

THE SEA HAS NEVER BEEN
SO CRUNCHY AND SO EASY TO SERVE

LA MER N'AURA JAMAIS ÉTÉ AUSSI
CROUSTILLANTE ET FACILE À SERVIR



APERIFISH®



BEYOND THE APPETIZER PERFECT FOR
EVERY OCCASION AND IN ANY FORMAT.

À L'APÉRITIF ET EN TOUTES OCCASIONS
DANS TOUS LES FORMATS.

marepiù®





A SEA OF ADVANTAGES

- **Pre-fried:** ready in minutes in the oven or air fryer.
- **High yield:** no weight loss after cooking.
- **Zero waste:** mini formats cooked directly from frozen.
- Original recipes **designed to impress chefs and customers.**
- **Contemporary look, distinctive flavour, maximum crunchiness.**
- Multi-channel **versatility.**

marepiù

APERIFISH, THE MAREPIÙ RANGE FOR FOOD SERVICE

Aperifish is the Mare Più appetizer range designed to meet the needs of all types of professional foodservice - Tasty, ultra-crunchy bites with a distinctive character.

Ideal for restaurants looking to introduce contemporary, fast-to-prepare menu items; perfect for pizzerias seeking toppings, starters, and fried side dishes; an effective solution for pubs and bistros aiming to offer an innovative seafood proposal.

Served in a paper cone, they are also ideal for street food events.

A range created to simplify kitchen workflows, expand menus with modern offerings, and guarantee consistent, replicable quality at every service.



marepiù

PRESENTAZIONE



UNE MER D'AVANTAGES

- **Les préfrits:** prêts à aller au four ou dans l'air fryer en quelques minutes.
- **Haut rendement:** pas de perte de poids durant la cuisson.
- **Zéro gaspillage:** mini formats à cuire surgelés.
- Recettes originales, **créées pour laisser les chefs de cuisine et la clientèle bouche bée.**
- **Style contemporain, goût reconnaissable, super croustillant.**
- **Facilité d'utilisation,** quel que soit le secteur.

marepiù

PRÉSENTATION

APERIFISH, LA GAMME MAREPIÙ POUR LA RESTAURATION PROFESSIONNELLE

Aperifish est la gamme imaginée par Mare Più pour s'adapter aux exigences de tous les types de restauration professionnelle.

De savoureuses bouchées super croustillantes, uniques en leur genre.

Elles sont idéales pour les restaurants qui souhaitent proposer des plats contemporains et rapides à préparer. Elles conviennent parfaitement aux pizzerias à la recherche d'idées de topping, d'amuse-bouches et de fritures d'accompagnement.

Une solution adaptée aux pubs et aux bistrotts qui veulent offrir une cuisine innovante.

Servis dans un cornet en papier : un produit de street food original.

Une gamme imaginée pour simplifier les étapes en cuisine, élargir la carte des menus grâce à des propositions contemporaines et garantir une qualité répliquable à chaque service.



marepiù

PRESENTAZIONE



APERIFISH®



marepiù

BOUCHÉES CROUSTILLANTES DE SAUMON FUMÉ PRÉFÉRITES



CRISPY BITES SMOKED SALMON

PRE-FRIED

Pre-fried smoked salmon bites with a creamy cheese and chive filling, coated in a light, golden panko breadcrumb that ensures a crunchy result even without a fryer. In a 15 g mini format, they are a gourmet solution ideal for finger food, buffets, catering, and modern bistros: ready to use, high yield, and perfect for fast service and high volumes.

- **Gourmet recipe:** smoked salmon, cheese, and chives for a balanced blend of savouriness and freshness.
- **Professional result:** perfect in the oven or air fryer.
- **Light, golden panko coating:** dry, crispy, and long-lasting crunch.
- **Highly versatile:** suitable for any occasion.
- High cooking yield: **no weight loss - shape, colour, and texture retained.**
- **Easy operational management:** ready to cook from frozen, no prep, no waste, controlled food cost.
- **Balanced, recognisable flavour:** harmony of smoky, creamy, and aromatic notes.
- Elegant presentation: **ideal for platters, brunches, appetizers, and pairing with wine or cocktails.**
- **Modern seafood finger food** designed for HoReCa.

