil (180°C) for 5 minutes



in padella antiaderente
per 12 minuti
in nonstick pan
for 12 minutes



in forno preriscaldato
(180°/200°C) per 12 minuti
in pre-heated oven
(180°/200°C) for 12 minutes

confezione *package* 4 × 1000 g
cartoni/strato *cartons/layer* 10
strati/pallet *layers/pallet* 10
cartoni/pallet *cartons/pallet* 100

peso/pezzo* *weight/piece** 120 g
shelf life 18 mesi *months*
resa yield 90%
panatura breading 30%

Utilizza olio spray per
ottenere una cottura più
omogenea
Use spray oil for a best
cook result



FSPIGAM004

SPIEDINO DI GAMBERO ARGENTINO SGUSCIATO ARGENTINIAN SHRIMP SKEWER

Ingredienti: gambero argentino sgusciato.
Ingredients: argentinian red shrimp.



in forno preriscaldato
(220°C) per 8 minuti
in pre-heated oven
(220°C) for 8 minutes



su fry top preriscaldato
(200°C) per 6 minuti
in pre-heated fry top
(200°C) for 6 minutes



in padella antiaderente
per 6 minuti
in nonstick pan
for 6 minutes

peso/pezzo* *weight/piece** 60 g
shelf life 18 mesi *months*

confezione *package* 1 × 30 pz *pcs*
cartoni/strato *cartons/layer* 9
strati/pallet *layers/pallet* 14
cartoni/pallet *cartons/pallet* 126





FSPIPES010

SPIEDINO DI MARE MAXI SQUID AND PEELED SHRIMP MAXI SKEWER

Ingredienti: totano e gambero sgusciato.
Ingredients: squid and red shrimp.



in forno preriscaldato
(220°C) per 10 minuti
in pre-heated oven
(220°C) for 10 minutes



su fry top preriscaldato
(200°C) per 12 minuti
in pre-heated fry top
(200°C) for 12 minutes



in padella antiaderente
per 12 minuti
in nonstick pan
for 12 minutes

peso/pezzo* weight/piece* 130/150 g
shelf life 18 mesi months

confezione package 1 x 2500 g
pezzi/cartone* pieces/carton* 18
cartoni/strato cartons/layer 9
strati/pallet layers/pallet 14
cartoni/pallet cartons/pallet 126



FSPIPES011

SPIEDINO DI CALAMARO PATAGONICO E MAZZANCOLLA TROPICALE SGUSCIATA PATAGONIAN SQUID AND SHELLLED PRAWN SKEWER

FSPIPES014

SPIEDINO DI CALAMARO PATAGONICO E GAMBERO ARGENTINO SGUSCIATO PATAGONIAN SQUID AND SHELLLED ARGENTINE PRAWN

Ingredienti: filetto di calamaro patagonico, gambero argentino sgusciato
Ingredients: patagonian squid fillet, shelled argentine prawn.



in forno preriscaldato
(220°C) per 10 minuti
in pre-heated oven
(220°C) for 10 minutes



su fry top preriscaldato
(200°C) per 12 minuti
in pre-heated fry top
(200°C) for 12 minutes



in padella antiaderente
per 12 minuti
in nonstick pan
for 12 minutes

peso/pezzo* weight/piece* 80/120 g
shelf life 18 mesi months

confezione package 1 x 3000 g
cartoni/strato cartons/layer 9
strati/pallet layers/pallet 17
cartoni/pallet cartons/pallet 126



FSPICAL002

SPIEDINO DI FILETTO DI CALAMARO PATAGONICO BUTTERFLY

BUTTERFLY FILLET PATAGONIAN SQUID SKEWER

Ingredienti: filetto di calamaro patagonico

Ingredients: Patagonian squid fillet.

	in forno preriscaldato (220°C) per 6 minuti in pre-heated oven (220°C) for 6 minutes	peso/pezzo* <i>weight/piece*</i> 60 g shelf life 18 mesi <i>months</i>
	su fry top preriscaldato (200°C) per 3 minuti in pre-heated fry top (200°C) for 3 minutes	confezione <i>package</i> 1 x 30 pz <i>pcs</i> pezzi/cartone* <i>pieces/carton*</i> 30 cartoni/strato <i>cartons/layer</i> 9 strati/pallet <i>layers/pallet</i> 14 cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i> 126
	in padella antiaderente per 3 minuti in nonstick pan for 3 minutes	



FSPICAL009

SPIEDINO DI CALAMARO PATAGONICO RUSTICO XL

"RUSTICO XL" PATAGONIAN SQUID SKEWER

Ingredienti: calamaro patagonico

Ingredients: patagonian squid.

	in forno preriscaldato (220°C) per 10 minuti in pre-heated oven (220°C) for 10 minutes	peso/pezzo* <i>weight/piece*</i> 75/95 g shelf life 18 mesi <i>months</i>
	su fry top preriscaldato (220°C) per 8 minuti in pre-heated fry top (220°C) for 8 minutes	confezione <i>package</i> 1 x 2500 g cartoni/strato <i>cartons/layer</i> 9 strati/pallet <i>layers/pallet</i> 14 cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i> 126
	in padella antiaderente per 8 minuti in nonstick pan for 8 minutes	





FPRERIS001

PREPARATO PER RISOTTO
SEAFOOD RISOTTO MIX

Un mix di ingredienti di primissima scelta, tutti surgelati singolarmente in iqf, per preparare velocemente dei fantastici risotti. **La pratica busta da 800 g permette di avere sempre la giusta quantità a portata di mano**, senza nessuno spreco. Oltre alla classica ricetta "alla marinara", provalo con un carnaro preparato insieme ad un pesto di borragine oppure abbinato ad una vellutata di piselli.

