

CATALOGO 2026

marepiù[®]







PRESENTAZIONE AZIENDALE

Mare Più è un'azienda italiana fondata nel 1988 ad Altidona, nelle Marche, dalla famiglia Andrenacci.

Nata come laboratorio artigianale, l'azienda è cresciuta diventando un punto di riferimento nella produzione e distribuzione di preparazioni gastronomiche a base di pesce surgelato di alta qualità.

Con un forte legame alla tradizione culinaria italiana e alla dieta mediterranea, Mare Più unisce l'amore per il gusto e l'artigianalità con l'innovazione, garantendo freschezza e autenticità in ogni prodotto.

La produzione avviene in uno stabilimento moderno, dove la tradizione e la tecnologia si incontrano per soddisfare le esigenze del mercato, mantenendo sempre al centro la qualità e l'eccellenza del Made in Italy.





COMPANY PRESENTATION

Mare Più is an Italian company founded in 1988 in Altidona, in the Marche region, by the Andrenacci family. Initially an artisanal workshop, the company has grown to become a leading player in the production and distribution of high-quality frozen seafood culinary preparations.

With a strong connection to Italian culinary tradition and the Mediterranean diet, Mare Più combines a passion for flavor and craftsmanship with innovation, ensuring freshness and authenticity in every product.

Production takes place in a modern, technologically advanced facility, where tradition and technology come together to meet market demands, always keeping quality and excellence at the heart of the Made in Italy promise.

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

Mare Più est une entreprise italienne fondée en 1988 à Altidona dans la région des Marches par la famille Andrenacci. À l'origine laboratoire artisanal, l'entreprise s'est ensuite développée pour devenir une référence dans la production et la distribution de préparations culinaires à base de poisson surgelé de haute qualité.

Forte d'un lien étroit avec la tradition culinaire italienne et le régime méditerranéen, Mare Più allie son amour du goût et de l'artisanat à l'innovation, assurant une fraîcheur et une authenticité irréprochables à chaque produit.

La production est réalisée dans un établissement moderne, où tradition et technologie ne font qu'un pour satisfaire aux exigences du marché, en gardant toujours comme point de mire la qualité et l'excellence du Made in Italy.

I NOSTRI PACK

OUR PACKAGING



Vs
Vassoio / Tray / Plateau



Bs
Busta / Bag / Sachet



Bx
Box / Boite



As
Astuccio / Case / Étui



Sc
Cartone / Carton





ARROSTICINI DI TOTANO GRATINATI

BREADCRUMB COATED SQUID SKEWER

FINES BROCHETTES DE CALMAR GRATINÉES

Preparato con il filetto del totano, deve il suo grande successo alla sua piacevole consistenza e al profumo dell'impanatura. Versatile e adatto a tutte le occasioni, cuoce velocemente al forno o direttamente in friggitrice.

Prepared with squid fillet, its succulent texture and the tasty breading have made it a great success. Versatile and suitable for all occasions, it cooks quickly in the oven or directly in the fryer.

Préparées à base de filets de calmar, elles doivent leur succès à leur agréable consistance et au parfum de leur panure. Polyvalentes et convenant à toutes occasions, elles cuisent en un tournemain au four ou bien directement à la friteuse.

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.

Ingredients: filets de calmar géant, persil, panure, huile, sel, arômes naturels et épices.
Provenance: Océan Pacifique.



friggere in olio bollente (180°C) per 3 minuti
in deep fry in very hot oil (180°C) for 3 minutes
fire dans de l'huile chaude (180°C) pendant 3 minutes



in forno preriscaldato (180°C) per 16 minuti
in pre-heated oven (180°C) for 16 minutes
au four préchauffé (180°C) pendant 16 minutes



su fry top preriscaldato (200°C) per 3 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 3 minutes per side
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 3 minutes de chaque côté



FARRTOT001 1 × 3000 g
6,61 lb



FARRTOT008 4 × 1000 g
8,82 lb



ARROSTICINI DI SALMONE GRATINATI

BREADCRUMB COATED SALMON SKEWER

FINES BROCHETTES DE SAUMON GRATINÉES

Realizzato con il salmone e avvolto da una croccante panatura di corn flakes.

Made with salmon and coated in a crunchy corn flake breading.

Préparées à base de saumon et enrobées d'une panure croustillante de corn flakes.

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

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

Ingredients: saumon, persil, corn flakes, huile, sel, gingembre, thym, marjolaine et épices.



friggere in olio bollente (180°C) per 3 minuti
in deep fry in very hot oil (180°C) for 3 minutes
fire dans de l'huile chaude (180°C) pendant 3 minutes



in forno preriscaldato (200°C) per 10 minuti
in pre-heated oven (200°C) for 10 minutes
au four préchauffé (200°C) pendant 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
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 3 minutes de chaque côté



in padella antiaderente per 3 minuti per lato
in nonstick pan for 3 minutes per side
dans une poêle anti-adhésive pendant 3 minutes de chaque côté



FARRSAL001 4 × 1000 g
8,82 lb

ARROSTICINI DI MERLUZZO GRATINATI

BREADCRUMB COATED COD SKEWER

FINES BROCHETTES DE CABILLAUD GRATINÉES

Delizioso arrosticino con merluzzo, estremamente versatile, che si sposa con una varietà di salse, tra cui la tartara, la tonnata, l'harissa e la classica salsa rosa.

A delicious skewer with cod, extremely versatile, which goes well with a variety of sauces, including tartare, tuna, harissa and classic pink sauce.

Délicieuse brochette fine de cabillaud, ultra polyvalente, à marier à toutes les sauces comme la sauce tartare, la tonnata, la harissa et la classique sauce cocktail.

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

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

Ingrédients: cabillaud, persil, panure, huile, sel, tomate, thym, basilic, câpres, et épices.



FARMER001 4 x 1000 g
8,82 lb



friggere in olio bollente (180°C) per 3 minuti
in deep fry in very hot oil (180°C) for 3 minutes
fire dans de l'huile chaude (180°C) pendant 3 minutes



in forno preriscaldato (200°C) per 10 minuti
in pre-heated oven (200°C) for 10 minutes
au four préchauffé (200°C) pendant 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
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 3 minutes de chaque côté



in padella antiaderente per 3 minuti per lato
in nonstick pan for 3 minutes per side
dans une poêle anti-adhésive pendant 3 minutes de chaque côté

SCORFANO ALLO SPIEDO CON ZUCCHINE GRATINATO

REDFISH SKEWER WITH COURGETTE AU GRATIN

BROCHETTE DE RASCASSE ET COURGETTES GRATINÉE

Uno spiedo di straordinaria bontà nato dalla combinazione della deliziosa carne dello scorfano con le zucchine.

An appetizing skewer born from the combination of the tasty redfish meat with courgettes.

Une brochette ultra savoureuse, fruit de la rencontre entre la chair fine de la rascasse et la délicatesse des courgettes.

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

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

Ingrédients: rascasse, courgettes, panure, citron, tomate, huile, sel, arômes naturels et épices.



FSPISCO003 1x40 pz
40 pcs



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



su fry top preriscaldato (200°C) per 14 minuti
in pre-heated fry top (200°C) for 14 minutes
dans un air fryer préchauffé (200°C) pendant 14 minutes



in padella antiaderente per 14 minuti
in nonstick pan for 14 minutes
dans une poêle anti-adhésive pendant 14 minutes



MERLUZZO ALLO SPIEDO CON PANKO E POMODORO

COD SKEWER WITH PANKO BREADCRUMBS AND TOMATO BROCHETTE DE CABILLAUD, PANKO ET TOMATE

Una sapiente combinazione tra il merluzzo pescato nei mari del Nord e i profumi tipici del Mediterraneo. Il pane panko, una panatura tipica della cucina giapponese, conferisce al prodotto una croccantezza e una fragranza eccezionali.

A skilful combination of North Sea cod and typical Mediterranean aromas. The panko breadcrumbs, a typical Japanese cuisine breading, gives the product exceptional crunchiness and fragrance.

Une savoureuse combinaison de cabillaud pêché dans les mers du Nord et de parfums caractéristiques de la Méditerranée. Le panko, une panure typique de la cuisine japonaise, confère au produit un croustillant et une saveur exceptionnels.

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



in forno preriscaldato (200°C) per 15 minuti
in pre-heated oven (200°C) for 15 minutes
au four préchauffé (200°C) pendant 15 minutes

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



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
au four préchauffé (200°C) pendant 15 minutes

Ingédients: cabillaud, panko, tomate, persil, huile, sel, arômes et épices.



in padella antiaderente per 2/3 minuti per lato
in nonstick pan for 2/3 minutes per side
dans un air fryer préchauffé (200°C) pendant 2/3 minutes de chaque côté



FSPIMER007 2 x 14 pz
28 pcs



TONNO ALLO SPIEDO CON PANKO ALLA MEDITERRANEA

TUNA SKEWER WITH MEDITERRANEAN SEASONED PANKO BREADCRUMBS BROCHETTE DE THON ET PANKO FAÇON MÉDITERRANÉENNE

Realizzato con autentico filetto di tonno surgelato a bordo a temperature basse per preservarne la freschezza e la succosità. I cubetti di tonno sono accompagnati da una panatura al panko profumata al capperi e pomodorino, per una croccantezza e fragranza irresistibili.

Made with authentic tuna fillet frozen on board at low temperatures, which preserves its freshness and juiciness. Our tuna cubes are coated in a panko breading flavoured with capers and cherry tomato, for an irresistible crunchiness and fragrance.

Préparée à base de filets entiers de thon surgelé à bord à basses températures pour en préserver la fraîcheur et la tendresse. Les dés de thon sont accompagnés d'une panure panko aromatisée aux câpres et tomates cerise, pour un croustillant et un parfum irrésistibles.

Ingredienti: tonno, panko, pomodoro, cipolla rossa, basilico, olio, sale, aromi, spezie.



in bbq pro a gas fuoco medio per 2 minuti per lato
in gas bbq medium heat for 2 minutes per side
au barbecue professionnel à gaz, à feu moyen pendant 2 minutes de chaque côté

Ingredients: tuna, panko breadcrumbs, tomatoes, red onion, basil, oil, salt, flavors, spices.



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

Ingédients: thon, panko, tomate, oignon rouge, basilic, huile, sel, arômes et épices.



su fry top preriscaldato (200°C) per 2 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 2 minutes per side
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 2 minutes de chaque côté



FSPITON002 2 x 14 pz
28 pcs



in padella antiaderente per 2 minuti per lato
in nonstick pan for 2 minutes per side
dans une poêle anti-adhésive pendant 2 minutes de chaque côté

SALMONE ALLO SPIEDO CON PANKO ALLE ERBE AROMATICHE

SALMON SKEWER WITH PANKO BREADCRUMBS AND AROMATIC HERBS

BROCHETTE DE SAUMON ET PANKO AUX HERBES AROMATIQUES

Il salmone, dalla carne morbida e saporita, si presta a numerose interpretazioni culinarie, arricchito con salvia e rosmarino per un tocco tipicamente mediterraneo.

Salmon, with its soft and tasty flesh, inspires many culinary interpretations, enriched with sage and rosemary for a typically Mediterranean touch

Grâce à sa chair tendre et savoureuse, le saumon se prête à de multiples interprétations culinaires. Ici, il est parfumé à la sauge et au romarin pour une version typiquement méditerranéenne.

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

Provenienza: oceano Atlantico

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

Origin: Atlantic ocean

Ingredients: saumon, panko, huile, sel, romarin, sauge, arômes et épices.

Provenance: océan Atlantique



FSPISAL007

2 x 14 pz
28 pcs



in bbq pro a gas fuoco medio per 2 minuti per lato
in gas bbq medium heat for 2 minutes per side
au barbecue professionnel à gaz, à feu moyen pendant 2 minutes de chaque côté



in forno preriscaldato (250°C) per 8 minuti
in pre-heated oven (250°C) for 8 minutes
au four préchauffé (250°C) pendant 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
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 2 minutes de chaque côté



in padella antiaderente per 2 minuti per lato
in nonstick pan for 2 minutes per side
dans une poêle anti-adhésive pendant 2 minutes de chaque côté

SPIEDINO DI GAMBERO ARGENTINO SGUSCIATO GRATINATO

ARGENTINIAN RED SHRIMP SKEWER AU GRATIN

BROCHETTE DE CREVETTES D'ARGENTINE DÉCORTIQUÉES GRATINÉES

Il gambero Argentino, apprezzato per la qualità e il sapore delle sue carni, è uno dei crostacei più ricercati in cucina. MarePiù propone uno spiedo composto da 4/5 gamberi. Il pane che lo avvolge è arricchito con prezzemolo, aglio e basilico.

The Argentinian prawn, appreciated for the quality and flavour of its meat, is one of the most sought after crustaceans in the Seafood cuisine. MarePiù offers a skewer with 4/5 prawns. The bread crumb coating is flavoured with parsley, garlic and basil.

La crevette d'Argentine, appréciée pour la qualité et le goût de sa chair, est l'un des crustacés les plus recherchés en cuisine. Mare Più propose une brochette composée de 4/5 crevettes. La panure qui l'enrobe est parfumée au persil, à l'ail et au basilic.

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

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

Ingredients: crevette d'Argentine, panure, basilic, persil, ail et sel.