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

BOUCHÉES CROUSTILLANTES DE SAUMON FUMÉ PRÉFRITES

Des bouchées de saumon fumé prérites et leur cœur fondant au fromage et à la ciboulette, enrobées d'une panure panko dorée et légère, pour un résultat croustillant même sans friteuse. Proposées dans un format réduit de 15 g, elles sont une idée gourmet pour le finger food, les formules buffet, les traiteurs et les bistrot d'aujourd'hui. Prêtes à l'emploi, à haut rendement et idéales pour les services rapides qui doivent traiter de grandes quantités de nourriture.


- **Recette gourmet:** saumon fumé, fromage et ciboulette pour un équilibre parfait entre saveur et fraîcheur.
- **Résultat professionnel:** idéales au four ou dans le air fryer.
- **Panure panko dorée et légère**, croustillante et non grasse, **avec effet « crispy » durable.**
- **Nombreuses utilisations:** idéales en toutes occasions.
- Haut rendement en cuisson: **pas de perte de poids, de forme, de couleur et la consistance est conservée.**
- **Manutention simple:** prêtes à l'emploi surgelées, pas de préparation ni de gaspillage, coûts de nourriture contrôlés.
- **Goût équilibré et reconnaissable:** harmonie entre le fumé, le moelleux et l'aromatique.
- Présentation élégante: **parfaites sur des plateaux, lors de brunchs, apéritifs et rafraîchissements pour accompagner vins et cocktails.**
- **Finger food de la mer moderne et original**, imaginé pour le secteur de la restauration.


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


Code. **FSALBIT001**

Case: 3 bags x 1 kg

Cooking instructions:

 **Oven:** preheat to 200 °C and cook for approx. 5-6 minutes.

 **Air fryer:** cook at 200 °C for approx. 5-6 minutes.


 **Deep fryer:** preheat oil to 170 °C and fry for approx. 2-3 minutes.


Réf. **FSALBIT001**

Carton de 3 sachets d'1 kg

Préparation:

 **Four:** préchauffer à 200 °C et cuire pendant 5/6 minutes environ.

 **Air fryer:** cuire à 200 °C pendant 5/6 minutes.

 **Friteuse:** préchauffer l'huile à 170 °C et cuire pendant 2/3 minutes environ.



PRE-FRIED CRISPY SMOKED SALMON BITES



APERIFISH®



marepiù

BOUCHÉES DE THON FAÇON PORCHETTA PRÉFRITES



BITES PORCHETTA-STYLE TUNA PRE-FRIED

Pre-fried bites of premium-quality selected tuna, seasoned with rosemary, fennel, pepper, and garlic, in a contemporary reinterpretation of classic porchetta aromas. Extra-crunchy thanks to the cornflake coating, they come up to temperature quickly and retain structure and colour over time. A signature Aperifish product, ideal for finger food, platters, and creative dishes in modern foodservice.

- **Gourmet recipe:** with rosemary, fennel, pepper, and garlic, inspired by porchetta.
- **Selected tuna with firm, tasty flesh**, tender and juicy after coming up to temperature.
- **Cornflake coating:** crunchy, dry, and golden, with **stable post-cooking performance**.
- Pre-fried and **quick to bring up to temperature in the oven or air fryer**.
- **A distinctive** product combining seafood and Italian tradition.
- **Ideal for professionals seeking a bold, original, and operationally efficient bite.**

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

BOUCHÉES DE THON FAÇON PORCHETTA PRÉFRITES

Bouchées prérites de thon sélectionné de qualité supérieure, assaisonnées au romarin, fenouil sauvage, poivre et ail, réinterprétées dans une version contemporaine inédite selon les saveurs de la Porchetta. Leur panure de corn flakes les rend croustillantes, elles reprennent forme rapidement et gardent longtemps leur structure et leur doré. Une proposition inédite de la gamme Aperifish, idéal en finger food, à proposer sur des plateaux et comme plats créatifs dans la restauration moderne.