*A mixture of first-choice ingredients, all singularly frozen in IQF, to prepare fantastic risottos very quickly. **With the practical 800 g bag, the necessary amount is always at hand**, and nothing goes to waste. In addition to the classic "marinara" recipe, try it with carnaroli rice prepared with a borage pesto, or combined with a green pea cream.*



FPRERIS002

PREPARATO PER RISOTTO PREMIUM
PREMIUM SEAFOOD RISOTTO MIX

Gambero, calamaro, cozze e vongole sgusciate e seppia: il giusto mix di molluschi e crostacei, già puliti e tagliati, per preparare un ottimo risotto. Tutti gli elementi presenti nella busta da 800 g, surgelati individualmente pezzo per pezzo, sono tagliati della giusta grandezza (senza quindi avere l'effetto "macinato") e sono nelle proporzioni equilibrate per ottenere 4-5 risotti con la stessa quantità di condimento.

***Shrimp, calamari, mussels and clams out of their shells, squid: a great mollusc/crustacean ratio, already cleaned and cut, to prepare a great risotto.** All elements contained in the 800 g bag, individually frozen, piece by piece, are already chopped into the right size (without that "ground meat" effect), and in the right proportion to obtain 4-5 servings of risotto with the same amount of seafood.*

Ingredienti: gamberi sgusciati, anelli e ciuffi di calamaro c/pelle, vongole sgusciate, cubetti e rondelle di totano, cozze sgusciate.
Ingredients: deepwater peeled shrimps, squid rings, squid tentacles, shelled clams, squid cubes and rounds, shelled mussels.

confezione package	6 x 800 g
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	12
cartoni/pallet cartons/pallet	108
shelf life	18 mesi months



Ingredienti: anelli e ciuffi di calamaro, cozze sgusciate, fettuccine di seppia, gamberi sgusciati, vongole sgusciate.
Ingredients: squid rings, squid tentacles, shelled mussels, cuttlefish strips, deepwater peeled shrimps, shelled clams.

confezione package	6 x 800 g	shelf life	18 mesi months
cartoni/strato cartons/layer	9		
strati/pallet layers/pallet	12		
cartoni/pallet cartons/pallet	108		



anelli e ciuffi di calamaro
squid rings, squid tentacles



cozze sgusciate
shelled mussels



cubetti di totano
squid cubes



rondelle di totano
squid slices



gamberi sgusciati
deepwater peeled shrimps



vongole sgusciate
shelled clams



anelli e ciuffi di calamaro
squid rings, squid tentacles



cozze sgusciate
shelled mussels



fettuccine di seppia
cuttlefish strips



gamberi sgusciati
deepwater peeled shrimps



vongole sgusciate
shelled clams



FMISSCO010

MISTO SCOGLIO EXTRA SEAFOOD MIX "WITH SHELL"



Ingredienti: anelli e ciuffi di calamaro con pelle, scampi, cozze intere, cozze sgusciate, gamberi interi, vongole intere, vongole sgusciate, fettucine di seppia, panocchie.

Ingredients: squid rings with skin, squid tentacles with skin, scampi, whole mussels, shelled mussels, whole shrimps, whole clams, shelled clams, cuttlefish, mantis-shrimp.

confezione <i>package</i>	6 x 800 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	9
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	12
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	108

shelf life 18 mesi *months*



cozze intere
whole mussels



cozze sgusciate
shelled mussels



gamberi interi
whole shrimps



vongole sgusciate
shelled clams



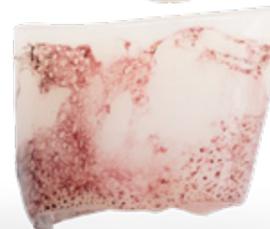
fettucine di seppia
cuttlefish strips



vongole intere
whole clams



panocchie
mantis-shrimp



anelli e ciuffi di calamaro
squid rings, squid tentacles



scampi
scampi

Ben 8 ingredienti diversi, dalla saporita pannocchia passando per le cozze, le vongole, il gamberetto e lo scampo, surgelati pezzo per pezzo e pronti all'uso. **Con la busta da 800 g si riescono a preparare 4-5 piatti con la giusta ed equilibrata quantità di condimento.** Bastano davvero pochi minuti in padella con un filo d'olio, uno spicchio d'aglio e pomodorino fresco per ottenere una base succulenta adatta a condire qualsiasi tipo di pasta, sia secca che fresca. Ma non solo! **Provalo anche per arricchire una pizza ai frutti di mare.**

Eight different ingredients, from delicious pannocchia (spottail mantis squillid) to mussels, clams, shrimp and scampi, frozen piece by piece and ready to use. **One 800 g bag is enough to prepare 4-5 servings with the proper and balanced amount of seafood.** All it takes is a few minutes in a pan with a drizzle of olive oil, a clove of garlic and fresh cherry tomatoes, to obtain a succulent base, perfect for all kinds of pasta, either dry or fresh. **But that's not all! Try it on a seafood pizza.**



fettuccine di seppia
cuttlefish strips



vongole sgusciate
shelled clams



gamberi sgusciati
deepwater peeled shrimps



cozze sgusciate
shelled mussels



rondelle di totano
squid slices



fettuccine di totano
squid strips



anelli e ciuffi di calamaro
squid rings, squid tentacles



FINSMAR001

INSALATA DI MARE SEAFOOD SALAD

Indubbiamente l'insalata di mare è la regina degli antipasti, quindi immancabile in cucina. La nostra insalata è surgelata in IQF e quindi **facilmente porzionabile**, viene conservata solo grazie al freddo, **senza additivi** o salamoie. Questo vuol dire che possiamo condirla a nostro piacimento, senza limiti alla fantasia e soprattutto senza avere quello spiacevole retrogusto agrio tipico dei prodotti già pronti. **Per prepararla, basta solo lasciarla bollire in acqua per 8 minuti, lasciarla riposare e condirla!**