FSPIGAM003

1x2100 g
4,63 lb



in forno preriscaldato (250°C) per 6 minuti
in pre-heated oven (250°C) for 6 minutes
au four préchauffé (250°C) pendant 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
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 5 minutes de chaque côté



in padella antiaderente per 6 minuti per lato
in nonstick pan for 6 minutes per side
dans une poêle anti-adhésive pendant 6 minutes de chaque côté



SPIEDINO DI FILETTO DI CALAMARO PATAGONICO GRATINATO

PATAGONIAN SQUID FILLET SKEWER AU GRATIN
BROCHETTE DE FILETS DE CALMAR DE PATAGONIE GRATINÉS

Per preparare questi spiedini, scegliamo solo la parte più nobile e pregiata del calamaro. Avvolto in una croccante gratinatura che ne esalta il sapore, e la versatilità.

To prepare these skewers, we choose only the finest and most valuable part of the squid. Covered in a crunchy gratin that enhances its flavour and versatility.


Pour préparer ces brochettes, nous ne choisissons que la partie la plus noble et fine du calmar. Cette chair est enrobée d'une panure délicieusement croustillante pour en exalter la saveur et la multiplicité d'utilisation.


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

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

Ingrédients: filet de calmar de Patagonie, panure, basilic, persil, ail et sel.

 **in forno preriscaldato** (250°C) per 10 minuti
in pre-heated oven (250°C) for 10 minutes
au four préchauffé (250°C) pendant 10 minutes

 **su fry top preriscaldato** (200°C) per 5 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 5 minutes per side
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 5 minutes de chaque côté

 **in padella antiaderente** per 6 minuti per lato
in nonstick pan for 6 minutes per side
dans une poêle anti-adhésive pendant 6 minutes de chaque côté



FSPICAL001 1x2100 g
4,63 lb



SPIEDINO DI FILETTO DI CALAMARO PATAGONICO E GAMBERO ARGENTINO GRATINATO

PATAGONIAN SQUID AND SHELLED ARGENTINIAN PRAWN SKEWER AU GRATIN
BROCHETTE DE FILETS DE CALMAR DE PATAGONIE ET DE CREVETTES D'ARGENTINE GRATINÉS

La delicatezza del calamaro patagonico e la prelibatezza del gambero argentino si uniscono per creare uno spiedino unico nel suo genere. Facile da preparare, è un'opzione versatile per i professionisti della ristorazione che desiderano offrire ai loro clienti un prodotto di qualità.

The delicacy of the Patagonian squid and the Argentinian prawn combine to create a one-of-a-kind premium skewer. Easy to prepare, it is a versatile option for catering professionals who want to offer their customers a quality product.


La délicatesse du calmar de Patagonie et la noblesse de la crevette d'Argentine s'allient pour donner naissance à une brochette inédite. Facile à préparer, c'est une option polyvalente pour les professionnels de la restauration qui souhaitent offrir à leur clientèle un produit de qualité.


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

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

Ingrédients: filet de calmar de Patagonie, crevette d'Argentine, panure, huile, sel, persil, basilic et ail.

 **in forno preriscaldato** (250°C) per 8 minuti
in pre-heated oven (250°C) for 8 minutes
au four préchauffé (250°C) pendant 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
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 7 minutes de chaque côté

 **in padella antiaderente** per 7 minuti per lato
in nonstick pan for 7 minutes per side
dans une poêle anti-adhésive pendant 7 minutes de chaque côté



FSPIPES015 1x 3000 g
6,61 lb



SPIEDINO DI MARE GRATINATO

SEAFOOD SKEWER AU GRATIN

BROCHETTE DE LA MER GRATINÉE

Uno spiedino raffinato, nato dall'unione dei due pesci più apprezzati nelle cucine di tutto il mondo.

A refined skewer, born from the union of the two most popular seafood ingredients in the world


Une brochette raffinée, fruit de l'union de deux produits de la mer parmi les plus appréciés des cuisines du monde entier.


Ingredienti: filetti di calamaro o totano, gambero, prezzemolo, pangrattato, olio, sale, aglio.

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

Ingrédients: filet de calmar, crevette, persil, panure, huile, sel et ail.

 **in forno preriscaldato** (200°C) per 7 minuti
in pre-heated oven (200°C) for 7 minutes
au four préchauffé (200°C) pendant 7 minutes

 **su fry top preriscaldato** (200°C) per 8 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 8 minutes per side
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 8 minutes de chaque côté

 **in padella antiaderente** per 8 minuti per lato
in nonstick pan for 8 minutes per side
dans une poêle anti-adhésive pendant 8 minutes de chaque côté



FSPIPES017 1x 3000 g
6,61 lb

SPIEDINO DI GAMBERO ARGENTINO SGUSCIATO

SHELLED ARGENTINIAN PRAWN SKEWER

BROCHETTE DE CREVETTES D'ARGENTINE DÉCORTIQUÉES

Il gambero argentino, apprezzato per la qualità e il sapore delle sue carni, è uno dei crostacei più ricercati in cucina. Lo spiedino viene proposto in generose porzioni da 4/5 gamberi.

The Argentinian prawn, appreciated for the quality and flavour of its meat, is one of the most sought after crustaceans in seafood cuisine. This skewer offers generous portions of 4/5 prawns.


La crevette d'Argentine, appréciée pour la qualité et la saveur de sa chair, est l'un des crustacés les plus recherchés en cuisine. La brochette est proposée en généreuses proportions de 4/5 crevettes.


Ingredienti: gambero argentino sgusciato.

Ingredients: Argentinian red shrimp.

Ingrédients: crevette d'Argentine décortiquée.

 **in forno preriscaldato** (220°C) per 8 minuti
in pre-heated oven (220°C) for 8 minutes
au four préchauffé (220°C) pendant 8 minutes

 **su fry top preriscaldato** (200°C) per 6 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 6 minutes per side
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 6 minutes de chaque côté

 **in padella antiaderente** per 6 minuti per lato
in nonstick pan for 6 minutes per side
dans une poêle anti-adhésive pendant 6 minutes de chaque côté



FSPIGAM004 1 x 2100 g
4,63 lb

SPIEDINO DI FILETTO DI CALAMARO PATAGONIA AD ONDA GRATINATO

BREADCRUMB COATED WAVY PATAGONIAN SQUID FILLET SKEWER,
BROCHETTE DE FILET DE CALMAR DE PATAGONIE ONDULÉ GRATINÉ

Il filetto del calamaro è la parte più pregiata, ottenuta dalla sezione centrale del calamaro. La panatura, arricchita con pangrattato, erbe aromatiche e spezie, le dona una croccantezza irresistibile.

The squid fillet is the most valuable part, obtained from the central section of the squid. The breading, enriched with breadcrumbs, aromatic herbs, and spices, gives it an irresistible crunch.


Le filet du calmar est la partie la plus noble, obtenue dans la partie centrale du mollusque. La panure, faite de chapelure de pain, d'herbes aromatiques et d'épices, lui confère un croustillant irrésistible.


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

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

Ingrediénts: filet de calmar de Patagonie, panure, basilic, persil, ail et sel.

 **in forno preriscaldato** (200°C) per 10 minuti
in pre-heated oven (200°C) for 10 minutes
au four préchauffé (200°C) pendant 10 minutes

 **su fry top preriscaldato** (200°C) per 5 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 5 minutes per side
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 5 minutes de chaque côté

 **in padella antiaderente** per 6 minuti per lato
in nonstick pan for 6 minutes per side
dans une poêle anti-adhésive pendant 6 minutes de chaque côté



FSPICAL007 1 x 2100 g
4,63 lb





SPIEDINO DI CALAMARO PATAGONICO RUSTICO XL PATAGONIAN SQUID SKEWER "RUSTICO XL" BROCHETTE DE CALMAR DE PATAGONIE RUSTIQUE XL

Questo spiedino presenta il pregiato calamaro patagonico in un formato extra-large.
Con una consistenza rustica è perfetto per chi cerca un piatto abbondante ed appagante.

*This skewer features the prized Patagonian squid in an extra-large format.
With a rustic consistency it is perfect for those looking for a hearty and satisfying dish.*

Cette brochette, au format extra large, est composée du savoureux calmar de Patagonie. Sa consistance rustique la rend idéale pour qui est à la recherche d'un plat à la fois abondant et réjouissant pour le palais.


Ingredienti: calamaro patagonico.

Ingredients: Patagonian squid.

Ingredients: calmar de Patagonie.

 **in forno preriscaldato** (220°C) per 10 minuti
in pre-heated oven (220°C) for 10 minutes
au four préchauffé (220°C) pendant 10 minutes

 **su fry top preriscaldato** (200°C) per 8 minuti
in pre-heated fry top (200°C) for 8 minutes
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 8 minutes

 **in padella antiaderente** per 8 minuti
in nonstick pan for 8 minutes
dans une poêle anti-adhésive pendant 8 minutes



FSPICAL009 1x2500 g
5,50 lb



SPIEDINO DI CALAMARO PATAGONICO E GAMBERO ARGENTINO SGUSCIATO PATAGONIAN SQUID AND SHELLED ARGENTINIAN PRAWN SKEWER BROCHETTE DE CALMAR DE PATAGONIE ET DE CREVETTE D'ARGENTINE DÉCORTIQUÉE

La delicatezza del calamaro patagonico e la prelibatezza del gambero argentino si uniscono per creare uno spiedino unico nel suo genere.

The delicacy of the Patagonian squid and the Argentinian prawn combine to create a one-of-a-kind skewer.

La délicatesse du calmar de Patagonie et la noblesse de la crevette d'Argentine s'allient pour donner naissance à une brochette inédite.


Ingredienti: filetto di calamaro patagonico, gambero argentino sgusciato.

Ingredients: patagonian squid fillet, shelled argentine prawn.

Ingredients: filet de calmar de Patagonie, crevette d'Argentine décortiquée.

 **in forno preriscaldato** (220°C) per 10 minuti
in pre-heated oven (220°C) for 10 minutes
au four préchauffé (220°C) pendant 10 minutes

 **su fry top preriscaldato** (200°C) per 12 minuti
in pre-heated fry top (200°C) for 12 minutes
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 12 minutes

 **in padella antiaderente** per 12 minuti
in nonstick pan for 12 minutes
dans une poêle anti-adhésive pendant 12 minutes



FSPIPES014 1x3000 g
6,61 lb

INVOLTINI DI PESCE SPADA GRATINATI

BREADCRUMB COATED SWORDFISH ROLLS

ROULÉS D'ESPADON GRATINÉS



I nostri involtini sono preparati seguendo l'antica tradizione siciliana: una farcitura ricca di pinoli, uvetta e formaggio, avvolta in una morbida fetta di pesce spada, racchiusa in un croccante involucro di pane. Pronti da cuocere da surgelati, sono un secondo piatto delizioso.

Our rolls are prepared to perfection following the Sicilian tradition: a filling of pine nuts, raisins and cheese, wrapped in a soft slice of swordfish, enclosed in a crunchy bread wrapper. Ready to cook from frozen, they are a delicious main courses.

Nos roulés sont préparés dans la plus pure tradition culinaire sicilienne : une farce riche en petits pignons, raisins secs et fromage, enveloppée d'une tendre tranche d'espadon, le tout enrobé d'une panure de pain croustillante. Prêts à cuire surgelés, ils sont un délicieux plat de résistance.

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



in forno preriscaldato (160°C) per 20 minuti
in pre-heated oven (160°C) for 20 minutes
au four préchauffé (160°C) pendant 20 minutes

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

Ingrédients: espadon, persil, pignon, raisin sec, fromage râpé, panure, huile, sel, arômes et épices.



FINVSPA001

2x1000 g
4,41 lb

FILETTI DI ALICI DEL MEDITERRANEO GRATINATI

BREADCRUMB COATED MEDITERRANEAN ANCHOVY FILLETS

FILETS D'ANCHOIS DE LA MÉDITERRANÉE GRATINÉS



I filetti di alici sono pescati nel Mare Adriatico e nel bacino del Mediterraneo e vanta carni di alta qualità. La nostra ricetta prevede un passaggio veloce dei filetti, puliti e diliscati, nel pangrattato, preservando così il loro autentico sapore.

The anchovy fillets are of high-quality meat, fished in the Adriatic Sea and the Mediterranean basin. Our recipe involves lightly coating the cleaned and boned fillets in breadcrumbs, preserving their authentic flavour.

Les filets de ces anchois pêchés dans la mer Adriatique et dans le bassin méditerranéen sont de très haute qualité. Notre recette prévoit un passage rapide des filets, une fois nettoyés et les arêtes retirées, dans de la panure, qui en préserve la saveur authentique.

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



friggere in olio bollente (180°C) per 2 minuti
in deep fry in very hot oil (180°C) for 2 minutes
frire dans de l'huile chaude (180°C) pendant 2 minutes

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



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

Ingrédients: filets d'anchois, persil, panure, huile, sel, arômes et épices.



in padella antiaderente per 12 minuti
in nonstick pan for 12 minutes
dans une poêle anti-adhésive pendant 12 minutes



FALIGRA007

2x1000 g
4,41 lb

VENTAGLI DI MARE GRATINATI

STUFFED HALF SHELL AU GRATIN

COQUILLES SAINT-JACQUES GARNIES GRATINÉES



Un classico antipasto tipico della cucina italiana. La combinazione di gamberetti, zucchine e pomodoro emana i profumi caratteristici del Mediterraneo. Già conditi con il pane, questi ventagli sono pronti per essere cotti in forno per una ricetta versatile, veloce e, soprattutto, gustosa.

A typical appetizer of Italian traditional cuisine. The combination of shrimp, courgettes and tomato exudes the characteristic flavours of the Mediterranean. Already seasoned with bread, they are ready to be cooked in the oven for a versatile, quick and tasty recipe.