- **Recette gourmet** avec romarin, fenouil sauvage, poivre et ail, inspirée de la Porchetta.
- **Thon sélectionné à la chair ferme et savoureuse**, bouchées moelleuses et juteuses après avoir repris leur forme.
- **Panure de corn flakes:** croustillante, non grasse et dorée, résultat stable après la cuisson.
- Préfriture et **prise de la forme rapide au four ou dans l'air fryer**.
- **Proposition inédite**, fruit de la rencontre entre la mer et la tradition italienne.
- **Idéale pour les professionnels à la recherche d'une bouchée gourmet, originale et pratique.**

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


Code. **FTONBIT001**

Case: 3 bags x 1 kg

Cooking instructions:

 **Oven:** preheat to 200 °C and cook for approx. 5–6 minutes.


 **Air fryer:** cook at 200 °C for approx. 5–6 minutes.

 **Deep fryer:** preheat oil to 170 °C and fry for approx. 2–3 minutes.

Réf. **FTONBIT001**

Carton de 3 sachets d'1 kg

Préparation:

 **Four:** préchauffer à 200 °C et cuire pendant 5/6 minutes environ.

 **Air fryer:** cuire à 200 °C pendant 5/6 minutes.

 **Friteuse:** préchauffer l'huile à 170 °C et cuire pendant 2/3 minutes environ.



BITES PORCHETTA-STYLE TUNA PRE-FRIED



APERIFISH®



marepiù

BOUCHÉES DE THON TATAKI PRÉFRITES



BITES TUNA TATAKI PRE-FRIED

Pre-fried yellowfin tuna bites marinated in soy sauce and coated in a panko and toasted black sesame crust, delivering an aromatic profile inspired by Japanese tataki. Crunchy on the outside and compact at the core, they offer uniform results in both oven and air fryer. In mini format, they are a perfect fusion proposal for tastings, tapas, modern bistros, and high-paced creative kitchens.

- **Gourmet recipe:** Japanese inspiration and modern tataki reinterpretation in finger format.
- **Soy-marinated tuna:** intense, well-balanced umami profile.
- **Panko and toasted black sesame coating:** refined crunch and distinctive visual contrast.
- **Pre-fried and ready to use:** regenerable in oven or air fryer.
- **Mini format ideal for tastings, tapas, and creative plates.**
- **Balance** between Eastern tradition and Western service needs.
- **Premium presentation:** each piece is elegant and visually distinctive.

Ingredients: Tuna, soy sauce marinade, panko breadcrumbs, black sesame seeds.

BOUCHÉES DE THON TATAKI PRÉFRITES

Bouchées prérites de thon à ailes jaunes, marinées dans une sauce soja et enrobées d'une panure panko et de sésame noir grillé, pour une version savoureuse rappelant les tatakis japonais. Croustillantes à l'extérieur et compactes à l'intérieur, pour un résultat uniforme aussi bien au four que dans l'air fryer. Leur format réduit est une idée fusion parfaite pour les dégustations, les tapas, les bistros modernes et la restauration créative au débit soutenu.

- **Recette gourmet:** Recette gourmet: d'inspiration japonaise et réinterprétation moderne des tatakis en version finger food.
- **Thon mariné dans une sauce soja:** goût umami intense et bien équilibré.
- **Panure de panko et de sésame noir grillé:** fine pâte croustillante et contraste chromatique distinctif.
- **Prérites et prêtes à l'emploi:** reprennent leur forme au four ou dans l'air fryer.
- **Format réduit idéal pour les dégustations, comme tapas et plats créatifs.**
- **Équilibre** entre tradition orientale et présentation dans les restaurants occidentaux.
- **Présentation sophistiquée:** chaque pièce est d'une grande finesse, au visuel inédit.