Seafood salad is, without a doubt, the queen of appetisers, and therefore it is a must-have in the kitchen. Our seafood salad is IQF-frozen and therefore **easy to portion**. Its only preserving method is the low temperature: there are **no additives** or brine. This means it can be seasoned our way. There are no limits to our imagination, and none of that bitter aftertaste that is typical of ready-to-cook products. **To prepare it, simply leave it in boiling water for 8 minutes, allow it to rest for a bit, then season to taste!**

Ingredienti: anelli e ciuffi di calamaro, cozze sgusciate, fettuccine di totano, gamberi sgusciati, rondelle di totano, vongole sgusciate, fettuccine di seppia.

Ingredients: squid rings, squid tentacles, shelled mussels, squid strips, deepwater peeled shrimps, squid slices, shelled clams, cuttlefish.

confezione package	6 x 800 g
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	12
cartoni/pallet cartons/pallet	108

shelf life	18 mesi months
------------	----------------



FINSMAR004

INSALATA DI MARE CON SURIMI SEAFOOD SALAD WITH SURIMI

Ingredienti: anelli e ciuffi di calamaro, fettuccine di totano, cozze sgusciate, gamberi sgusciati, surimi scaglie, vongole sgusciate.

Ingredients: squid rings, squid tentacles, squid strips, shelled mussels, deepwater peeled shrimps, surimi flakes, shelled clams.

confezione package	6 × 800 g	shelf life	18 mesi months
cartoni/strato cartons/layer	9		
strati/pallet layers/pallet	12		
cartoni/pallet cartons/pallet	108		



anelli e ciuffi di calamaro
squid rings, squid tentacles



fettuccine di totano
squid strips



cozze sgusciate
shelled mussels



gamberi sgusciati
deepwater peeled shrimps



surimi scaglie
surimi flakes



vongole sgusciate
shelled clams



anelli e ciuffi di calamaro
squid rings, squid tentacles



cozze sgusciate
shelled mussels



gamberi sgusciati
deepwater peeled shrimps



polpo cotto
cooked octopus



vongole sgusciate
shelled clams



FFANMAR004

FANTASIA DI MARE PREMIUM PREMIUM SEAFOOD SALAD

Ingredienti: anelli e ciuffi di calamaro, cozze sgusciate, gamberi sgusciati, polpo cotto, vongole sgusciate.

Ingredients: squid rings, squid tentacles, shelled mussels, deepwater peeled shrimps, cooked octopus, shelled clams.

confezione package	6 × 800 g
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	12
cartoni/pallet cartons/pallet	108
shelf life	18 mesi months

Nel mix di ingredienti della fantasia di mare abbiamo aggiunto anche il polpo, tanto ricercato quanto apprezzato in cucina. Questo lo rende un prodotto estremamente versatile, che **può essere interpretato come insalata, come condimento per una pizza gourmet o come complemento di una gustosa frisella al pomodoro.** L'impiego è facilissimo: va scongelato a temperatura positiva in frigorifero (+4°C) e poi passato in acqua calda per qualche minuto. E proprio come dice il nome, sta alla fantasia dello chef esaltarla poi con il giusto condimento!

The 'fantasia' seafood mixture also contains octopus, as sought after as it is appreciated in fish cuisine. This makes it an extremely versatile product that can be interpreted as a cold salad, as a topping for a gourmet pizza, or to accompany a delicious tomato frisella (double-baked bread). It is very easy to use: it must simply be thawed at positive temperature in the fridge (+4°C) and then quickly run under hot water for a few minutes. Just like its name suggests, it is up to the chef to use his/her imagination to enhance it with the proper seasoning!





cozze con guscio
shell mussels



cozze sgusciate
shelled mussels



gamberi interi
whole deepwater shrimps



seppioline
cuttlefish



anelli di totano
squid rings

ciuffi di totano
squid tentacles



filetto di merluzzo a strisce
cod fillet strips



trancine di palombo
smooth hound steak



FZUPPES006

ZUPPA DI PESCE SENZA SPINE BONELESS FISH SOUP

La zuppa di pesce senza spine è una classica interpretazione della ricetta tradizionale, preparata con solo pesce bianco come merluzzo e palombo. Abbinati al totano, le seppioline intere ed i frutti di mare, già **perfettamente porzionata e pulita**, consente un notevole **risparmio di tempo per lo chef**, che può così prepararla velocemente con la salsa al pomodoro come base. È ottima se accompagnata con dei crostini di pane all'aglio.

*Our boneless fish soup is a classic interpretation of the traditional recipe, prepared exclusively with white fish, such as cod and dogfish. In combination with squid, whole little squid and other seafood, already **perfectly portioned and clean**, it allows for a remarkable **saving of time for the chef**, who can prepare it quickly using tomato sauce as a base. Delicious in the company of garlic bread croutons*

Ingredienti: anelli e ciuffi di totano, cozze intere, gamberi interi, cozze sgusciate, trancine di palombo, filetto di merluzzo a strisce, seppioline pulite.