Une entrée classique de la cuisine italienne. La combinaison de petites crevettes, de courgettes et de tomates exhale des parfums de la Méditerranée. Déjà panées, ces coquilles Saint-Jacques sont prêtes à être cuites au four pour une recette polyvalente, rapide et, surtout, savoureuse.

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

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

Ingrédients: crevettes, courgettes, tomates cerise, persil, panure, huile, sel, arômes, épices et ail.

 **in forno preriscaldato** (200°C) per 14 minuti
in pre-heated oven (200°C) for 14 minutes
au four préchauffé (200°C) pendant 14 minutes



FVENGRA002 4x1000 g
8,82 lb

COZZE GRATINATE CON PANE AL POMODORO

STUFFED MUSSELS WITH BREADCRUMBS AND TOMATO

MOULES GRATINÉES AU PAIN À LA TOMATE



Le cozze vengono farcite una ad una con pane profumato al pomodoro, seguendo la ricetta classica di questo piatto. Pronte per essere infornate, fanno risparmiare molto tempo e lavoro allo chef, garantendo una velocità di preparazione senza compromessi.

The mussels are stuffed one by one with tomato-flavoured bread, following the traditional recipe of this dish. Ready to be put in the oven, they save the chef a lot of time and work, guaranteeing a fast preparation.

Les moules sont farcies une par une avec du pain parfumé à la tomate, suivant la recette classique de ce plat. Prêtes à être enfournées, elles permettent de faire gagner du temps et du travail à la personne aux fourneaux, garantissant une vitesse de préparation extraordinaire.

Ingredienti: cozze, pomodoro, prezzemolo, pangrattato, olio, sale.

Ingredients: mussels, tomato, parsley, breadcrumbs, oil, salt.

Ingrédients: moules, tomates, persil, chapelure, huile, sel.

 **in forno preriscaldato** (200°C) per 10 minuti
in pre-heated oven (200°C) for 10 minutes
au four préchauffé (200°C) pendant 10 minutes



FCOZGRA003 4x1000 g
8,82 lb

COTOLETTA DI PESCE SPADA GRATINATA

BREADCRUMB COATED SWORDFISH CUTLET

PAVÉ D'ESPADON GRATINÉ

La nostra cotoletta di pesce spada con panatura al panko, è ideale per una cena pronta in poco tempo e si adatta perfettamente ai gusti di tutti, anche i palati dei più piccoli.


Our swordfish cutlet au gratin is ideal for a short prep time dinner and adapts perfectly to everyone's tastes, even the palates of children.

Notre pavé d'espadon pané au panko est idéal pour un dîner préparé en un tournemain. Il saura satisfaire tous les palais, même ceux des plus petits.


Ingredienti: pesce spada, panko, olio, sale, spezie e limone.

Ingredients: swordfish, panko breadcrumbs, oil, salt, spices and lemon.

Ingredients: espadon, panko, huile, sel, épices et citron.

 **friggere** in olio bollente (180°C) per 5 minuti
in deep fry in very hot oil (180°C) for 5 minutes
frire dans de l'huile chaude (180°C) pendant 5 minutes

 **in forno preriscaldato** (200°C) per 12 minuti
in pre-heated oven (200°C) for 12 minutes
au four préchauffé (200°C) pendant 12 minutes

 **in padella antiaderente** per 12 minuti
in nonstick pan for 12 minutes
dans une poêle anti-adhésive pendant 12 minutes



FCOTSPA001

1x2000 g
4,41 lb

GRATINATI / AU GRATIN / LES GRATINÉS



FRITTO MISTO

SEAFOOD MIX FOR DEEP FRYING

FRITURE ASSORTIE

La comodità di una deliziosa frittura già miscelata e pulita, pronta per essere cucinata. Composta da tenero totano, gambero e sepioline intere, che conferiscono corposità al piatto finale.

The convenience of delectable fried food already mixed cleaned, and ready to be cooked. Made from tender squid, prawn and whole cuttlefish, which give body to the final dish.

Toute la commodité d'une délicieuse friture déjà mélangée et nettoyée, prête à être cuite. Composée de calmar tendre, de crevettes et de sepioline entières qui donnent de la consistance à la préparation finale.



FFRIMIS001

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.

Ingédients: anneau de calmar de l'Atlantique, tentacule de calmar, crevette entière et sepioline nettoyé.



friggere in olio bollente (180°C) per 3 minuti
in deep fry in very hot oil (180°C) for 3 minutes
frire dans de l'huile chaude (180°C) pendant 3 minutes

6x800 g
10,58 lb

FRITTURA INFARINATA DI TOTANO ATLANTICO

FLOUR COATED ATLANTIC SQUID FOR DEEP FRYING

FRITURE ENFARINÉE DE CALMAR DE L'ATLANTIQUE

Anelli e ciuffi di totano Atlantico, già infarinati e congelati IQF per preservarne qualità e consistenza. Ideali per una frittura croccante e dorata in pochi minuti.

Atlantic squid rings and tufts, floured and IQF frozen to preserve quality and texture. Ideal for a crispy and golden fried result in just a few minutes.

Anneaux et tentacules de calmar de l'Atlantique, déjà enfarinés et surgelés IQF afin de préserver qualité et consistance. Idéal pour une friture croustillante et dorée en quelques minutes.

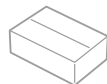
Ingredienti: anelli di totano atlantico, ciuffi di totano atlantico, farina 00.



friggere in olio bollente (180°C) per 3/4 minuti
in deep fry in very hot oil (180°C) for 3/4 minutes
frire dans de l'huile chaude (180°C) pendant 3/4 minutes

Ingredients: new zeland squid rings, new zeland squid tentacles, flour 00.

Ingédients: anneau de calmar de l'Atlantique, tentacule de calmar, farine 00.



FFRIINF004

1x3000 g
6,61 lb





FRITTURA INFARINATA DI TOTANO E MAZZANCOLLA TROPICALE

FLOUR COATED FRIED SQUID AND PEELED SHRIMP


FRITURE ENFARINÉE DE CALMAR ET CREVETTES DÉCORTIQUÉES

Anelli di totano gigante del Pacifico e mazzancolle tropicali sgusciate, avvolti in una leggera infarinatura. Una combinazione equilibrata per una frittura croccante e uniforme.

Giant Pacific squid rings and tropical peeled shrimp coated in a light flouring. A balanced combination for a crispy and even fried result.

Anneaux de calmar géant du Pacifique et crevettes tropicales décortiquées, enrobés d'une fine panure. Une combinaison équilibrée pour une friture croustillante et homogène.

Ingredienti: anelli di totano gigante del pacifico, mazzancolla, farina 00.

 **friggere** in olio bollente (170°C) per 3-4 minuti
in deep fry in very hot oil (170°C) for 3-4 minutes
fire dans de l'huile chaude (170°C) pendant 3-4 minutes

Ingredients: giant pacific squid rings, shrimp, flour 00.

Ingredients: anneaux de calmar géant du Pacifique, crevette et farine T45.



FFRIIF006

4 × 1000 g
8,82 lb



FRITTURA INFARINATA DI CALAMARO PATAGONICO

FLOURED FRY-UP OF PATAGONIAN SQUID

FRITURE ENFARINÉE DE CALMAR PATAGONIQUE

Calamaro patagonico selezionato, pulito e leggermente infarinato. Ideale per una frittura asciutta che valorizza consistenza e gusto della materia prima.


Selected Patagonian squid, cleaned and lightly floured. Ideal for a dry and crispy fry that enhances the texture and flavour of the raw material.

Calmar patagonique sélectionné, nettoyé et légèrement enfariné. Idéal pour une friture sèche et croustillante qui met en valeur la texture et la saveur de la matière première.

Ingredienti: calamaro patagonico, farina 00.

Ingredients: Patagonian squid, flour 00.

Ingredients: Calmar patagonique, farine T45.

 **friggere** in olio bollente (180°C) per 3 minuti
in deep fry in very hot oil (180°C) for 3 minutes
fire dans de l'huile chaude (180°C) pendant 3 minutes



FFRIINF013

4 × 1000 g
8,82 lb

FRITTURA INFARINATA DI CALAMARO PATAGONICO E GAMBERO ARGENTINO SGUSCIATO

FLOUR COATED FRIED PATAGONIAN SQUID AND PEELED SHRIMP
FRITURE FARINÉE DE CALMAR DE PATAGONIE ET DE CREVETTE
D'ARGENTINE DÉCORTIQUÉE



La soluzione ideale per ogni chef che desidera servire una frittura di alta qualità, senza lo stress delle preparazioni elaborate. Si frigge direttamente da surgelata.

The ideal solution for every chef who wishes to serve high quality fried fish, without the stress of elaborate preparations. It can be fried directly from frozen.

La solution idéale pour tout chef de cuisine désireux de servir une friture de haute qualité sans le stress qui accompagne ce type de préparations élaborées. À frire directement surgelée.

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

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

Ingrédients: anneau et tentacule de calmar de Patagonie et crevette d'Argentine décortiquée..



friggere in olio bollente (180°C) per 3 minuti

in deep fry in very hot oil (180°C) for 3 minutes

fire dans de l'huile chaude (180°C) pendant 3 minutes



FFRIINF014

4 x 1000 g
8,82 lb



marepiù

FRITTURA DI PARANZA DECAPITATA EVISCERATA

GUTTED AND HEADLESS DEEP FRY MIX

FRITURE DE LA MER, SANS TÊTE ET ÉVISCÉRÉE

Riscopri il sapore dell'autentica tradizione, con quest'apprezzata tipicità dell'Adriatico. Questo piatto affonda le radici in un tempo in cui si utilizzavano i pesci considerati meno nobili, ma i più gustosi: triglie, zanchette, moli, merluzzetti e altri ancora.

Rediscover the flavour of authentic tradition, with this much-loved Adriatic recipe. This dish has its roots in a time when fish that were considered less noble were used but the tastiest, like red mullet, zanchette, moli, cod and others.

Redécouvrez toute la saveur authentique de la tradition grâce à ce plat typique de l'Adriatique. Ce plat remonte à une époque lointaine où l'on utilisait les poissons considérés moins nobles mais qui sont tout autant savoureux : rougets, limandes, poissons blancs, petits cabillauds et bien d'autres encore.

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



friggere in olio bollente (180°C) per 4/5 minuti
in deep fry in very hot oil (180°C) for 4/5 minutes
frire dans de l'huile chaude (180°C) pendant 4/5 minutes

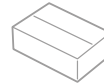
Ingredients: cods, pout, red mullet, scaldfish, whiting, anchovies, flavour 00.

Ingrédients: cabillaud, lieu jaune, rouget, limande, poisson blanc, anchois et farine T45.



FFRIMIS003

6x900 g
11,90 lb



FFRIMIS005

1x4500 g
9,92 lb

FRITTURA DI PARANZA A FILETTI

FRIED FISH FILLETS

FRITURE DE FILETS DE POISSON

Filetti di pesce selezionati da specie mediterranee e atlantiche, lavorati e congelati per preservarne freschezza e struttura. Ideali per una frittura leggera e fragrante.

Selected fish fillets from Mediterranean and Atlantic species, processed and frozen to preserve freshness and texture. Ideal for a light and crispy fried dish.

Filets de poisson sélectionnés d'espèces méditerranéennes et atlantiques, travaillés et surgelés pour préserver fraîcheur et structure. Idéal pour une friture légère et croustillante.

Ingredienti: TRIGLIA Atlantica (*Pseudupeneus prayensis*), MELU' (*Micromesistius poutassou*), ALICI (*Engraulis encrasicolus*), SOGLIOLA oceanica (*Synaptura cadenati*), OMBRINA (*Pseudotolithus senegalensis*).



friggere in olio bollente (180°C) per 3/4 minuti
in deep fry in very hot oil (180°C) for 3/4 minutes
frire dans de l'huile chaude (180°C) pendant 3/4 minutes

Ingredients: Atlantic RED MULLET (*Pseudupeneus prayensis*), BLUE WHITING (*Micromesistius poutassou*), ANCHOVIES (*Engraulis encrasicolus*), OCEAN SOLE (*Synaptura cadenati*), CROAKER (*Pseudotolithus senegalensis*).

Ingrédients: Rouget de l'Atlantique (*Pseudupeneus prayensis*), Merlan bleu (*Micromesistius poutassou*), Anchois (*Engraulis encrasicolus*), Sole océanique (*Synaptura cadenati*), Ombrine (*Pseudotolithus senegalensis*).



FFRIMIS010

6x900 g
11,90 lb



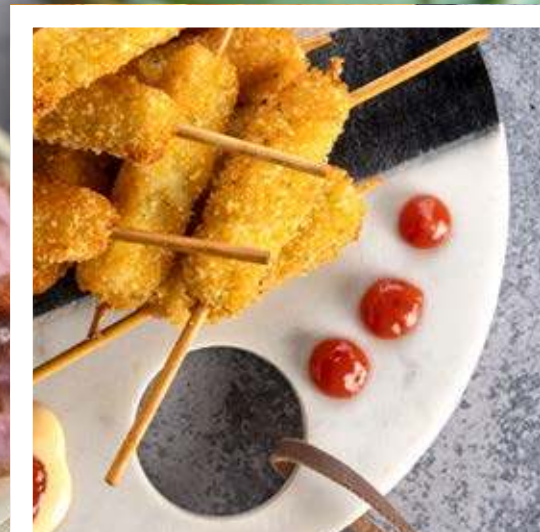
LA LINEA MARE PIÙ PER IL FOOD SERVICE

THE MARE PIÙ RANGE FOR FOOD SERVICE LA GAMME MARE PIÙ POUR LA RESTAURATION PROFESSIONNELLE

Aperifish è la linea Mare Più pensata per la ristorazione professionale: bocconcini di mare super crunchy, prefritti e pronti in pochi minuti in forno o air fryer. Il mini formato da cuocere da surgelati garantisce alta resa e zero sprechi, con ricette originali e un look contemporaneo per ampliare il menù con qualità replicabile a ogni servizio.