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


Code. **FTONBIT002**

Case: 3 bags x 1 kg

Cooking instructions:

 **Oven:** preheat to 200 °C and cook for approx. 5-6 minutes.


 **Air fryer:** cook at 200 °C for approx. 5-6 minutes.

 **Deep fryer:** preheat oil to 170 °C and fry for approx. 2-3 minutes.

Réf. **FTONBIT002**

Carton de 3 sachets d'1 kg

Préparation:

 **Four:** préchauffer à 200 °C et cuire pendant 5/6 minutes environ.

 **Air fryer:** cuire à 200 °C pendant 5/6 minutes.

 **Friteuse:** préchauffer l'huile à 170 °C et cuire pendant 2/3 minutes environ.



BITES TUNA TATAKI PRE-FRIED



marepiù

BOUCHÉES DE CABILLAUD BBQ PRÉFRISES



BITES BBQ COD PRE-FRIED

Pre-fried yellowfin tuna bites marinated in soy sauce and coated in a panko and toasted black sesame crust, delivering an aromatic profile inspired by Japanese tataki. Crunchy on the outside and compact at the core, they offer uniform results in both oven and air fryer. In mini format, they are a perfect fusion proposal for tastings, tapas, modern bistros, and high-paced creative kitchens.

- **Gourmet recipe:** Japanese inspiration and modern tataki reinterpretation in finger format.
- **Soy-marinated tuna:** intense, well-balanced umami profile.
- **Panko and toasted black sesame coating:** refined crunch and distinctive visual contrast.
- **Pre-fried and ready to use:** regenerable in oven or air fryer.
- **Mini format ideal for tastings, tapas, and creative plates.**
- **Balance** between Eastern tradition and Western service needs.
- **Premium presentation:** each piece is elegant and visually distinctive.

Ingredients: Cod, BBQ breadcrumb coating, panko.

BOUCHÉES DE CABILLAUD BBQ PRÉFRITES

Bouchées prérites de cabillaud en panure panko dorée, touche de goût fumé façon barbecue très actuelle. Croustillantes, avec une reprise de forme rapide, même sans friteuse, et imaginées pour l'apéritif, le street food et la restauration contemporaine. Prêtes à l'emploi, elles assurent un résultat constant dans le temps, offrent un arôme persistant et une gestion simple, même en cas de grandes quantités de nourriture à traiter.

- **Recette BBQ très actuelle:** goût fumé et épicé inspiré des grillades américaines au barbecue.
- **Cabillaud sélectionné:** matière première de qualité, pêchée en eaux froides.
- **Panure panko croustillante:** dorée, non grasse et légère, met en valeur la texture et le goût.
- Parfaites cuites au **four** ou dans l'**air fryer**: en quelques minutes.
- Format réduit de 15 g: **idéal en apéritif, buffet, service traiteur et propositions street food.**
- **Haut rendu à la cuisson:** elles gardent leur forme, leur croustillant et leur arôme après régénération.
- Utilisations multiples: **parfaites comme amuse-bouche, dégustation ou idée créative à base de produits de la mer.**
- **Finger food de la mer contemporain: imaginé pour le secteur de la restauration.**

Ingredients: Cabillaud, panure BBQ et panko.


Code. **FMERBIT001**

Case: 3 bags x 1 kg

Cooking instructions:

 **Oven:** preheat to 200 °C and cook for approx. 5–6 minutes.

 **Air fryer:** cook at 200 °C for approx. 5–6 minutes.

 **Deep fryer:** preheat oil to 170 °C and fry for approx. 2–3 minutes.


Réf. **FMERBIT001**

Carton de 3 sachets d'1 kg

Préparation:

 **Four:** préchauffer à 200 °C et cuire pendant 5/6 minutes environ.

 **Air fryer:** cuire à 200 °C pendant 5/6 minutes.

 **Friteuse:** préchauffer l'huile à 170 °C et cuire pendant 2/3 minutes environ.



BITES BBQ COD PRE-FRIED



marepiù

MOULES CROUSTILLANTES CLASSIQUES PRÉFITES

CRISPY MUSSELS

CLASSIC PRE-FRIED

Selected pre-fried mussels coated in a light, golden panko breadcrumb that enhances their natural flavour. Ready to use and quick to bring up to temperature, they ensure uniform crunch, high perceived value, and extremely simple handling. Ideal for aperitifs, mixed fried seafood, buffets, and contemporary seafood menus.