Ingredients: squid rings, squid tentacles, whole mussels, whole deepwater shrimps, shelled mussels, smooth hound steak, cod fillet strips, peeled cuttlefish.

confezione *package*
cartoni/strato *cartons/layer*
strati/pallet *layers/pallet*
cartoni/pallet *cartons/pallet*

6 x 800 g

9

9

81

shelf life

18 mesi *months*

FGUAMAR001

GUAZZETTO DI MARE SEAFOOD FISH STEW

Abbiamo ripensato il nostro Guazzetto di mare con l'intento di andare **oltre il classico misto di mare!** La nostra ricetta infatti, che prevede l'aggiunta dei dolci pomodori ciliegini, è **molto versatile e può essere utilizzata in diversi modi:** un caldo brodetto come primo piatto oppure un secondo veloce o, ancora, uno sfizioso antipasto saltandolo velocemente con olio, abbondante prezzemolo e succo di limone.

*We have revamped our fish stew with the goal of going **beyond the classic seafood mix!** Our recipe includes sweet cherry tomatoes and is very versatile. **It can be used in countless different ways:** a warm broth as a first course, or a quick second course, or even as a delicious appetiser, after quickly sautéing it with oil, plenty of parsley, and lemon juice.*

Ingredienti: anelli e ciuffi di calamaro, cozze intere, cozze sgusciate, vongole intere, gamberi interi, gamberi argentini sgusciati, scampi, pomodorini ciliegino.

Ingredients: squid rings, squid tentacles, whole mussels, shelled mussels, whole clams, whole deepwater shrimps, peeled argentinian shrimps, scampi, cherry tomatoes.

confezione <i>package</i>	6 x 800 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	9
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	12
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	108

shelf life 18 mesi *months*



cozze con guscio
shell mussels



cozze sgusciate
shelled mussels



gamberi interi
whole deepwater shrimps



anelli e ciuffi di calamaro
squid rings, squid tentacles



vongole intere
whole clams



coda gamberi argentini
argentinian shrimps



gamberi argentini sgusciati
peeled argentinian shrimps



scampi
scampi



gambero sgusciato
peeled shrimp

FZUCGAM001

GAMBERO SGUSCIATO E ZUCCHINE PEELED SHRIMP AND COURGETTES

Un mix pronto: le zucchine sono già mondate e cubettate ed il gambero già sgusciato. **In tutte quelle situazioni di cucina "veloce" diventa un alleato davvero prezioso** per condire primi piatti come uno sfizioso risotto o con l'aggiunta di pomodoro e basilico a spaghetti e linguine. Provatela anche per preparare la frittata, da servire poi come aperitivo

A mixture that is ready to use. The courgettes are cleaned and chopped, and the shrimp is already shelled. In all those situations of "fast" cooking, this mix is a precious ally to season first courses, such as a delicious risotto, spaghetti or linguine, with tomatoes and basil. Try it also to make omelettes too, or, to be served as an appetiser.

Ingredienti: zucchine a cubetti, gamberi sgusciati.

Ingredients: courgettes cubes, peeled shrimps.

confezione package	6 x 800 g
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	12
cartoni/pallet cartons/pallet	108
shelf life	18 mesi months



FFRIMIS001

FRITTO MISTO SEAFOOD MIX FOR DEEP FRYING

Al pari delle altre frittiture presenti in catalogo, anche il fritto misto è **già miscelato e pulito, va solo scongelato e infarinato**. Oltre al tenero totano e alla mazzancolle, nel fritto misto abbiamo aggiunto anche le sepioline intere, che danno corposità al piatto finale, rendendo questo prodotto **una frittura perfetta**. **Like the other dishes for frying available in our catalogue, the mixed seafood is already mixed and cleaned: all it requires is thawing and flouring.** In addition to tender squid and striped prawns, it also contains whole little squids that add body to the final dish, making this product **perfect for frying**.

Ingredienti: anelli di totano atlantico, ciuffi di calamaro, gamberi interi, sepioline pulite.

Ingredients: new zeland squid rings, new zeland squid tentacles, whole deepwater shrimps, peeled cuttlefish.

confezione package	6 x 800 g
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	12
cartoni/pallet cartons/pallet	108
shelf life	18 mesi months



anelli di totano
squid rings

ciuffi di calamaro
squid tentacles



gamberi interi
whole deepwater shrimps



sepioline
cuttlefish



FPALLA001
PAELLA
PAELLA

Gustosa e ricca di ingredienti, la nostra paella si ispira alla classica ricetta spagnola, lasciando però la possibilità allo chef di personalizzarla con il suo tocco aggiungendo, per esempio, delle fette di chorizo, degli spinacini freschi e, naturalmente, con carne a scelta tra pollo, manzo o coniglio. Con già all'interno degli ingredienti, **la preparazione della paella è facilissima bastano pochi minuti in padella con un filo d'olio e poca acqua.**

*Delicious and rich with ingredients, our paella is inspired by the classic Spanish recipe, but with the possibility to personalise it to the chef's taste - adding, for instance, slices of chorizo, fresh baby spinach and, traditionally, chicken, beef or rabbit meat. As it already contains its ingredients, **preparing the paella is really easy: a few minutes in a pan with a drizzle of olive oil and a bit of water.***

Ingredienti: anelli e ciuffi di calamaro c/pelle, cozze sgusciate, gamberi sgusciati, peperoni, piselli, pomodorini ciliegino, riso giallo, sugo per paella, vongole sgusciate.