Aperifish is the Mare Più range developed for professional food service: ultra-crunchy seafood bites, pre-fried and ready in just a few minutes in the oven or air fryer. The mini format, cooked directly from frozen, ensures high yield and zero waste, with original recipes and a contemporary look designed to expand menus with consistent, replicable quality at every service.

Aperifish est la gamme de Mare Più créée pour le monde de la restauration professionnelle : des bouchées de la mer super croustillantes, des préparations pré-frites à cuire au four ou dans le air fryer et prêtes à déguster en quelques minutes seulement. Le format réduit prêt à cuire surgelé garantit un haut rendement, sans déchet. Les recettes originales et le visuel contemporain permettront d'élargir la carte des menus et la qualité est répliquable à chaque service.



BOCCONCINI CROCCANTI AL SALMONE AFFUMICATO PREFRITTI

PRE-FRIED CRISPY SMOKED SALMON BITES

BOUCHÉES CROUSTILLANTES DE SAUMON FUMÉ PRÉFRITES



Bocconcini mini di salmone affumicato con cuore cremoso al formaggio ed erba cipollina, avvolti in una panatura panko dorata e leggera, ideali per finger food di mare ad alta resa e servizi rapidi.


Mini smoked salmon bites with a creamy cheese and chive centre, coated in a light, golden panko breadcrumb. Ideal for high-yield seafood finger food and fast-paced service.

Mini-bouchées de saumon fumé, cœur fondant au fromage et à la ciboulette, enrobées d'une panure panko dorée et légère, idéales pour le finger food de fruits de mer, pour un rendement élevé et des services rapides.


Ingredienti: Salmone affumicato, formaggio, erba cipollina, pepe, panatura panko.

Ingredients: Smoked salmon, cheese, chives, pepper, panko breadcrumbs.

Ingrédients: Saumon fumé, fromage, ciboulette, poivre et panure panko.

 **friggere** in olio bollente (170°C) per 2/3 minuti
in deep fry in very hot oil (170°C) for 2/3 minutes
fire dans de l'huile chaude (170°C) pendant 2/3 minutes

 **in forno preriscaldato** (200°C) per 5/6 minuti
in pre-heated oven (200°C) for 5/6 minutes
au four préchauffé (200°C) pendant 5/6 minutes

 **friggitrice ad aria preriscaldata** (200°C) per 5/6 minuti
in a preheated air fryer for about 5/6 min at (200°C)
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 5/6 minutes



FSALBIT001 3 x 1000g
6,61 lb

BOCCONCINI DI TONNO IN PORCHETTA PREFRITTI

PRE-FRIED PORCHETTA-STYLE TUNA BITES

BOUCHÉES DE THON FAÇON PORCHETTA PRÉFRITES



Bocconcini di tonno aromatizzati con rosmarino, finocchietto, pepe e aglio, ispirati ai profumi della porchetta e avvolti in una panatura ai cornflakes croccante e dorata, ideali per finger food di carattere nella ristorazione moderna.


Tuna bites seasoned with rosemary, fennel, pepper, and garlic, inspired by the aromas of traditional porchetta and coated in a crunchy, golden cornflake breading. Ideal for bold, characterful finger food in modern food service.

Bouchées de thon assaisonnées au romarin, fenouil sauvage, poivre et ail, inspirées des saveurs de la Porchetta et enrobées d'une panure de corn flakes croustillante et dorée. Idéales pour un finger food de caractère dans la restauration moderne.


Ingredienti: Tonno, rosmarino, finocchietto, pepe, aglio, panatura ai cornflakes.

Ingredients: Tuna, rosemary, fennel, pepper, garlic, cornflake breading.

Ingrédients: Thon, romarin, fenouil sauvage, poivre, ail et panure de corn flakes.

 **friggere** in olio bollente (170°C) per 2/3 minuti
in deep fry in very hot oil (170°C) for 2/3 minutes
fire dans de l'huile chaude (170°C) pendant 2/3 minutes

 **in forno preriscaldato** (200°C) per 5/6 minuti
in pre-heated oven (200°C) for 5/6 minutes
au four préchauffé (200°C) pendant 5/6 minutes

 **friggitrice ad aria preriscaldata** (200°C) per 5/6 minuti
in a preheated air fryer for about 5/6 min at (200°C)
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 5/6 minutes



FTONBIT001 3 x 1000g
6,61 lb

BOCCONCINI DI TONNO TATAKI PREFRITTI

PRE-FRIED TUNA TATAKI BITES

BOUCHÉES DE THON TATAKI PRÉFRITES



Bocconcini di tonno marinato nella salsa di soia, avvolti in una panatura con panko e sesamo nero tostato, ispirati al tatakis giapponese e pensati per finger food fusion ad alta resa.


Tuna bites marinated in soy sauce and coated in panko breadcrumbs with toasted black sesame seeds, inspired by Japanese tatakis and designed for high-yield fusion finger food.

Bouchées de thon mariné dans une sauce soja, enrobées d'une panure panko et de sésame noir grillé, inspirées des tatakis japonais et créées pour un finger food à haut rendement.


Ingredienti: Tonno pinna gialla, salsa di soia, panatura panko, sesamo nero tostato.

Ingredients: Yellowfin tuna, soy sauce, panko breadcrumbs, toasted black sesame seeds.

Ingredients: Thon à ailes jaunes, sauce soja, panure panko et sésame noir grillé.

 **friggere** in olio bollente (170°C) per 2/3 minuti
in deep fry in very hot oil (170°C) for 2/3 minutes
frire dans de l'huile chaude (170°C) pendant 2/3 minutes

 **in forno preriscaldato** (200°C) per 5/6 minuti
in pre-heated oven (200°C) for 5/6 minutes
au four préchauffé (200°C) pendant 5/6 minutes

 **friggitrice ad aria preriscaldata** (200°C) per 5/6 minuti
in a preheated air fryer for about 5/6 min at (200°C)
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 5/6 minutes



FTONBIT002 3 x 1000g
6,61 lb

BOCCONCINI DI MERLUZZO BBQ PREFRITTI

PRE-FRIED BBQ COD BITES

BOUCHÉES DE CABILLAUD BBQ PRÉFRITES



Bocconcini di merluzzo in panatura panko dorata con nota barbecue affumicata, croccanti e pronti all'uso, ideali per finger food e proposte street food di mare ad alta resa.


Cod bites in a golden panko coating with a smoky barbecue note. Crunchy and ready to use, ideal for seafood finger food and high-yield street food concepts.

Bouchées de cabillaud enrobées d'une panure panko dorée, touche de goût fumé façon barbecue, croustillantes et prêtes à l'emploi. Idéales pour le finger food et les propositions de street food de la mer à haut rendement.


Ingredienti: Merluzzo, panatura BBQ, panko.

Ingredients: Cod, BBQ breadcrumb coating, panko.

Ingredients: Cabillaud, panure BBQ et panko.

 **friggere** in olio bollente (170°C) per 2/3 minuti
in deep fry in very hot oil (170°C) for 2/3 minutes
frire dans de l'huile chaude (170°C) pendant 2/3 minutes

 **in forno preriscaldato** (200°C) per 5/6 minuti
in pre-heated oven (200°C) for 5/6 minutes
au four préchauffé (200°C) pendant 5/6 minutes

 **friggitrice ad aria preriscaldata** (200°C) per 5/6 minuti
in a preheated air fryer for about 5/6 min at (200°C)
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 5/6 minutes



FMERBIT001 3 x 1000g
6,61 lb



COZZE CROCCANTI CLASSICHE PREFRITTE

PRE-FRIED CLASSIC CRISPY MUSSELS

MOULES CROUSTILLANTES CLASSIQUES PRÉFRITES




Cozze sgusciate prefritte in panatura panko leggera e dorata, pensate per valorizzare il gusto naturale del mollusco e offrire croccantezza uniforme nelle proposte di mare contemporanee.

Pre-fried shelled mussels coated in a light, golden panko breadcrumb, designed to enhance the natural flavour of the shellfish and deliver uniform crunch in contemporary seafood offerings.

Moules décoquillées prérites enrobées d'une panure panko légère et dorée, imaginées pour valoriser la saveur naturelle du mollusque et offrir un croustillant uniforme et proposer les produits de la mer d'une manière contemporaine.

Ingredienti: Cozze sgusciate, panatura panko.

 **friggere** in olio bollente (170°C) per 2/3 minuti
in deep fry in very hot oil (170°C) for 2/3 minutes
fire dans de l'huile chaude (170°C) pendant 2/3 minutes

Ingredients: Shelled mussels, panko breadcrumbs.

 **in forno preriscaldato** (200°C) per 5/6 minuti
in pre-heated oven (200°C) for 5/6 minutes
au four préchauffé (200°C) pendant 5/6 minutes

Ingrédients: Moules décoquillées et panure panko.

 **friggitrice ad aria preriscaldata** (200°C) per 5/6 minuti
in a preheated air fryer for about 5/6 min at (200°C)
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 5/6 minutes



FCOZGRA017 3 x 1000g
6,61 lb

COZZE CROCCANTI CACIO E PEPE PREFRITTE

PRE-FRIED CACIO E PEPE CRISPY MUSSELS

MOULES CROUSTILLANTES « CACIO E PEPE » PRÉFRITES




Cozze sgusciate prefritte con cuore cremoso al cacio e pepe, avvolte in una panatura panko dorata e croccante, ideali per aperitivi gourmet e proposte di mare contemporanee.

Pre-fried shelled mussels with a creamy cacio e pepe filling, coated in crunchy, golden panko breadcrumbs. Ideal for gourmet aperitifs and contemporary seafood menus.

Moules décoquillées prérites au cœur onctueux « cacio e pepe », enrobées d'une panure panko dorée et croustillante. Idéales pour les apéritifs gourmets et proposer les produits de la mer d'une manière contemporaine.

Ingredienti: Cozze sgusciate, panatura panko, pecorino, pepe nero.

 **friggere** in olio bollente (170°C) per 2/3 minuti
in deep fry in very hot oil (170°C) for 2/3 minutes
fire dans de l'huile chaude (170°C) pendant 2/3 minutes

Ingredients: Shelled mussels, panko breadcrumbs, pecorino cheese, black pepper.

 **in forno preriscaldato** (200°C) per 5/6 minuti
in pre-heated oven (200°C) for 5/6 minutes
au four préchauffé (200°C) pendant 5/6 minutes

Ingrédients: Moules décoquillées, panure panko, pecorino et poivre noir.

 **friggitrice ad aria preriscaldata** (200°C) per 5/6 minuti
in a preheated air fryer for about 5/6 min at (200°C)
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 5/6 minutes



FCOZGRA018 3 x 1000g
6,61 lb



MINI ARROSTICINI DI TOTANO

MINI SQUID SKEWERS BROCHETTES FINES DE CALMAR

Spiedini di totano teneri al cuore e avvolti in una panatura aromatica, pronti in pochi minuti e ideali per finger food, catering e street food di mare.


Squid skewers, tender at the core and coated in an aromatic breadcrumb. Ready in just a few minutes and ideal for finger food, catering, and seafood street food.

Brochettes de calmar tendre et enrobées d'une panure savoureuse, prêtes en quelques minutes et idéales pour le finger food, les services de traiteur et le street food à base de produits de la mer.

Ingredienti: Totano, panatura aromatica, spezie.

Ingredients: Squid, aromatic breadcrumb coating, spices.

Ingredients: Calmar, panure savoureuse et épices.

 **friggere** in olio bollente (170°C) per 2/3 minuti
in deep fry in very hot oil (170°C) for 2/3 minutes
frir dans de l'huile chaude (170°C) pendant 2/3 minutes

 **in forno preriscaldato** (200°C) per 10 minuti
in pre-heated oven (200°C) for 10 minutes
au four préchauffé (200°C) pendant 10 minutes

 **friggitrice ad aria preriscaldata** (200°C) per 10 minuti
in a preheated air fryer for about 10 min at (200°C)
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 10 minutes



FARRTOT017 2 x 1000 g
4,41 lb



FILETTI DI ALICI GRATINATI PREFRITTI

PRE-FRIED BREADED ANCHOVY FILLETS FILETS D'ANCHOIS GRATINÉS PRÉFRITS

Filetti di alici prefritti con panatura leggera e aromatizzata, pensati per valorizzare il gusto autentico del pesce azzurro e garantire praticità e resa costante nel servizio.


Pre-fried anchovy fillets with a light, aromatic breadcrumb coating, designed to enhance the authentic flavour of bluefish while ensuring practicality and consistent yield during service.

Filets d'anchois préfruits, panure légère et aromatisée, créés pour valoriser le goût authentique du poisson bleu et garantir une facilité d'utilisation et un rendement constant quel que soit le service.

Ingredienti: Filetti di alici, panatura aromatica.

Ingredients: Anchovy fillets, aromatic breadcrumb coating.

Ingredients: Filets d'anchois et panure savoureuse.