- **Essential recipe:** few ingredients to highlight the authentic flavour of the mussel.
- **Light, golden panko coating:** stable, dry, and even crunch.
- **Professional results without a fryer:** perfect in oven or air fryer.
- Mini format approx. 10 g: **ideal for starters, mixed fritters, and fast service.**
- **High cooking yield:** crunch, colour, and texture maintained.
- Total versatility: **suitable for traditional, modern, or creative menus.**
- **Easy operational management:** ready to use, zero waste.
- **Contemporary quality designed for foodservice.**

Ingredients: Shelled mussels, panko breadcrumbs.

MOULES CROUSTILLANTES

CLASSIQUES PRÉFRITES

Moules sélectionnées prérites, enrobées d'une panure panko légère et dorée qui met en valeur leur saveur naturelle. Prêtes à l'emploi et avec une reprise de la forme rapide, elles assurent un croustillant uniforme, offrent une valeur perçue élevée et une gestion extrêmement simple. Idéales en apéritif, fritures assorties, buffet et propositions contemporaines à base de produits de la mer.


- **Recette ultra simple:** peu d'ingrédients pour mettre en valeur le goût authentique du mollusque.
- **Panure panko légère et dorée:** croustillant stable, non gras et uniforme.
- **Résultat professionnel même sans friteuse:** idéales au four ou dans l'air fryer.
- Format réduit de 10 g environ: **idéal comme amuse-bouche, fritures assorties et cuisine rapide.**
- **Haut rendement à la cuisson:** elles gardent leur croustillant, leur couleur et leur consistance.
- **Nombreuses utilisations:** parfaites pour les menus traditionnels, modernes ou les interprétations créatives.
- **Gestion opérationnelle simple:** prêtes à l'emploi, pas de gaspillage.
- **Qualité contemporaine imaginée pour la restauration professionnelle.**

Ingredients: Moules décoquillées et panure panko


Code. **FCOZGRA017**

Case: 3 bags x 1 kg

Cooking instructions:

 **Oven:** preheat to 200 °C and cook for approx. 5-6 minutes.

 **Air fryer:** cook at 200 °C for approx. 5-6 minutes.

 **Deep fryer:** preheat oil to 170 °C and fry for approx. 2-3 minutes.


Réf. **FCOZGRA017**

Carton de 3 sachets d'1 kg

Préparation:

 **Four:** préchauffer à 200 °C et cuire pendant 5/6 minutes environ.

 **Air fryer:** cuire à 200 °C pendant 5/6 minutes.

 **Friteuse:** préchauffer l'huile à 170 °C et cuire pendant 2/3 minutes environ.



CRISPY MUSSELS CLASSIC PRE-FRIED



APERIFISH®



marepiù

MOULES CROUSTILLANTES «CACIO E PEPE»



CRISPY MUSSELS "CACIO E PEPE"

PRE-FRIED

Selected pre-fried mussels coated in a light, golden panko breadcrumb that enhances their natural flavour. Ready to use and quick to bring up to temperature, they ensure uniform crunch, high perceived value, and extremely simple handling. Ideal for aperitifs, mixed fried seafood, buffets, and contemporary seafood menus.

- **Essential recipe:** few ingredients to highlight the authentic flavour of the mussel.
- **Light, golden panko coating:** stable, dry, and even crunch.
- **Professional results without a fryer:** perfect in oven or air fryer.
- Mini format approx. 10 g: **ideal for starters, mixed fritters, and fast service.**
- **High cooking yield:** crunch, colour, and texture maintained.
- Total versatility: **suitable for traditional, modern, or creative menus.**
- **Easy operational management:** ready to use, zero waste.
- **Contemporary quality designed for foodservice.**

Ingredients:

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

MOULES CROUSTILLANTES "CACIO E PEPE"

PRÉFRITES

Moules sélectionnées prérites, enrobées d'une panure panko légère et savoureuse, au cœur onctueux « cacio e pepe », pour un goût marqué et contemporain. Double consistance – croustillants à l'extérieur, moelleux à l'intérieur – et visuellement beau, ce produit est idéal pour les apéritifs gourmets, les plateaux modernes et la cuisine créative. Prêtes à l'emploi et retrouvant leur forme rapidement, les moules offrent un résultat uniforme et simplifient la gestion des services.