Ingredients: squid rings, squid tentacles, shelled mussels, deepwater peeled shrimps, peppers, peas, cherry tomatoe, yellow rice, tomatoe sauce, shelled clams.

confezione package
cartoni/strato cartons/layer
strati/pallet layers/pallet
cartoni/pallet cartons/pallet

6 x 1000 g
9
11
99

shelf life 18 mesi months
glassatura glazing 0%



cozze sgusciate
shelled mussels



gamberi sgusciati
deepwater peeled shrimps



vongola sgusciata
clam meat



anelli e ciuffi di calamaro
squid rings, squid tentacles



FTARSPA001

TARTARE DI PESCE SPADA
SWORDFISH TARTARE

confezione <i>package</i>	12 x 80 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	7
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	6
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	42
shelf life	18 mesi <i>months</i>



FTARSAL001

TARTARE DI SALMONE
SALMON TARTARE

confezione <i>package</i>	12 x 80 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	7
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	6
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	42
shelf life	18 mesi <i>months</i>



FTARGAM003

TARTARE DI GAMBERO ROSA
PINK SHRIMP TARTARE

confezione <i>package</i>	12 x 50 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	7
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	6
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	42
shelf life	18 mesi <i>months</i>



FTARGAM001

TARTARE DI GAMBERO ROSSO
RED SHRIMP TARTARE

confezione <i>package</i>	12 x 50 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	7
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	6
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	42
shelf life	18 mesi <i>months</i>



FTARRIC001

TARTARE DI RICCIOLA
AMBERJACK TARTARE

confezione <i>package</i>	12 x 80 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	7
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	6
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	42
shelf life	18 mesi <i>months</i>



FTARTON001

TARTARE DI TONNO
TUNA TARTARE

confezione <i>package</i>	12 x 80 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	7
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	6
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	42
shelf life	18 mesi <i>months</i>



FTARGAM002

TARTARE DI GAMBERO VIOLA
PURPLE SHRIMP TARTARE

confezione <i>package</i>	12 x 50 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	7
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	6
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	42
shelf life	18 mesi <i>months</i>



FTARSCA001

TARTARE DI SCAMPO
SCAMPI TARTARE

confezione <i>package</i>	12 x 50 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	7
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	6
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	42
shelf life	18 mesi <i>months</i>





FTARSAL004

CUBETTI DI SALMONE PER POKÈ
SALMON TARTARE

confezione <i>package</i>	8 x 500 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	14
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	9
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	126
shelf life	18 mesi <i>months</i>



FTARTON002

CUBETTI DI TONNO PER POKÈ
TUNA TARTARE

confezione <i>package</i>	8 x 500 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	14
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	9
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	126
shelf life	18 mesi <i>months</i>



FBISTON004

BISTECHE DI TONNO
S/PELLE - S/OSSO - S/SANGUE
TUNA STEAK
SKINLESS - BONELESS - WITHOUT BLOOD



pezzatura' <i>size</i>	170/230 g
confezione <i>package</i>	IWP 1 x 3000 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	10
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	16
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	160
shelf life	18 mesi <i>months</i>

I TAGLI MAREPIÙ

TAGLIO SELEZIONE



TAGLIO EXTRA

LA QUALITÀ MAREPIÙ

SASHIMI



SEA FROZEN

SASHIMI

SEA FROZEN

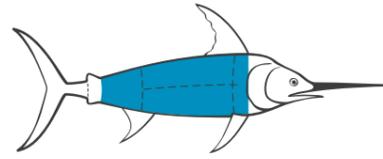
-60°C < **Temperatura congelazione** > -35°C

Rosa pastello < **Colorazione** > Panna/Rosa scuro

Sottile e definita < **Venatura sangue** > Spessa e sfumata

Rosso vivo < **Colorazione sangue** > Rosso scuro/marrone

Carne soda e succosa < **Texture carne** > Carne più asciutta



TRANCE DI PESCE SPADA "SASHIMI SELEZIONE"
SWORDFISH STEAKS "SASHIMI SELECTION"

FTRASPA122

pezzatura` size`	180/300 g
confezione` package`	IWP 1 x 4000 g
cartoni/strato` cartons/layer`	9
strati/pallet` layers/pallet`	14
cartoni/pallet` cartons/pallet`	126
shelf life	18 mesi` months`



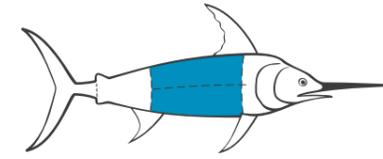
TRANCE DI PESCE SPADA "SELEZIONE"
SWORDFISH STEAKS "SELECTION"

FTRASPA012

pezzatura` size`	160/300 g
confezione` package`	1 x 4000 g
cartoni/strato` cartons/layer`	9
strati/pallet` layers/pallet`	14
cartoni/pallet` cartons/pallet`	126
shelf life	18 mesi` months`

FTRASPA003

pezzatura` size`	180/300 g
confezione` package`	IWP 1 x 4000 g
cartoni/strato` cartons/layer`	9
strati/pallet` layers/pallet`	14
cartoni/pallet` cartons/pallet`	126
shelf life	18 mesi` months`



TRANCE DI PESCE SPADA "SASHIMI EXTRA"
SWORDFISH STEAKS "SASHIMI EXTRA"

FTRASPA101

pezzatura` size`	250/350 g
confezione` package`	1 x 4000 g
cartoni/strato` cartons/layer`	9
strati/pallet` layers/pallet`	14
cartoni/pallet` cartons/pallet`	126
shelf life	18 mesi` months`



TRANCE DI PESCE SPADA "EXTRA"
SWORDFISH STEAKS "EXTRA"

FTRASPA001

pezzatura` size`	250/350 g
confezione` package`	1 x 4000 g
cartoni/strato` cartons/layer`	9
strati/pallet` layers/pallet`	14
cartoni/pallet` cartons/pallet`	126
shelf life	18 mesi` months`