 **friggere** in olio bollente (170°C) per 3/4 minuti
in deep fry in very hot oil (170°C) for 3/4 minutes
frir dans de l'huile chaude (170°C) pendant 3/4 minutes

 **in forno preriscaldato** (200°C) per 10/12 minuti
in pre-heated oven (200°C) for 10/12 minutes
au four préchauffé (200°C) pendant 10/12 minutes

 **friggitrice ad aria preriscaldata** (200°C) per 10/12 minuti
in a preheated air fryer for about 10/12 min at (200°C)
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 10/12 minutes



FALIGRA008 3 x 1000g
6,61 lb



FRITTURA INFARINATA DI CALAMARO E MAZZANCOLLA PREFRITTA

PRE-FRIED LIGHTLY FLOURED SQUID AND PRAWN MIX

FRITURE DE CALMARS ET DE GROSSES CREVETTES FARINÉS PRÉFRITS

Mix di calamari e mazzancolle infarinati e prefritti, pensato per garantire una resa immediata e costante nei servizi ad alto ritmo, con risultato asciutto e uniforme.


A mix of squid and prawns, lightly floured and pre-fried, designed to ensure immediate and consistent performance in high-volume service, with a dry and uniform result.

Mélange de calmars et de grosses crevettes farinés et préfrits, imaginé pour un rendement maximum et constant dans la restauration exigeant des services rapides et un résultat non gras et uniforme.

Ingredienti: Calamario, mazzancolla, infarinatura leggera.

Ingredients: Squid, prawns, light flour coating.

Ingrediénts: Calmars, grosses crevettes et farinement léger.

 **friggere** in olio bollente (170°C) per 2/3 minuti
in deep fry in very hot oil (170°C) for 2/3 minutes
fire dans de l'huile chaude (170°C) pendant 2/3 minutes

 **in forno preriscaldato** (200°C) per 4/5 minuti
in pre-heated oven (200°C) for 4/5 minutes
au four préchauffé (200°C) pendant 4/5 minutes

 **friggitrice ad aria preriscaldata** (200°C) per 6 minuti
in a preheated air fryer for about 6 min at (200°C)
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 6 minutes



FFRIINF005

3 x 1000g
6,61 lb



arepiù

PREPARATO PER RISOTTO

SEAFOOD RISOTTO MIX

PRÉPARATION POUR RISOTTO

Un mix di ingredienti di primissima scelta per preparare velocemente dei risotti. La pratica busta da 800 g permette di avere sempre la giusta quantità a portata di mano, senza nessuno spreco.

A mix of top quality ingredients to quickly prepare risottos. The practical 800g bag allows you to use just the right quantity, without any waste.

Un mélange d'ingrédients de qualité supérieure pour préparer des risottos en un tournemain. Le sachet pratique de 800 g permet d'avoir toujours la bonne quantité à portée de main, sans risque de gaspillage.



FPRERIS001 6x800 g
10,58 lb

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.

Ingredients: crevette décortiquée, anneau et tentacule de calmar avec la peau, coques décoquillées, dés et rondelles de calmar, moules décoquillées.

PREPARATO PER RISOTTO PREMIUM

PREMIUM SEAFOOD RISOTTO MIX

Gamberi, calamari, cozze e vongole sgusciate e seppie: il giusto mix di molluschi e crostacei, già puliti e tagliati, per preparare un ottimo risotto. Le proporzioni bilanciate garantiscono la preparazione di 4-5 porzioni di risotto.

Prawns, calamari, mussels, shelled clams and cuttlefish: the right mix of molluscs and crustaceans, already cleaned and cut, for an excellent risotto. The balanced proportions provide 4-5 portions of risotto.

Crevettes, calmars, moules et coques décoquillées, supions: le mélange idéal de mollusques et de crustacés, déjà nettoyés et découpés, pour préparer un savoureux risotto. Les quantités bien dosées garantissent la préparation de 4-5 portions de risotto.



FPRERIS002 6x800 g
10,58 lb

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

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

Ingredients: anneau et tentacule de calmar, moule décoquillée, supion, crevette décortiquée et coque décoquillée.

MISTO SCOGLIO EXTRA

SEAFOOD MIX "WITH SHELL"

MÉLANGE DE LA MER EXTRA

Ben 8 ingredienti diversi: saporita pannocchia, le cozze, le vongole, il gamberetto e lo scampo, surgelati pezzo per pezzo e pronti all'uso. Bastano davvero pochi minuti in padella per ottenere una base succulenta perfetta per condire qualsiasi tipo di pasta.

8 different ingredients: tasty corn on the cob, the mussels, clams, shrimp and scampi, frozen piece by piece and ready to cook. Just a few minutes in the pan and you have a succulent base, perfect for seasoning any type of pasta.

8 ingrédients différents : savoureuses cigales de mer, moules, coques, petites crevettes et langoustines, surgelées une par une et prêtes à l'emploi. Il suffit de quelques minutes à la poêle pour obtenir une base succulente, idéale en accompagnement de n'importe quel type de pâtes.



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

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

Ingrédients: anneau et tentacule de calamar avec la peau, langoustine, moule entière, moule décoquillée, crevette entière, coque entière, coque décoquillée, supion entier et cigale de mer.



FMISSCO010 6x800 g
10,58 lb

INSALATA DI MARE

SEAFOOD SALAD

SALADE DE LA MER

La nostra insalata è caratterizzata dalla facilità di porzionamento e dalla conservazione esclusivamente tramite il freddo, senza l'aggiunta di additivi o salamoie. Per prepararla, è sufficiente farla bollire in acqua per 8 minuti, lasciarla riposare e condirla a piacimento!

Our seafood salad is characterized by the ease of portioning and preservation exclusively in the cold, without the addition of additives or brines. To prepare, simply boil in water for 8 minutes, let it rest and season to taste.

Notre salade est facile à séparer en portions et sa conservation se fait exclusivement au froid, sans ajout d'additifs ou de saumure. Pour la préparer, il suffit de la faire bouillir dans de l'eau pendant 8 minutes, de la laisser reposer puis de l'assaisonner au gré de vos envies !



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

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

Ingrédients: anneau et tentacule de calmar, moule décoquillée, lanière de calmar, crevette décortiquée, rondelle de calmar, coque décoquillée et supion entier.



FINSMAR001 6x800 g
10,58 lb

INSALATA DI MARE CON SURIMI

SEAFOOD SALAD WITH SURIMI

SALADE DE LA MER AU SURIMI

L'Insalata di Mare con Surimi si presenta come un'interessante alternativa alla tradizionale versione, portando un tocco di innovazione in tavola. Il surimi offre una nuova prospettiva di freschezza e gusto.

This Seafood Salad with Surimi presents itself as an interesting alternative to the traditional version, bringing a touch of innovation to the dish. Surimi offers a new perspective of freshness and taste to the dish.

La salade de la mer au surimi se présente comme une alternative intéressante à la version traditionnelle, en apportant une touche d'innovation à votre table. Le surimi offre une perspective inédite de fraîcheur et de saveur.



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.

Ingrédients: anneau et tentacule de calmar, lanière de calmar, moule décoquillée, crevette décortiquée, pétales de surimi et coque décoquillée.



FINSMAR004

6x800 g
10,58 lb

FANTASIA DI MARE PREMIUM

PREMIUM SEAFOOD SALAD

FANTAISIE DE LA MER PREMIUM

Il Mix Fantasia di Mare si arricchisce della pregiata presenza del polpo, un ingrediente tanto ricercato quanto amato in cucina. Questa aggiunta conferisce al mix una straordinaria versatilità, trasformandolo in un prodotto adattabile a tutte le occasioni.

The Fantasia di Mare Mix is enriched by the prized presence of octopus, an ingredient as sought after as it is loved in seafood cuisine. This addition gives the mix an extraordinary versatility, transforming it into a product adaptable for every occasion.

Le noble poulpe fait honneur de sa présence dans ce mélange fantaisie de la mer. Cet ingrédient est autant recherché qu'apprécié en cuisine. Sa présence confère au mélange une polyvalence extraordinaire, permettant de l'utiliser en de multiples occasions.



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.

Ingrédients: anneau et tentacule de calmar, moule décoquillée, crevette décortiquée, poulpe cuit et coque décoquillée.



FFANMAR004

6x800 g
10,58 lb

ZUPPA DI PESCE SENZA SPINE

BONELESS SEAFOOD SOUP

SOUPE DE POISSON SANS ARÊTE

La nostra zuppa di pesce senza spine è una classica interpretazione della ricetta tradizionale, preparata con solo pesce bianco, già perfettamente porzionata e pulita. È ottima accompagnata con dei crostini di pane all'aglio.

Our boneless fish soup is a classic interpretation of the traditional recipe, prepared with only white fish, perfectly portioned and cleaned. Excellent accompanied with garlic bread croutons.

Notre soupe de poisson sans arête est une interprétation classique de la recette traditionnelle, préparée uniquement avec du poisson blanc, déjà nettoyé, et divisée à la perfection. Elle est idéale accompagnée de petits croûtons de pain grattés à l'ail.

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

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

Ingédients: anneau et tentacule de calmar, moule entière, crevette entière, moule décoquillée, petit morceau de roussette, filet de cabillaud rayé et supion nettoyé.



FZUPPE006

6x800 g
10,58 lb

GUAZZETTO DI MARE

SEAFOOD FISH STEW

BOUILLON DE LA MER

Abbiamo ripensato il nostro Guazzetto di mare con l'intento di andare oltre il classico misto di mare. La nostra ricetta prevede l'aggiunta dei dolci pomodori ciliegini, è molto versatile e permette di avere sempre la giusta quantità a portata di mano senza sprechi.

We have rethought our Guazzetto di mare with the aim of going beyond the classic mixed seafood dish. Our recipe adds sweet cherry tomatoes, it's versatile lets you have just the right quantity on hand without any waste.

Nous avons revisité notre bouillon de la mer afin de dépasser le simple mélange de produits de la mer. Grâce à l'ajout de succulentes tomates cerise, la recette se prête à mille utilisations et permet d'avoir toujours à portée de main la bonne quantité de produit, évitant ainsi le gaspillage.

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.

Ingédients: anneau et tentacule de calmar, moule entière, moule décoquillée, coque entière, crevette entière, crevette d'Argentine décortiquée, langoustine et tomates cerise.



FGUAMAR001

6x800 g
10,58 lb

GAMBERO SGUSCIATO E ZUCCHINE IN BUSTA

PEELED SHRIMP AND COURGETTES IN BAG

GROSSES CREVETTES DÉCORTIQUÉES ET COURGETTES EN SACHET

Una soluzione pronta all'uso: zucchine già mondate e cubettate con gamberi già sgusciati. Un alleato prezioso di 'cucina veloce', per condire primi piatti, per preparare una deliziosa frittata o da servire come aperitivo.

A ready-to-use solution: diced and peeled courgettes with pre-peeled prawns. This mix turns into a precious ally for 'quick cooking', ideal as a condiment for risottos or pastas, for preparing a delicious omelette or to serve as an aperitif.

Une solution prête à l'emploi : des courgettes déjà préparées, coupées en dés et des crevettes déjà décortiquées. Un précieux allié pour une cuisine « rapide », pour assaisonner des plats de pâtes et de riz, ou encore pour préparer une délicieuse omelette ou à servir en apéritif.



Ingredienti: zucchine a cubetti, gamberi sgusciati.

Ingredients: courgettes cubes, peeled shrimps.

Ingrédients: dé de courgette et crevette décortiquée.



FZUCGAM001

6x800 g
10,58 lb

PAELLA

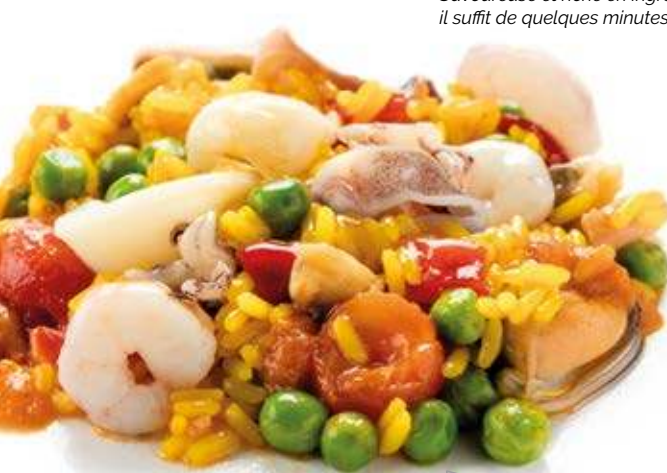
PAELLA

PAËLLA

Gustosa e ricca di ingredienti, la nostra paella si ispira alla classica ricetta spagnola. La preparazione è facilissima: bastano pochi minuti in padella con un filo d'olio e poca acqua e il pasto è servito!

Tasty and rich in ingredients, our paella is inspired by the classic Spanish recipe. The preparation is very easy: just a few minutes in the pan with a drizzle of oil and a little water and the meal is served!

Savoureuse et riche en ingrédients, notre paëlla s'inspire de la recette espagnole classique. La préparation est ultra simple : il suffit de quelques minutes à la poêle avec un filet d'huile et un peu d'eau pour que le plat soit prêt!



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.

Ingrédients: anneau et tentacule de calmar avec la peau, moule décoquillée, crevette décortiquée, poivron, petit pois, tomate cerise, riz jaune, sauce pour paëlla et coque décoquillée.