Recette gourmet originale « cacio e pepe de la mer »: toute l'onctuosité du pecorino et la note très poivrée typique de la recette de pâtes de la région de Rome.

- **Contraste équilibré entre les saveurs:** la délicatesse du mollusque et la saveur du fromage.
- **Panure panko à gros grain:** croustillant uniforme, non gras et durable.
- Idéales au four ou dans l'air fryer: **résultat professionnel**, même sans friteuse.
- Format réduit de 10 g environ: **idéal comme amuse-bouches, dégustations et cuisine contemporaine.**
- **Nombreuses utilisations:** adaptées à la restauration traditionnelle, bistros, services de traiteur et propositions créatives.
- **Expérience gustative complète:** croustillantes à l'extérieur, onctueuses et savoureuses à l'intérieur, avec, pour finir, une harmonieuse note poivrée.
- **Présentation originale:** dorure intense et parfum engageant.
- **Lorsque la mer rencontre les recettes italiennes les plus appréciées pour se décliner dans une version contemporaine.**


Ingédients:

Moule décoquillée, panure panko, pecorino et poivre noir.


Code. **FCOZGRA018**

Case: 3 bags x 1 kg

Cooking instructions:

 **Oven:** preheat to 200 °C and cook for approx. 5–6 minutes.

 **Air fryer:** cook at 200 °C for approx. 5–6 minutes.

 **Deep fryer:** preheat oil to 170 °C and fry for approx. 2–3 minutes.

Réf. **FCOZGRA018**

Carton de 3 sachets d'1 kg

Préparation:

 **Four:** préchauffer à 200 °C et cuire pendant 5/6 minutes environ.

 **Air fryer:** cuire à 200 °C pendant 5/6 minutes.

 **Friteuse:** préchauffer l'huile à 170 °C et cuire pendant 2/3 minutes environ.



CRISPY MUSSELS "CACIO E PEPE" PRE-FRIED



APERIFISH®



marepiù

FINES BROCHETTES DE CALMAR



MINI SQUID SKEWERS

Small squid skewers, tender at the core and coated in an aromatic breadcrumb with a rich, balanced flavour. Ready in minutes, they offer uniform yield and a striking presentation – perfect for finger food, catering, banqueting, and seafood street food. They retain structure and texture in both air fryer and convection oven, ensuring practicality and consistent quality even in high-paced service.

- **Gourmet recipe:** aromatic breadcrumb with a balanced spice blend.
- **Selected tender squid** with compact texture and delicate flavour.
- **Stick format:** three bites per skewer, practical and ideal for finger food and street service.
- Fine, light coating: **delicate crunch, dry, even, and fragrant result.**
- Ready in minutes: **perfect in oven or air fryer.**
- **"Fusion Street" concept:** ideal for modern appetizers, events, catering, and to-go solutions.
- **High operational yield:** standard portions, no waste.
- **Eye-catching presentation** and spiced aroma for a multisensory experience.
- **Innovative flavour and performance** for contemporary foodservice.

Ingredients: Squid, aromatic breadcrumb, spices.

FINES BROCHETTES DE CALMAR

Petites brochettes de calmar, à l'intérieur tendre et enrobées d'une panure savoureuse au goût marqué mais équilibré. Prêtes en quelques minutes et offrant un résultat uniforme et une présentation originale, elles sont parfaites pour le finger food, les services de traiteur, les buffets et le street food à base de produits de la mer. Elles gardent leur forme et leur consistance aussi bien dans l'air fryer qu'au four à chaleur tournante, garantissant ainsi facilité d'utilisation et qualité constante, même dans le cas de services à rythme élevé.