IN OGNI CARTONE TROVI 2 PEZZI CENTRALI E 1 PEZZO TAGLIO DI CODA O TAGLIO DI COLLO



SOTTOVUOTO
TRONCO DI PESCE SPADA "EXTRA"
SWORDFISH CHUNK "EXTRA"

FTROSPA012

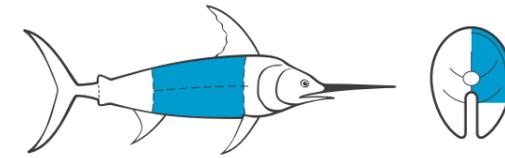
pezzatura' size*	3/5 Kg
confezione package	IWP pv vw
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	8
cartoni/pallet cartons/pallet	72
shelf life	18 mesi months



SOTTOVUOTO
TRONCO DI PESCE SPADA "EXTRA" S/OSSE
SWORDFISH CHUNK "EXTRA" BONELESS

FTROSPA003

pezzatura' size*	3/5 Kg
confezione package	IWP pv vw
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	8
cartoni/pallet cartons/pallet	72
shelf life	18 mesi months



SOTTOVUOTO
TRONCO DI PESCE SPADA "SASHIMI EXTRA" S/OSSE
SWORDFISH CHUNK "SASHIMI EXTRA" BONELESS

FTROSPA102

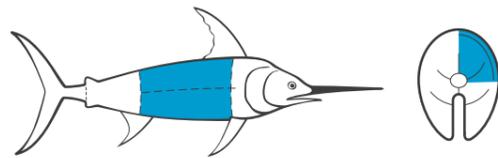
pezzatura' size*	3/5 Kg
confezione package	IWP pv vw
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	8
cartoni/pallet cartons/pallet	72
shelf life	18 mesi months



SOTTOVUOTO
TRONCO DI PESCE SPADA "SASHIMI EXTRA"
SWORDFISH CHUNK "SASHIMI EXTRA"

FTROSPA103

pezzatura' size*	3/5 Kg
confezione package	IWP pv vw
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	8
cartoni/pallet cartons/pallet	72
shelf life	18 mesi months



SOTTOVUOTO
FILONI DI PESCE SPADA "SASHIMI" S/PELLE S/OSSO
SWORDFISH LOIN "SASHIMI" BONELESS

FFILSPA102

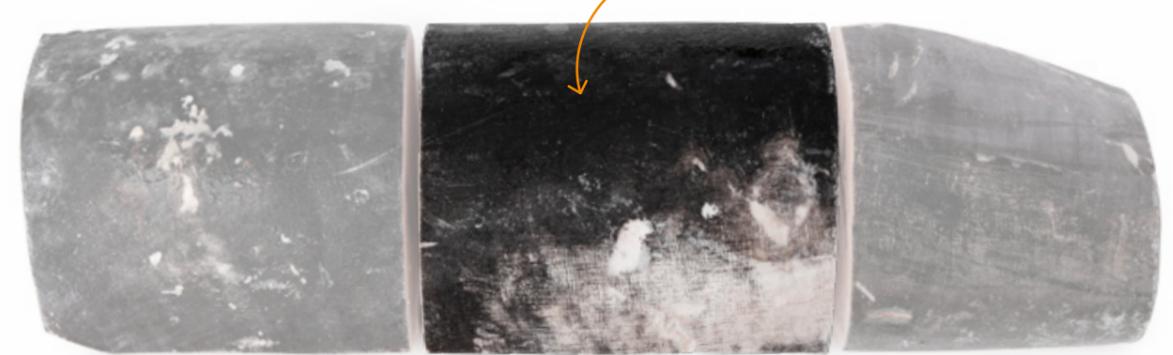
pezzatura' size*	2/3 Kg
confezione package	IWP pv vw
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	8
cartoni/pallet cartons/pallet	72
shelf life	18 mesi months



SOTTOVUOTO
FILONI DI PESCE SPADA S/PELLE S/OSSO
SWORDFISH LOIN SKINLESS BONELESS

FFILSPA002

pezzatura' size*	2/3 Kg
confezione package	IWP pv vw
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	8
cartoni/pallet cartons/pallet	72
shelf life	18 mesi months



Utilizziamo solo il cuore
 We use only the heart

FILONI DI PESCE SPADA
"CUORE" 1 pz
SWORDFISH LOIN "CUORE" 1 pz

FTROSPA008

pezzatura' size*	3/5 Kg
confezione package	IWP pv vw
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	13
cartoni/pallet cartons/pallet	117
shelf life	18 mesi months

FILONI DI PESCE SPADA
"SASHIMI" CUORE 1 pz
SWORDFISH LOIN "SASHIMI"
CUORE 1 pz

FTROSPA105

pezzatura' size*	3/5 Kg
confezione package	IWP pv vw
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	13
cartoni/pallet cartons/pallet	117
shelf life	18 mesi months



FILONI DI PESCE SPADA
"SASHIMI" 3 pz
SWORDFISH LOIN "SASHIMI" 3 pz

FTROSPA104

pezzatura' size*	3/5 Kg
confezione package	IQF pv vw
cartoni/strato cartons/layer	6
strati/pallet layers/pallet	7
cartoni/pallet cartons/pallet	42
shelf life	18 mesi months



FILONI DI PESCE SPADA 3 pz
SWORDFISH LOIN 3 pz

FTROSPA007

pezzatura' size*	3/5 Kg
confezione package	IQF pv vw
cartoni/strato cartons/layer	6
strati/pallet layers/pallet	7
cartoni/pallet cartons/pallet	42
shelf life	18 mesi months



MAREPIÙ È APERIFISH

È la linea di prodotti da gustare in punta di dita. Finger food ideali per aperitivi e banchetti. Piccole forme ricche di gusto.