FPAELLA001

6x1000 g
13,23 lb

TARTARE DI BRANZINOSEA BASS TARTARE
TARTARE DE BAR**FTARBRA001** 8x80 g
96 pkg**TARTARE DI TONNO**TUNA TARTAR
TARTARE DE THON**FTARTON001** 8x80 g
96 pkg**TARTARE DI RICCIOLA**AMBERJACK TARTAR
TARTARE DE SÉRIOLE**FTARRIC001** 8x80 g
96 pkg**TARTARE DI SALMONE**SALMON TARTAR
TARTARE DE SAUMON**FTARSAL001** 8x80 g
96 pkg

TARTARE DI GAMBERO ROSSO
 RED SHRIMP TARTAR
 TARTARE DE CREVETTES ROUGES



FTARGAM001 10x50 g
120 pkg

TARTARE DI SCAMPO
 SCAMPI TARTAR
 TARTARE DE LANGOUSTINES



FTARSCA001 10x50 g
120 pkg

TARTARE DI GAMBERO ROSA
 PINK SHRIMP TARTAR
 TARTARE DE CREVETTES ROSES



FTARGAM003 10x50 g
120 pkg



TARTARE / TARTAR / TARTARE

CUBETTI DI SALMONE PER POKE

SALMON CUBE FOR POKE
DÉS DE SAUMON POUR POKÉ



FTARSAL004

8x500 g
8 pkg

CUBETTI DI TONNO PER POKE

TUNA CUBE FOR POKE
DÉS DE THON POUR POKÉ



FTARTON002

8x500 g
8 pkg

BURGER DI TONNO SOTTOVUOTO

VACUUM PACKED TUNA BURGER

BURGER DE THON SOUS VIDE

Ingredienti: tonno, pangrattato, olio, sale.

Ingredients: tuna, breadcrumbs, oil, salt.

Ingédients: thon, panure, huile et sel.



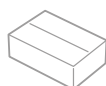
in forno preriscaldato (250°C) per 5 minuti
in pre-heated oven (250°C) for 5 minutes
au four préchauffé (250°C) pendant 5 minutes



su fry top preriscaldato (200°C) per 4 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 4 minutes per side
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 4 minutes de chaque côté



in padella antiaderente per 4 minuti per lato
in nonstick pan for 4 minutes per side
dans une poêle anti-adhésive pendant 4 minutes de chaque côté



FHAMTON005

1x30 pz
30 pcs

BURGER DI SALMONE SOTTOVUOTO

VACUUM PACKED SALMONE BURGER

BURGER DE SAUMON SOUS VIDE

Ingredienti: salmone, pangrattato, olio, sale.

Ingredients: salmon, breadcrumbs, oil, salt.

Ingédients: saumon, panure, huile et sel.



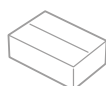
in forno preriscaldato (250°C) per 5 minuti
in pre-heated oven (250°C) for 5 minutes
au four préchauffé (250°C) pendant 5 minutes



su fry top preriscaldato (200°C) per 5 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 5 minutes per side
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 5 minutes de chaque côté



in padella antiaderente per 5 minuti per lato
in nonstick pan for 5 minutes per side
dans une poêle anti-adhésive pendant 5 minutes de chaque côté



FHAMSAL005

1x30 pz
30 pcs

BURGER DI PESCE SPADA SOTTOVUOTO

VACUUM PACKED SWORDFISH BURGER

BURGER D'ESPADON SOUS VIDE

Ingredienti: pesce spada, pangrattato, olio, sale.

Ingredients: swordfish, breadcrumbs, oil, salt.

Ingédients: espadon, panure, huile et sel.



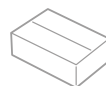
in forno preriscaldato (250°C) per 5 minuti
in pre-heated oven (250°C) for 5 minutes
au four préchauffé (250°C) pendant 5 minutes



su fry top preriscaldato (200°C) per 5 minuti per lato
in pre-heated fry top (200°C) for 5 minutes per side
dans le air fryer préchauffé (200°C) pendant 5 minutes de chaque côté



in padella antiaderente per 5 minuti per lato
in nonstick pan for 5 minutes per side
dans une poêle anti-adhésive pendant 5 minutes de chaque côté



FHAMSPA016

1x30 pz
30 pcs



ALICI DELL'ADRIATICO DECAPITATE

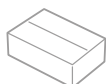
FLOUR COATED PRE-FRIED ANCHOVIES

ANCHOIS DE L'ADRIATIQUE SANS TÊTE

Pescate con i metodi tradizionali in uso nei nostri mari, mantengono un'incredibile freschezza perché lavorate appena pescate. Le loro carni sono sode e compatte, infarinate e fritte in olio caldo a 180°C.

Fished with the traditional methods used in the mediterranean sea, they maintain an incredible freshness because they are processed as soon as they are caught. Their meat is firm and compact, floured and fried in hot oil ideally at 180°C.

Pêchés grâce aux méthodes traditionnelles en usage dans nos mers, ils gardent une fraîcheur exceptionnelle car ils sont transformés à peine sortis de l'eau. Leur chair est ferme et compacte. Ils sont farinés et frits dans de l'huile chaude à 180°C.



FALIDEC002

1x4500 g
9,92 lb



ALICI DELL'ADRIATICO INTERE

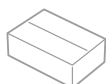
WHOLE ADRIATIC ANCHOVIES

ANCHOIS DE L'ADRIATIQUE ENTIERS

Pescate con i metodi tradizionali in uso nei nostri mari mantengono un'incredibile freschezza perché lavorate appena pescate. Le loro carni sono sode e compatte, infarinate e fritte in olio caldo a 180°C.

Fished with the traditional methods used in the mediterranean sea, they maintain an incredible freshness because they are processed as soon as they are caught. Their meat is firm and compact, floured and fried in hot oil ideally at 180°C.

Pêchés grâce aux méthodes traditionnelles en usage dans nos mers, ils gardent une fraîcheur exceptionnelle car ils sont transformés à peine sortis de l'eau. Leur chair est ferme et compacte. Ils sont farinés et frits dans de l'huile chaude à 180°C.



FALIINT004

1x4500 g
9,92 lb



FILETTI DI ALICI DELL'ADRIATICO

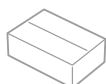
ADRIATIC ANCHOVY FILLETS

FILETS D'ANCHOIS DE L'ADRIATIQUE

L'autenticità e la freschezza che solo i filetti di alici Mare Più possono dare. Questi filetti, pescati dalle acque dell'Adriatico e selezionati con cura, offrono un sapore delicato e una consistenza morbida. Sono perfetti da gustare da soli o come ingrediente in diverse ricette.

The authenticity and freshness that only Mare Più anchovy fillets can provide. These fillets, fished in the Adriatic Sea and carefully selected, offer a delicate flavour and a soft texture. They are perfect to enjoy simply or as an ingredient in other recipes.

L'authenticité et la fraîcheur que seuls les filets d'anchois Mare Più savent offrir. Ces filets, pêchés dans les eaux de l'Adriatique et sélectionnés avec soin, ont un goût délicat et une chair très tendre. Idéals mangés seuls ou comme ingrédient dans une multitude de recettes.



FALIFIL006

1x3000 g
6,61 lb



FFILALI001

6x900 g
7,94 oz

PANOCCHIE DEL MEDITERRANEO INTERE "G" WHOLE MEDITERRANEAN "G" MANTIS SHRIMP CIGALES DE MER DE LA MÉDITERRANÉE ENTIÈRES "G"

Apprezzata per il suo sapore unico, la Pannocchie, o Canocchie conquistano tutti i palati. Semplici da preparare, sono ideali per arricchire i sughi con il loro gusto distintivo.

Appreciated for its unique flavour, Pannocchie, or Mantis Shrimp, satisfies all palates. Simple to prepare, they are ideal for enriching sauces with their distinctive full flavour.

Appréciiées pour leur goût unique, les cigales de mer savent régaler tous les palais. Simples à préparer, elles sont idéales pour donner de la saveur aux sauces.



FPANINT010

6x1000 g
13,23 oz

POLPA DI RICCIO DELL'ADRIATICO TOP QUALITY TOP QUALITY LEAN MEAT OF ADRIATIC SEA URCHIN CHAIR D'OURSIN DE L'ADRIATIQUE PREMIUM

La nostra Polpa di Riccio dell'Adriatico Top Quality offre una polpa delicata e ricercata, raccolta al 100% senza alcuna diluizione in acqua. Un prodotto top di gamma per un'esperienza gustativa autentica, con massima resa e gusto eccellente.

Our Top Quality Adriatic Sea Urchin Meat offers a delicate and refined flavour, 100% pure with no added water. A premium product for an authentic tasting experience, with maximum yield and exceptional flavour.

Notre chair d'oursin de l'Adriatique Top Quality offre une chair fine et recherchée, 100% pure sans aucune dilution à l'eau. Un produit haut de gamme pour une expérience gustative authentique, avec un rendement maximum et une saveur exceptionnelle.



FPOLRIC001

12x150 g
12 pcs

POLPA DI RICCIO DEL MEDITERRANEO TOP QUALITY TOP QUALITY LEAN MEAT OF MEDITERRANEAN SEA URCHIN CHAIR D'OURSIN DE LA MÉDITERRANÉE PREMIUM

Selezionata tra i migliori esemplari del Mar Mediterraneo, la nostra polpa di riccio viene lavorata appena raccolta per preservarne la freschezza e l'intensità del sapore. Perfetta per esaltare primi piatti e preparazioni gourmet.

Selected from the finest specimens of the Mediterranean Sea, our sea urchin meat is processed immediately after harvesting to preserve its freshness and intense flavour. Perfect for enhancing pasta dishes and gourmet preparations.

Sélectionnée parmi les meilleurs spécimens de la mer Méditerranée, notre chair d'oursin est travaillée dès la récolte pour en préserver la fraîcheur et l'intensité du goût. Idéale pour sublimer les pâtes et les préparations gastronomiques.



FPOLRIC002

20x100 g
20 pcs



LE SPECIALITÀ' DEL MEDITERRANEO / MEDITERRANEAN SPECIALITIES / LES SPÉCIALITÉS DE LA MÉDITERRANÉE

RETAIL



ARROSTICINI DI TOTANO GRATINATI
BREADCRUMB COATED SQUID SKEWER
FINES BROCHETTES DE CALMAR GRATINÉES

FARRTOT024

12 x 300 g
7,94 lb



COZZE GRATINATE CON PANE AL POMODORO
MUSSELS AU GRATIN WITH BREAD AND TOMATO
MOULES GRATINÉES AU PAIN À LA TOMATE

FCOZGRA019

12 x 220 g
5,83 lb



MERLUZZO ALLO SPIEDO CON PANKO E POMODORO
COD SKEWER WITH PANKO BREADCRUMBS AND TOMATO
BROCHETTE DE CABILLAUD, PANKO ET TOMATE

FSPIMER008

12 x 280 g
g 7,40 lb



SPIEDONI DI SCORFANO E ZUCCHINE GRATINATI
BREADCRUMB COATED REDFISH AND COURGETTE SKEWER
BROCHETTES DE RASCASSE ET COURGETTES GRATINÉES