- **Recette gourmet:** panure savoureuse au mélange d'épices équilibré.
- **Calmar sélectionné et tendre** à la consistance compacte et au goût délicat.
- **Format bâtonnet:** trois bouchées par bâtonnet, pratiques et idéal pour le finger food et le street food.
- Panure fine et légère: **croustillant délicat, résultat non gras, uniforme et parfumé.**
- Prêtes en quelques minutes: **idéales au four ou dans l'air fryer.**
- **Concept « Fusion Street »:** parfait pour les apéritifs actuels, évènements, services de traiteur et solutions de cuisine à manger sur le pouce.
- Haut rendement opérationnel: portions standards et pas de déchet.
- **Présentation captivante** et parfum épicé pour une expérience multisensorielle.
- **Goût inédit et performances** pour la restauration professionnelle contemporaine.

Ingredients: Calmar, panure savoureuse et épices.

Code. **FARRTOT017**

Case: 2 trays x 1 kg




Cooking instructions:

-  **Oven:** preheat to 200 °C and cook for approx. 10 minutes.
-  **Air fryer:** cook at 200 °C for approx. 10 minutes.
-  **Deep fryer:** preheat oil to 170 °C and fry for approx. 2-3 minutes.

Réf. **FARRTOT017**

Carton de 2 plateaux d'1 kg

Préparation:

-  **Four:** préchauffer à 200 °C et cuire pendant 10 minutes environ.
-  **Air fryer:** cuire à 200 °C pendant 10 minutes.
-  **Friteuse:** préchauffer l'huile à 170 °C et cuire pendant 2/3 minutes environ.



MINI SQUID SKEWERS



marepiù

FILETS D'ANCHOIS GRATINÉS PRÉFRITS



BREADED ANCHOVY FILLETS

PRE-FRIED

Pre-fried anchovy fillets with a light, seasoned breading, designed to deliver the authentic flavour of blue fish with maximum operational convenience. They maintain shape and texture, guaranteeing consistent yield and fast service without any additional preparation. **Ideal for seafood starters, banqueting, and quick proposals in modern foodservice.**

- **Whole, recognisable fillets:** compact texture and authentic flavour.
- **Clean, natural Mediterranean flavour,** fully aligned with our blue fish tradition.
- **Fine, golden breading:** dry, crispy texture that enhances without overpowering the anchovy's taste.
- Pre-fried and quick: to bring up to heat **in the oven or air fryer.**
- Highly versatile: **ideal for mixed fried platters, appetizers, tapas, sandwiches, and contemporary menus.**
- **Neat, professional presentation:** uniform portions and easy handling.
- **Consistent quality,** simplicity and performance designed for food service.

Ingredients: Anchovy fillets, seasoned breading.

FILETS D'ANCHOIS GRATINÉS

PRÉFRITES

Filets d'anchois à la panure légère et savoureuse, imaginés pour offrir tout le goût authentique du poisson bleu et une facilité d'utilisation maximale. Ils gardent leur forme et leur consistance, tout en garantissant un résultat constant et un service rapide, sans besoin de préparation additionnelle. **Idéals comme amuse-bouches de la mer, buffets et propositions rapides pour la restauration moderne.**

- **Filets entiers et reconnaissables:** textures compactes et saveur authentique.
- **Goût simple, naturel et méditerranéen,** en phase avec la tradition du poisson bleu.
- **Panure fine et dorée:** croustillant non gras qui ne masque pas le goût de l'anchois.
- Pré-frits et reprennent rapidement leur forme: **au four ou dans l'air fryer.**
- Multiples utilisations: **parfaits pour les fritures assorties, comme entrées, tapas, dans les sandwiches et menus contemporains.**
- **Présentation impeccable et professionnelle:** portions uniformes et gestion simple.
- **Qualité constante,** simplicité et performance pour la restauration professionnelle.

Ingredients: Filets d'anchois et panure savoureuse.

Code. **FALIGRA008**

Case: 3 bags x 1 kg

Cooking instructions:

- 🔥 **Oven:** preheat to 200 °C and cook for approx. 10-12 minutes.
- 🍷 **Air fryer:** cook at 200 °C for approx. 10-12 minutes.
- 🍳 **Deep fryer:** preheat oil to 170 °C and fry for approx. 3-4 minutes.

Réf. **FALIGRA008**

Carton de 3 sachets d'1 kg

Préparation:

- 🔥 **Four:** préchauffer à 200 °C et cuire pendant 10/12 minutes environ.
- 🍷 **Air fryer:** cuire à 200 °C pendant 10-12 minutes.
- 🍳 **Friteuse:** préchauffer l'huile à 170 °C et cuire pendant 3/4 minutes environ.