It's the new products' line to eat with fingers. Finger food is perfect for happy hour and banqueting: small pieces, rich in taste.



Le immagini dei prodotti crudi sono reali e in **scala 1:1**

*The images of raw products are real and in **scale 1:1***

MINI ARROSTICINI DI TOTANO GRATINATI MINI SQUID SKEWER

Ingredienti: filetto di totano gigante, prezzemolo, pangrattato, olio, sale, aromi, spezie.
Ingredients: giant squid fillet, parsley, breadcrumbs, oil, salt, flavors, spices.

-  **friggere**
in olio bollente (180°C) per 3 minuti
deep fry
in very hot oil (180°C) for 3 minutes
-  **in forno preriscaldato**
(200°C) per 10 minuti
in pre-heated oven
(200°C) for 10 minutes

confezione <i>package</i>	2 x 1000 g	peso/pezzo* <i>weight/piece*</i>	15 g
pezzi/cartone* <i>pieces/carton*</i>	134	shelf life	18 mesi <i>months</i>
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	10	porzione media* <i>medium portion*</i>	5 pz <i>pcs</i>
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	16	resa yield	85%
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	160	panatura <i>breadcrumbing</i>	10%



FARRTOT017
GUSTO CLASSICO
CLASSIC TASTE



FARRTOT018
GUSTO PAPRIKA E PEPERONCINO
PAPRIKA AND PEPPER TASTE



FARRTOT019
GUSTO SESAMO E CURRY
SESAME AND CURRY TASTE



FRITTURA INFARINATA PREFRITTA DI CALAMARO E MAZZANCOLLA SGUSCIATA FLOUR-COATED PRE-FRIED SQUID AND PEELED SHRIMP

FFRIINFOOS

Ingredienti: calamaro, mazzancolla, farina 00.
Ingredients: squid, shrimp, flour 00.

-  **friggere**
in olio bollente (180°C) per 2/3 minuti
deep fry
in very hot oil (180°C) for 2/3 minutes

-  **friggitrice ad aria**
(200°C) per 4/6 minuti
air fryer
(200°C) for 4/6 minutes

-  **rinvenire in forno preriscaldato**
(200°C) per 4 minuti
in pre-heated oven
(200°C) for 4 minutes

confezione <i>package</i>	1 x 3000 g	peso/pezzo* <i>weight/piece*</i>	170 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	9	shelf life	18 mesi <i>months</i>
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	14	resa yield	85%
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	126	infarinatura <i>flouring</i>	15%



FILETTI DI ALICI INFARINATI PREFRITTI FLOUR-COATED PRE-FRIED ANCHOVIES

Ingredienti: alici, farina 00.
Ingredients: filet anchovies skewer.

-  **friggere**
in olio bollente (180°C) per 2/3 minuti
deep fry
in very hot oil (180°C) for 2/3 minutes

-  **friggitrice ad aria**
(200°C) per 4/6 minuti
air fryer
(200°C) for 4/6 minutes

-  **rinvenire in forno preriscaldato**
(200°C) per 4 minuti
in pre-heated oven
(200°C) for 4 minutes

confezione <i>package</i>	1 x 3000 g	peso/pezzo* <i>weight/piece*</i>	170 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	9	shelf life	18 mesi <i>months</i>
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	14	resa yield	90%
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	126	infarinatura <i>flouring</i>	27%



Un piccolo mare ricco di specie ittiche dalle pregiate caratteristiche organolettiche: è la storia marinara fatta di tradizione e semplicità.

A small sea rich in fish species with excellent organoleptic characteristics: this is the seafaring history made up of tradition and simplicity.



MAREPIÙ È MEDITERRANEO



Le immagini dei prodotti crudi sono reali e in **scala 1:1**

*The images of raw products are real and in **scale 1:1***



FALIDECO02

ALICI DELL'ADRIATICO DECAPITATE HEADLESS ADRIATIC ANCHOVIES

pezzi/Kg* pieces/Kg*	70/90
confezione package	IQF 1 x 4500 g
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	14
cartoni/pallet cartons/pallet	126
shelf life	18 mesi months

FALIINT004

ALICI DELL'ADRIATICO INTERE WHOLE ADRIATIC ANCHOVIES

pezzi/Kg* pieces/Kg*	40/60
confezione package	IQF 1 x 4500 g
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	14
cartoni/pallet cartons/pallet	126
shelf life	18 mesi months

FILETTI DI ALICI DELL'ADRIATICO ADRIATIC ANCHOVY FILLETTS

FFILALIO01

pezzi/Kg* pieces/Kg*	80/100
confezione busta package	6 x 900 g
cartoni/strato cartons/layer	10
strati/pallet layers/pallet	8
cartoni/pallet cartons/pallet	80
shelf life	18 mesi months

FALIFILO01

pezzi/Kg* pieces/Kg*	80/100
confezione package	IQF 1 x 3600 g
cartoni/strato cartons/layer	9
strati/pallet layers/pallet	14
cartoni/pallet cartons/pallet	126
shelf life	18 mesi months

FRITTURA DI PARANZA DECAPITATA EVISCERATA GUTTED AND HEADLESS DEEP FRY MIX

GLI INGREDIENTI POSSONO VARIARE
IN BASE ALLA PESCA

FFRIMISO05

confezione <i>package</i>	IQF 1 × 4500 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	9
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	14
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	126
shelf life	18 mesi <i>months</i>