FSPISC0002

12 x 280 g
g 7,40 lb

ARROSTICINI E SPIEDI / ARROSTICINI AND SKEWERS / FINES BROCHETTES

CODICE ART ITEM CODE REF. ART.	NOME PRODOTTO-PRODUCT NAME-NOM DU PRODUIT	PESO MED/PZ AVG WT/PCS POIDS MOY/PCE	PESO/CT WT/CTR POIDS	CONF PACK EMBALLAGE	CT/STR CTR/LAY CART/COUCHE	STR/PAL LAY/PAL COUCHES/PAL	CT/PAL CTR/PAL CART/PAL	PACK	LINEA LINE LIGNE
FARRTOT001	ARROSTICINI DI TOTANO GRATINATI / BREADCRUMB COATED SQUID SKEWER / FINES BROCHETTES DE CALMAR GRATINÉES	30g 1,06 oz	3000 g 6,61 lb	1x40 pz 40pcs	10	16	160	Vassoio Tray Plateau	MarePiù
FARRTOT008	ARROSTICINI DI TOTANO GRATINATI / BREADCRUMB COATED SQUID SKEWER / FINES BROCHETTES DE CALMAR GRATINÉES	30g 1,06 oz	4000 g 8,82 lb	2x14pz 28pcs	10	10	100	Vassoio Tray Plateau	MarePiù
FARRSAL001	ARROSTICINI DI SALMONE GRATINATI / BREADCRUMB COATED SALMON SKEWER / FINES BROCHETTES DE SAUMON GRATINÉES	30g 1,06 oz	4000 g 8,82 lb	2x14pz 28pcs	10	10	100	Vassoio Tray Plateau	MarePiù
FARRMER001	ARROSTICINI DI MERLUZZO GRATINATI / BREADCRUMB COATED COD SKEWER/ FINES BROCHETTES DE CABILLAUD GRATINÉES	30g 1,06 oz	4000 g 8,82 lb	2x14pz 28pcs	10	10	100	Vassoio Tray Plateau	MarePiù
FSPISCO003	SCORFANO ALLO SPIEDO CON ZUCCHINE GRATINATO/REDFISH SKEWER WITH COURGETTE AU GRATIN/BROCHETTE DE RASCASSE ET COURGETTES GRATINÉE	70g 2,47 oz	2800 g 6,18 lb	1x2100 g 4,63 lb	10	16	160	Vassoio Tray Plateau	MarePiù
FSPIMER007	MERLUZZO ALLO SPIEDO CON PANKO E POMODORO / COD SKEWER WITH PANKO BREADCRUMBS AND TOMATO / BROCHETTE DE CABILLAUD, PANKO ET TOMATE	70g 2,47 oz	1960 g 4,32 lb	1x2100g 4,63 lb	10	16	160	Vassoio Tray Plateau	MarePiù
FSPITON002	TONNO ALLO SPIEDO CON PANKO ALLA MEDITERRANEA / TUNA SKEWER WITH MEDITERRANEAN SEASONED PANKO BREADCRUMBS / BROCHETTE DE THON ET PANKO FAÇON MÉDITERRANÉENNE	70g 2,47 oz	1960 g 4,32 lb	1x3000 g 6,61 lb	10	16	160	Vassoio Tray Plateau	MarePiù
FSPISAL007	SALMONE ALLO SPIEDO CON PANKO ALLE ERBE AROMATICHE / SALMON SKEWER WITH PANKO BREADCRUMBS AND AROMATIC HERBS / BROCHETTE DE SAUMON ET PANKO AUX HERBES AROMATIQUES	70g 2,47 oz	1960 g 4,32 lb	1x3000 g 6,61 lb	10	16	160	Vassoio Tray Plateau	MarePiù
FSPIGAM003	SPIEDINO DI GAMBERO ARGENTINO SGUSCIATO GRATINATO / ARGENTINIAN RED SHRIMP SKEWER AU GRATIN / BROCHETTE DE CREVETTES D'ARGENTINE DÉCORTIQUÉES GRATINÉES	70g 2,47 oz	2100 g 4,63 lb	1x2100 g 4,63 lb	9	17	153	Cartone Carton	Gourmet
FSPICAL001	SPIEDINO DI FILETTO DI CALAMARO PATAGONICO GRATINATO / PATAGONIAN SQUID FILLET SKEWER AU GRATIN / BROCHETTE DE FILETS DE CALMAR DE PATAGONIE GRATINÉS	70g 2,47 oz	2100 g 4,63 lb	1x2100g 4,63 lb	9	17	153	Cartone Carton	Gourmet
FSPIPES015	SPIEDINO DI FILETTO DI CALAMARO PATAGONICO E GAMBERO ARGENTINO GRATINATO / PATAGONIAN SQUID AND SHELLED ARGENTINIAN PRAWN SKEWER AU GRATIN / BROCHETTE DE FILETS DE CALMAR DE PATAGONIE ET DE CREVETTES D'ARGENTINE GRATINÉS	100 g 3,53 oz	3000 g 6,61 lb	1x2500 g 5,50 lb	9	14	126	Cartone Carton	Gourmet
FSPIPES017	SPIEDINO DI MARE GRATINATO / SEAFOODSKEWER / BROCHETTE DE LA MER GRATINÉE	110/130 g 3,89/4,59 oz	3000 g 6,61 lb	1x3000 g 6,61 lb	9	14	126	Cartone Carton	MarePiù
FSPIGAM004	SPIEDINO DI GAMBERO ARGENTINO SGUSCIATO / SHELLED ARGENTINIAN PRAWN SKEWER / BROCHETTE DE CREVETTES D'ARGENTINE DÉCORTIQUÉES	70g 2,47 oz	2100 g 4,63 lb		9	17	153	Cartone Carton	MarePiù
FSPICAL007	SPIEDINO DI FILETTO DI CALAMARO PATAGONIA AD ONDA GRATINATO / BREADCRUMB COATED WAVY PATAGONIAN SQUID FILLET SKEWER / BROCHETTE DE FILET DE CALMAR DE PATAGONIE ONDULÉ GRATINÉ	70g 2,47 oz	2100 g 4,63 lb	1x2100 g 4,63 lb	9	14	126	Cartone Carton	Gourmet
FSPICAL009	SPIEDINO DI CALAMARO PATAGONICO RUSTICO XL / PATAGONIAN SQUID SKEWER "RUSTICO XL" / BROCHETTE DE CALMAR DE PATAGONIE RUSTIQUE XL	75/95 g 2,65/3,35 oz	2500 g 5,50 lb	1x2500 g 5,50 lb	9	14	126	Cartone Carton	MarePiù
FSPIPES014	SPIEDINO DI CALAMARO PATAGONICO E GAMBERO ARGENTINO SGUSCIATO / PATAGONIAN SQUID AND SHELLED ARGENTINIAN PRAWN SKEWER / BROCHETTE DE CALMAR DE PATAGONIE ET DE CREVETTE D'ARGENTINE DÉCORTIQUÉE	80/120 g 2,82/4,23 oz	3000 g 6,61 lb	1x3000 g 6,61 lb	9	14	126	Cartone Carton	MarePiù

*Tutti i prodotti hanno una SHELF LIFE di 24 MESI *All products have a SHELF LIFE of 24 MONTHS *La DURÉE DE CONSERVATION de tous les produits est de 24 MOIS

GRATINATI / AU GRATIN / LES GRATINÉS

CODICE ART ITEM CODE REF. ART.	NOME PRODOTTO-PRODUCT NAME-NOM DU PRODUIT	PESO MED/PZ.AVG WT/PCS POIDS MOY/PCE	PESO/CT WT/CTR POIDS	CONF PACK EMBALLAGE	CT/STR CTR/LAY CART/COUCHE	STR/PAL LAY/PAL COUCHES/PAL	CT/PAL CT/PAL CART/PAL	PACK	LINEA LINE LIGNE
FINVSPA001	INVOLTINI DI PESCE SPADA GRATINATI / BREADCRUMB COATED SWORDFISH ROLLS / ROULÉS D'ESPADON GRATINÉS	70g 2,47 oz	2000 g 4,41 lb	2x1000 g 4,41 lb	9	17	153	Box Boîte	Gourmet
FALIGRA007	FILETTI DI ALICI DEL MEDITERRANEO GRATINATI/ BREADCRUMB COATED MEDITERRANEAN ANCHOVY FILLETS / FILETS D'ANCHOIS DE LA MEDITERRANÉE GRATINÉS	20g 0,70 oz	2000 g 4,41 lb	2x1000 g 4,41 lb	9	17	153	Box Boîte	Gourmet
FVENGRA002	VENTAGLI DI MARE GRATINATI / STUFFED HALF SHELL AU GRATIN / COQUILLES SAINT-JACQUES GARNIES GRATINÉES	110 g 3,89 oz	4000 g 8,81 lb	4x1000 g 8,82 lb	10	10	100	Vassoio Tray Plateau	MarePiù
FCOZGRA003	COZZE GRATINATE CON PANE AL POMODORO / STUFFED MUSSELS WITH BREADCRUMBS AND TOMATO / MOULES GRATINÉES AU PAIN A LA TOMATE	20g 0,70 oz	4000 g 8,81 lb	4x1000 g 8,82 lb	10	10	100	Vassoio Tray Plateau	MarePiù
FCOTSPA001	COTOLETTA DI PESCE SPADA GRATINATA / BREADCRUMB COATED SWORDFISH CUTLET / PAVÉ D'ESPADON GRATINÉ	120 g 5,65 oz	2000 g 4,41 lb	1x2000 g 4,41 lb	10	16	160	Vassoio Tray Plateau	MarePiù

FRITTURE / FRIED FISH / FRITURES

CODICE ART ITEM CODE REF. ART.	NOME PRODOTTO-PRODUCT NAME-NOM DU PRODUIT	PESO MED/PZ.AVG WT/PCS POIDS MOY/PCE	CONF PACK EMBALLAGE	CT/STR CTR/LAY CART/COUCHE	STR/PAL LAY/PAL COUCHES/PAL	CT/PAL CT/PAL CART/PAL	PACK	LINEA LINE LIGNE
FFRIMIS001	FRITTO MISTO / SEAFOOD MIX FOR DEEP FRYING / FRITURE ASSORTIE	4800 g 10,58 lb	6x800 g 10,58 lb	9	8	72	Busta Bag Sachet	MarePiù
FFRIINF004	FRITTURA INFARINATA DI TOTANO ATLANTICO/FLOUR COATED ATLANTIC SQUID FOR DEEP FRYING/FRITURE ENFARINÉE DE CALMAR DE L'ATLANTIQUE	3000 g 6,61 lb	1x3000 g 6,61 lb	9	17	153	Cartone Carton	Gourmet
FFRIINF006	FRITTURA INFARINATA DI TOTANO E MAZZANCOLLA TROPICALE/ FLOUR COATED FRIED SQUID AND PEELED SHRIMP / FRITURE ENFARINÉE DE CALMAR ET CREVETTES DÉCORTIQUÉES	4000 g 8,82 lb	4x1000g 8,82 lb	10	10	100	Vassoio Tray Plateau	MarePiù
FFRIINF013	FRITTURA INFARINATA DI CALAMARO PATAGONICO / FLOURED FRY-UP OF PATAGONIAN SQUID / FRITURE ENFARINÉE DE CALMAR PATAGONIQUE	4000 g 8,82 lb	4x1000g 8,82 lb	10	10	100	Vassoio Tray Plateau	Gourmet
FFRIINF014	FRITTURA INFARINATA DI CALAMARI PATAGONICI E GAMBERI ARGENTINI SGUSCIATI / FLOUR COATED FRIED PATAGONIAN SQUID AND PEELED SHRIMP / FRITURE FARINÉE DE CALMAR DE PATAGONIE ET DE CREVETTE D'ARGENTINE DÉCORTIQUÉE	4000 g 8,82 lb	4x1000g 8,82 lb	10	10	100	Vassoio Tray Plateau	MarePiù
FFRIMIS003	FRITTURA DI PARANZA DECAPITATA EVISCERATA / GUTTED AND HEADLESS DEEP FRY MIX / FRITURE DE LA MER, SANS TÊTE ET ÉVISCÉRÉE	5400 g 11,90 lb	6x900 g 11,90 lb	9	10	90	Busta Bag Sachet	Mediterraneo
FFRIMIS005	FRITTURA DI PARANZA DECAPITATA EVISCERATA / GUTTED AND HEADLESS DEEP FRY MIX / FRITURE DE LA MER, SANS TÊTE ET ÉVISCÉRÉE	4500 g 9,92 lb	1x4500 g 9,92 lb	9	14	126	Cartone Carton	Mediterraneo
FFRIMIS010	FRITTURA DI PARANZA A FILETTI / FRIED FISH FILLETS / FRITURE DE FILETS DE POISSON	5400 g 12 lb	6x900 g 12 lb	9	8	81	Busta Bag Sachet	MarePiù

*Tutti i prodotti hanno una SHELF LIFE di 24 MESI *All products have a SHELF LIFE of 24 MONTHS *La DURÉE DE CONSERVATION de tous les produits est de 24 MOIS

APERIFISH

CODICE ART ITEM CODE REF. ART.	NOME PRODOTTO-PRODUCT NAME-NOM DU PRODUIT	PESO MED/PZ AVG WT/PCS POIDS MOY/PCE	CONF PACK EMBALLAGE	CT/STR CTR/LAY CART/COUCHE	STRATI/PAL LAYER/PAL COUCHES/PAL	CT/PAL CT/PAL CART/PAL	PACK	LINEA LINE LIGNE
FSALBIT001	BOCCONCINI CROCCANTI AL SALMONE AFFUMICATO PREFRITTI / PRE-FRIED CRISPY SMOKED SALMON BITES / BOUCHÉES CROUSTILLANTES DE SAUMON FUMÉ PRÉFRITES	3000 g 6,61 lb	3x1000 g 6,61 lb	9	14	126	Busta Bag Satchet	Aperifish
FTONBIT001	BOCCONCINI DI TONNO IN PORCHETTA PREFRITTI / PRE-FRIED PORCHETTA-STYLE TUNA BITES / BOUCHÉES DE THON FAÇON PORCHETTA PRÉFRITES	3000 g 6,61 lb	3x1000 g 6,61 lb	9	14	126	Busta Bag Satchet	Aperifish
FTONBIT002	BOCCONCINI DI TONNO TATAKI PREFRITTI / PRE-FRIED TUNA TATAKI BITES / BOUCHÉES DE THON TATAKI PRÉFRITES	3000 g 6,61 lb	3x1000 g 6,61 lb	9	14	126	Busta Bag Satchet	Aperifish
FMERBIT001	BOCCONCINI DI MERLUZZO BBQ PREFRITTI / PRE-FRIED BBQ COD BITES / BOUCHÉES DE CABILLAUD BBQ PRÉFRITES	3000 g 6,61 lb	3x1000 g 6,61 lb	9	14	126	Busta Bag Satchet	Aperifish
FCOZGRA017	COZZE CROCCANTI CLASSICHE PREFRITTE / PRE-FRIED CLASSIC CRISPY MUSSELS / MOULES CROUSTILLANTES CLASSIQUES PRÉFRITES	3000 g 6,61 lb	3x1000 g 6,61 lb	9	14	126	Busta Bag Satchet	Aperifish
FCOZGRA018	COZZE CROCCANTI CACIO E PEPE PREFRITTE / PRE-FRIED CACIO E PEPE CRISPY MUSSELS / MOULES CROUSTILLANTES «CACIO E PEPE» PRÉFRITES	3000 g 6,61 lb	3x1000 g 6,61 lb	9	14	126	Busta Bag Satchet	Aperifish
FARRTOT017	MINI ARROSTICINI DI TOTANO / MINI SQUID SKEWER / BROCHETTES FINES DE CALMAR	2000 g 4,41 lb	2x1000 g 4,41 lb	9	14	126	Vassoio Tray Plateau	Aperifish
FALIGRA008	FILETTI DI ALICI GRATINATI PREFRITTI / PRE-FRIED BREADED ANCHOVY FILLETS / FILETS D'ANCHOIS GRATINÉS PRÉFRITS	3000 g 6,61 lb	3x1000 g 6,61 lb	9	14	126	Busta Bag Satchet	Aperifish
FFRIINF005	FRITTURA INFARINATA DI CALAMARO E MAZZANCOLLA PREFRITTA / PRE-FRIED LIGHTLY FLOURED SQUID AND PRAWN MIX / FRITURE DE CALMARS ET DE GROSSES CREVETTES FARINÉS PRÉFRITS	3000 g 6,61 lb	3x1000 g 6,61 lb	9	14	126	Busta Bag Satchet	Aperifish