BREADED ANCHOVY FILLETS PRE-FRIED



APERIFISH®



marepiñ

FRITURE DE CALMARS ET DE GROSSES CREVETTES FARINÉS PRÉFRTS



FLOURED SQUID AND PRAWN MIX

PRE-FRIED

A ready-to-use mix of squid and prawns, lightly floured and pre-fried, developed to deliver immediate and consistent performance even during high-volume service. The light coating ensures a dry, pleasant crunch, while the extremely fast cooking time makes it ideal for peak operational periods. Suitable for deep fryer, convection oven, and air fryer, **it guarantees uniform results, excellent hold, and easy handling in any professional setting.**

- **High cooking yield with no waste:** maintains shape and texture even in large volumes.
- **Convenience and flavour in one solution:** fast frying without the stress or mess of traditional preparation.
- **Pre-fried for rapid service:** ready in just a few minutes, ideal for peak times.
- **Professional results without specialised equipment:** perfect in convection ovens, air fryers, or deep fryers.
- **Light, dry flour coating:** pleasant crispness and uniform texture.
- **Simple and immediate handling:** ready to use, zero preparation required.
- **Menu versatility:** excellent for mixed fried seafood, appetizers, and contemporary seafood street food.

Ingredients: Squid, prawns, light flour coating.

FRITURE DE CALMARS ET DE GROSSES CREVETTES

FARINÉS PRÉFRITS

Mélange de calmars et de grosses crevettes déjà farinés et préfruits, imaginé pour offrir un résultat immédiat et constant, même lors de services rapides au rythme important. Le léger farinement garantit un résultat non gras et agréable, tandis que la cuisson ultra rapide rend la préparation idéale durant les coups de feu. Cuisson facile dans une friteuse, four à chaleur tournante ou air fryer. Résultat toujours uniforme et **tenue parfaite, gestion simplifiée du travail dans la restauration professionnelle.**

- **Haut rendement à la cuisson et pas de gaspillage:** forme et consistance conservées, même en cas de grandes quantités.
- **Facilité d'utilisation et saveur réunies dans un même produit:** une friture rapide, sans le stress et le désordre causés par la préparation traditionnelle.
- **Préfruits pour un service rapide:** idéals durant les coups de feu, ils sont prêts en quelques minutes.
- **Résultat professionnel même sans matériel spécifique:** parfaits au four à chaleur tournante, dans l'air fryer ou en friteuse.
- **Farinement léger et non gras:** effet croustillant agréable et consistance uniforme.
- **Gestion simple et immédiate:** prêt à l'emploi, facilité d'utilisation et zéro préparation.
- **Multiplés utilisations en cuisine:** parfaits pour la grande friture, comme amuse-bouches et street food de la mer contemporain.

Ingredients: Calmars, grosses crevettes et léger farinement.

Code. **FFRIINF005**

Case: 3 bags x 1 kg

Cooking instructions:

- 🔥 **Oven:** preheat to 200 °C and cook for approx. 4-5 minutes.
- 🍷 **Air fryer:** cook at 200 °C for approx. 6 minutes.
- 🍷 **Deep fryer:** preheat oil to 170 °C and fry for approx. 2-3 minutes.

Réf. **FFRIINF005**

Carton de 3 sachets d'1 kg

Préparation:

- 🔥 **Four:** préchauffer à 200 °C et cuire pendant 4-5 minutes environ.
- 🍷 **Air fryer:** cuire à 200 °C pendant 6 minutes environ.
- 🍷 **Friteuse:** préchauffer l'huile à 170 °C et cuire pendant 2/3 minutes environ.



FLOURED SQUID AND PRAWN MIX PRE-FRIED



marepiū



APERIFISH®





www.marepiusrl.com

marepiù[®]



MAREPIÙ S.R.L. ~ VIA ARNO, 7 ~ 63824 ALTIDONA [FM] ITALY ~ ph +39 0734 931254
info@marepiusrl.com