FFRIMISO03

confezione (busta) <i>package</i>	6 × 900 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	10
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	10
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	100
shelf life	18 mesi <i>months</i>



FFRIMISO03

FFRIMISO05



merluzzi
cods

busbane
pout



triglie
red mullet

zanchette
scaldfish

moli
whiting

alici
anchovies

PANOCCHIE DEL MEDITERRANEO INTERE WHOLE MEDITERRANEAN MANTIS SHRIMP

FPANINTO10

pezzi/Kg* <i>pieces/Kg*</i>	15/30
confezione <i>package</i>	IQF 6 × 1000 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	6
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	11
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	66
shelf life	18 mesi <i>months</i>

FPANINTO14

pezzi/Kg* <i>pieces/Kg*</i>	30/45
confezione <i>package</i>	IQF 1 × 2000 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	16
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	10
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	160
shelf life	18 mesi <i>months</i>



FPOLRICO01

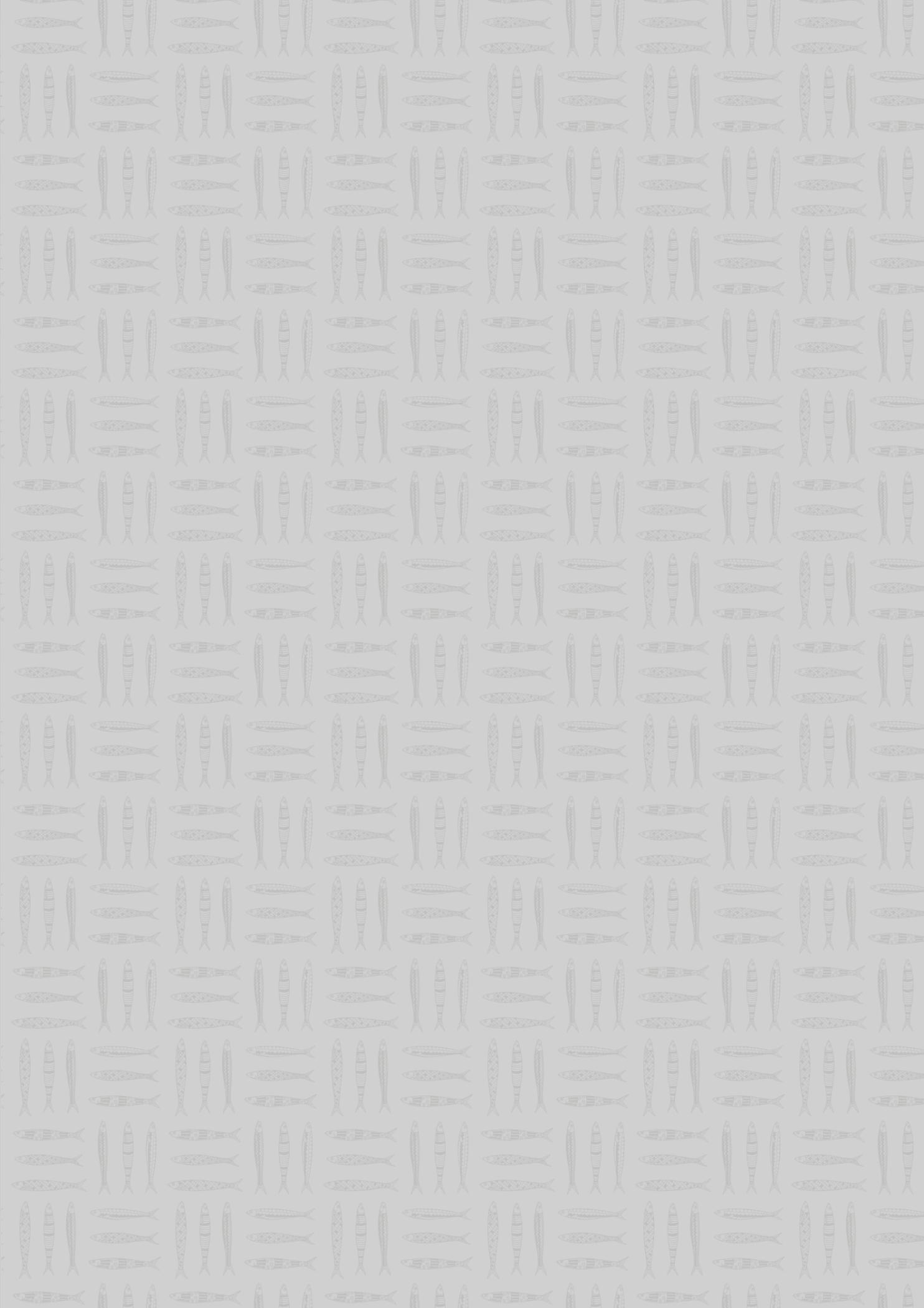
POLPA DI RICCIO DELL'ADRIATICO TOP QUALITY

TOP QUALITY LEAN MEAT
OF ADRIATIC SEA URCHIN



confezione <i>package</i>	12 × 150 g
cartoni/strato <i>cartons/layer</i>	25
strati/pallet <i>layers/pallet</i>	16
cartoni/pallet <i>cartons/pallet</i>	400
shelf life	24 mesi <i>months</i>

marepiñ[®]





MAGGIO 2023

marepiù®

MARE PIÙ S.R.L. ~ VIA ARNO, 7 ~ 63824 ALTIDONA [FM] ITALY ~ T +39 0734 931254

info@marepiusrl.com

www.marepiusrl.com

WWW.A-THA.COM