BASI GASTRONOMICHE / SEAFOOD MIXES / BASES GASTRONOMIQUES

CODICE ART ITEM CODE REF. ART.	NOME PRODOTTO-PRODUCT NAME-NOM DU PRODUIT	PESO MED/PZ AVG WT/PCS POIDS MOY/PCE	CONF PACK EMBALLAGE	CT/STR CTR/LAY CART/COUCHE	STRATI/PAL LAYER/PAL COUCHES/PAL	CT/PAL CT/PAL CART/PAL	PACK	LINEA LINE LIGNE
FPRERIS001	PREPARATO PER RISOTTO / SEAFOOD RISOTTO MIX / PRÉPARATION POUR RISOTTO	4800 g 10,58 lb	6x800 g 10,58 lb	9	11	99	Busta Bag/Satchet	MarePiù
FPRERIS002	PREPARATO PER RISOTTO PREMIUM / PREMIUM SEAFOOD RISOTTO MIX / PRÉPARATION POUR RISOTTO PREMIUM	4800 g 10,58 lb	6x800 g 10,58 lb	9	11	99	Busta Bag/Satchet	MarePiù
FMISSCO010	MISTO SCOGLIO EXTRA / SEAFOOD MIX "WITH SHELL" / MÉLANGE DE LA MER EXTRA	4800 g 10,58 lb	6x800 g 10,58 lb	9	11	99	Busta Bag/Satchet	MarePiù
FINSMAR001	INSALATA DI MARE / SEAFOOD SALAD / SALADE DE LA MER	4800 g 10,58 lb	6x800 g 10,58 lb	9	11	99	Busta Bag/Satchet	MarePiù
FINSMAR004	INSALATA DI MARE CON SURIMI / SEAFOOD SALAD WITH SURIMI / SALADE DE LA MER AU SURIMI	4800 g 10,58 lb	6x800 g 10,58 lb	9	11	99	Busta Bag/Satchet	MarePiù
FFANMAR004	FANTASIA DI MARE PREMIUM / PREMIUM SEAFOOD SALAD / FANTAISIE DE LA MER PREMIUM	4800 g 10,58 lb	6x800 g 10,58 lb	9	11	99	Busta Bag/Satchet	MarePiù
FZUPPES006	ZUPPA DI PESCE SENZA SPINE / BONELESS SEAFOOD SOUP / SOUPE DE POISSON SANS ARÊTE	4800 g 10,58 lb	6x800 g 10,58 lb	9	8	72	Busta Bag/Satchet	MarePiù
FGUAMAR001	GUAZZETTO DI MARE / SEAFOOD FISH STEW / BOUILLON DE LA MER	4800 g 10,58 lb	6x800 g 10,58 lb	9	11	99	Busta Bag/Satchet	MarePiù
FZUCGAM001	GAMBERO SGUSCIATO E ZUCCHINE IN BUSTA / PEELED SHRIMP AND COURGETTES IN BAG / GROSSES CREVETTES DÉCORTIQUÉES ET COURGETTES EN SACHET	4800 g 10,58 lb	6x800 g 10,58 lb	9	11	99	Busta Bag/Satchet	MarePiù
FPAELLA001	PAELLA / PAELLA / PAËLLA	6000 g 13,23 lb	6x1000 g 13,23 lb	9	11	99	Busta Bag/Satchet	MarePiù

*Tutti i prodotti hanno una SHELF LIFE di 24 MESI *All products have a SHELF LIFE of 24 MONTHS *La DURÉE DE CONSERVATION de tous les produits est de 24 MOIS

TARTARE/TARTAR/ TARTARE

CODICE ART ITEM CODE REF. ART.	NOME PRODOTTO-PRODUCT NAME-NOM DU PRODUIT	PESO MED/PZ AVG WT/PCS POIDS MOY/PCE	CONF PACK EMBALLAGE	CT/STR CTR/LAY CART/COUCHE	STRATI/PAL LAYER/PAL COUCHES/PAL	CT/PAL CT/PAL CART/PAL	PACK	LINEA LINE LIGNE
FTARBRA001	TARTARE DI BRANZINO / SEA BASS TARTARE/ TARTARE DE BAR	7680 g 16,93 lb	8x80 g 96 pkg	6	6	42	Skin	MarePiù
FTARSAL001	TARTARE DI SALMONE / SALMON TARTAR / TARTARE DE SAUMON	7680 g 16,93 lb	8x80 g 96 pkg	6	6	42	Skin	MarePiù
FTARRIC001	TARTARE DI RICCIOLA / AMBERJACK TARTAR / TARTARE DE SÉRIOLE	7680 g 16,93 lb	8x80 g 96 pkg	6	6	42	Skin	MarePiù
FTARTON001	TARTARE DI TONNO / TUNA TARTAR / TARTARE DE THON	7680 g 16,93 lb	8x80 g 96 pkg	6	6	42	Skin	MarePiù
FTARGAM001	TARTARE DI GAMBERO ROSSO / RED SHRIMP TARTAR / TARTARE DE CREVETTES ROUGES	6000 g 13,23 lb	10x50 g 120 pkg	6	6	42	Skin	MarePiù
FTARGAM003	TARTARE DI GAMBERO ROSA / PINK SHRIMP TARTARE / TARTARE DE CREVETTES ROSES	6000 g 13,23 lb	10x50 g 120 pkg	6	6	42	Skin	MarePiù
FTARSCA001	TARTARE DI SCAMPO / SCAMPI TARTAR / TARTARE DE LANGOUSTINES	6000 g 13,23 lb	10x50 g 120 pkg	6	6	42	Skin	MarePiù

POKE

CODICE ART ITEM CODE REF. ART.	NOME PRODOTTO-PRODUCT NAME-NOM DU PRODUIT	PESO MED/PZ AVG WT/PCS POIDS MOY/PCE	CONF PACK EMBALLAGE	CT/STR CTR/LAY CART/COUCHE	STRATI/PAL LAYER/PAL COUCHES/PAL	CT/PAL CT/PAL CART/PAL	PACK	LINEA LINE LIGNE
FTARSAL004	CUBETTI DI SALMONE PER POKE/ SALMON CUBE FOR POKE / DÉS DE SAUMON POUR POKÉ	4000 g 8,82 lb	8x500 g 8 pkg	9	14	126	Box	MarePiù
FTARTON002	CUBETTI DI TONNO PER POKE/ TUNA CUBE FOR POKE / DÉS DE THON POUR POKÉ	4000 g 8,82 lb	8x500 g 8 pkg	9	14	126	Box	MarePiù

BURGER

CODICE ART ITEM CODE REF. ART.	NOME PRODOTTO-PRODUCT NAME-NOM DU PRODUIT	PESO MED/PZ AVG WT/PCS POIDS MOY/PCE	PESO/CT WT/CTR POIDS/CART	CONF PACK EMBALLAGE	CT/STR CTR/LAY CART/COUCHE	STRATI/PAL LAYER/PAL COUCHES/PAL	CT/PAL CT/PAL CART/PAL	PACK	LINEA LINE LIGNE
FHAMTON005	BURGER DI TONNO SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED TUNA BURGER / BURGER DE THON SOUS VIDE	100 g 3,52 oz	3000 g 6,61 lb	1x30 pz 30 pcs	12	12	144	Cartone Carton	MarePiù
FHAMSAL005	BURGER DI SALMONE SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED SALMON BURGER / BURGER DE SAUMON SOUS VIDE	100 g 3,52 oz	3000 g 6,61 lb	1x30 pz 30 pcs	12	12	144	Cartone Carton	MarePiù
FHAMSPA016	BURGER DI PESCE SPADA SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED SWORDFISH BURGER / BURGER D'ESPADON SOUS VIDE	100 g 3,52 oz	3000 g 6,61 lb	1x30 pz 30 pcs	12	12	144	Cartone Carton	MarePiù

*Tutti i prodotti hanno una SHELF LIFE di 24 MESI *All products have a SHELF LIFE of 24 MONTHS *La DURÉE DE CONSERVATION de tous les produits est de 24 MOIS

LE SPECIALITÀ DEL MEDITERRANEO / MEDITERRANEAN SPECIALITIES LES SPÉCIALITÉS DE LA MÉDITERRANÉE

CODICE ART ITEM CODE REF. ART.	NOME PRODOTTO-PRODUCT NAME-NOM DU PRODUIT	PESO MED/PZ AVG WT/PCS POIDS MOY/ PCE	CONF PACK EMBALLAGE	CT/STR CTR/LAY CART/COUCHE	STRATI/PAL LAYER/PAL COUCHES/ PAL	CT/PAL CT/PAL CART/PAL	PACK	LINEA LINE LIGNE	LINEA LINE LIGNE
FALIDEC002	ALICI DELL'ADRIATICO DECAPITATE/ FLOUR COATED PRE-FRIED ANCHOVIES/ ANCHOIS DE L'ADRIATIQUE SANS TÊTE	4500 g 9,92 lb	1x4500 g 9,92 lb	40/60	9	14	126	Cartone Carton	Mediterraneo
FALIINT004	ALICI DELL'ADRIATICO INTERE/ WHOLE ADRIATIC ANCHOVIES / ANCHOIS DE L'ADRIATIQUE ENTIERS	4500 g 9,92 lb	1x4500 g 9,92 lb	40/60	9	14	126	Cartone Carton	Mediterraneo
FFILALI001	FILETTI DI ALICI DELL'ADRIATICO/ ADRIATIC ANCHOVY FILLETS / FILETS D'ANCHOIS DE L'ADRIATIQUE	5400 g 11,90 lb	6x900 g 7,94 oz	90/100	10	8	80	Busta Bag	Mediterraneo
FALIFIL006	FILETTI DI ALICI DELL'ADRIATICO/ ADRIATIC ANCHOVY FILLETS / FILETS D'ANCHOIS DE L'ADRIATIQUE	3000 g 6,61 lb	1x3000 g 6,61 lb	80/100	9	17	153	Cartone Carton	Mediterraneo
FPANINT010	PANOCCHIE DEL MEDITERRANEO INTERE"G"/ WHOLE MEDITERRANEAN "G" MANTIS SHRIMP / CIGALES DE MER DE LA MÉDITERRANÉE ENTIÈRES «G»	6000 g 13,23 lb	6x1000 g 13,23 oz	15/30	6	11	66	Vassoio Tray Plateau	Mediterraneo
FPOLRIC001	POLPA DI RICCIO DELL'ADRIATICO TOP QUALITY/ TOP QUALITY LEAN MEAT OF ADRIATIC SEA URCHIN /CHAIR D'OURSIN DE L'ADRIATIQUE PREMIUM	1800 g 3,97 lb	12x150 g 12 pcs		25	16	400	Vassoio Tray Plateau	Mediterraneo
FPOLRIC002	POLPA DI RICCIO MEDITERRANEO TOP QUALITY/TOP QUALITY LEAN MEAT OF MEDITERRANEAN SEA URCHIN/CHAIR D'OURSIN DE LA MÉDITERRANÉE PREMIUM	2000 g 4,41 lb	20x100 g 20 pcs		25	16	400	Vassoio Tray Plateau	Mediterraneo

PRODOTTI RETAIL / RETAIL PRODUCTS / PRODUITS AU DÉTAIL

CODICE ART ITEM CODE REF. ART.	NOME PRODOTTO PRODUCT NAME NOM DU PRODUIT	PESO MED/PZ AVG WT/PCS POIDS MOY./PCE	CONF PACK EMBALLAGE	CT/STR CTR/LAY CART/COUCHE	STR/PAL LAV/PAL COUCHES/PAL	CT/PAL CT/PAL CART/PAL	PACK	LINEA LINE LIGNE
FARRTOT024	ARROSTICINI DI TOTANO GRATINATI / BREADCRUMB COATED SQUID SKEWER / FINES BROCHETTES DE CALMAR GRATINÉES	300 g 10,60 oz	12 x 300 g 7,94 lb	12	10	120	Astuccio Case Étui	Sa di Mare
FCOZGRA019	COZZE GRATINATE CON PANE AL POMODORO / MUSSELS AU GRATIN WITH BREAD AND TOMATO MOULES GRATINÉES AU PAIN À LA TOMATE	220 g 7,76 oz	12 x 220 g 5,83 lb	12	10	120	Astuccio Case Étui	Sa di Mare
FSPIMER008	MERLUZZO ALLO SPIEDO CON PANKO E POMODORO / COD SKEWER WITH PANKO BREADCRUMBS AND TOMATO BROCHETTE DE CABILLAUD, PANKO ET TOMATE	280 g 9,88 oz	12 x 280 g 7,40 lb	12	10	120	Astuccio Case Étui	Sa di Mare
FSPISC0002	SPIEDONI DI SCORFANO E ZUCCHINE GRATINATI/ BREADCRUMB COATED REDFISH AND COURGETTE SKEWER / BROCHETTES DE RASCASSE ET COURGETTES GRATINÉES	280 g 9,88 oz	12 x 280 g 7,40 lb	12	10	120	Astuccio Case Étui	Sa di Mare

*Tutti i prodotti hanno una SHELF LIFE di 24 MESI *All products have a SHELF LIFE of 24 MONTHS *La DURÉE DE CONSERVATION de tous les produits est de 24 MOIS

2026

marepiù[®]



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

info@marepiusrl.com

www.marepiusrl.com