

# Tutto il Fresco

pesce, salumi, affettati, formaggi

Pesce, Salumi, formaggi e latticini: molte referenze per soddisfare tutte le esigenze della ristorazione e del commercio indipendente. Una qualità che non teme confronti a prezzi sempre convenienti. La valorizzazione costante dei prodotti regionali e la ricerca delle specialità. L'assistenza di personale qualificato, profondo conoscitore del prodotto. La conservazione dei prodotti in scaffali refrigerati a umidità e temperatura differenziata nel pieno rispetto della "catena del freddo".





**INSALATA DI MARE**



**GAMBERI AL NATURALE  
KG 2,8**



**FILETTI DI ALICI  
ALLA SALSA ORIENTALE**



**FILETTI DI ALICI  
AL NATURALE**

La filettatura, lo stivaggio manuale ed il sapore equilibrato garantiscono l'alta qualità del prodotto, rendendolo ideale per antipasti di mare, oppure per gustosi crostini con alici.

**MISTO MARE INFARINATO SURGELATO**

INGREDIENTI: FILETTO DI TOTANO (DOSIDICUS GIGAS PRODOTTO DALLA PESCA FAO87 ), TOTANO (NOTOTODARUS SLOANII/ILLEX ARGENTINUS PRODOTTO DALLA PESCA FAO 81/41 ), GAMBERI (LITOPENAEUS VANNAMEI PRODOTTO DI ACQUACOLTURA, ECUADOR FAO 87 ) (CONSERVANTE: METABISOLFITO DI SODIO E223, ANTIOSSIDANTE : ACIDO CITRICO E330 ), CALAMARO (SEPIOTEUTHIS LESSONIANAL/UROTEUTHES CHINENSIS PRODOTTO DELLA PESCA FAO 51-57/71 ) (ANTIOSSIDANTE ACIDO CITRICO E330, CITRATO DI SODIO E331 ), SEPIA (SEPIA OFFICINALIS PRODOTTO DELLA PESCA FAO 34/37.1.2.3 ) ( ANTIOSSIDANTE ACIDO CITRICO E330 ), POLPO ( OCTOPUS VULGARIS PRODOTTO DELLA PESCA FAO 34/37.3.1 ), FARINA TIPO "00 ».

PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO CHE UTILIZZA : PESCE, UOVA, LATTE. SEDANO E SOLFITI.

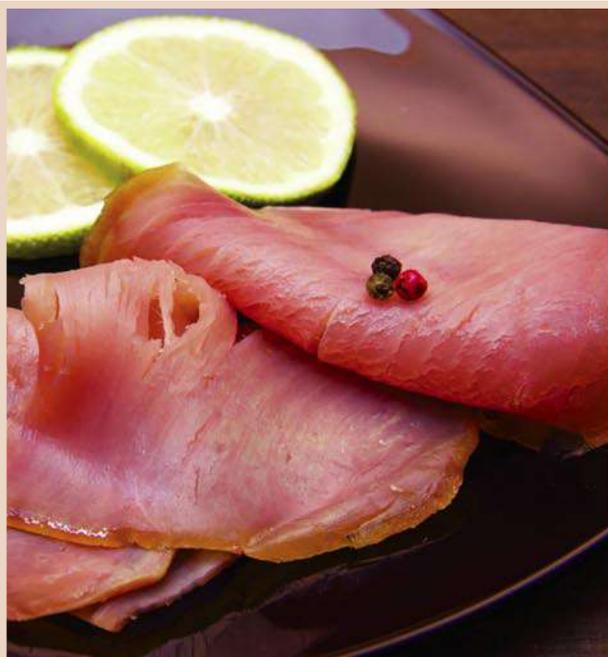


**POLPA DI RICCIO DELLA GALIZIA**

POLPA DI RICCIO DELLA GALIZIA.  
 SI RACCOMANDA IL CONSUMO ALL'INTERNO DELLA LATTA.  
 E' IDEALE CON TOAST O SU OMELETTE.  
 MOLTO POPOLARE NELL'ALTA CUCINA.  
 DA CONSUMARSI: 5 ANNI DOPO LA DATA DI PRODUZIONE.  
 CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.

**68 GRAMMI**





### TONNO IN TRANCIO AFFUMICATO

Il trancio è ricavato dal filetto e lavorato con metodi naturali: asciugato, salato a mano e sottoposto ad affumicatura con fumo di legna quindi tagliato in trancio.

La specie ittica e la lavorazione appropriata, permettono di ottenere un prodotto invitante e morbido.

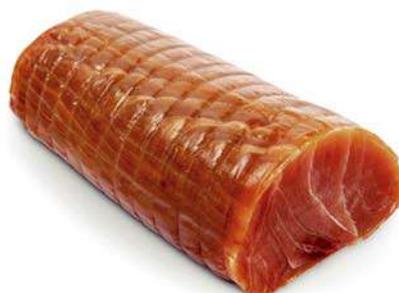
Il trancio confezionato sottovuoto offre grande servizio: praticità, versatilità e resa elevata, grazie all'ottima tenuta del taglio.



### BACCALÀ PRAFFETTATO AFFUMICATO

Il filetto di merluzzo della specie Gadus Morhua ben pulito viene salato a mano e sottoposto ad un processo di leggera affumicatura a legna. La cura nella selezione della materia prima e nella lavorazione permette di ottenere un trancio di consistenza morbida e compatta con colorazione e gusto tipici del prodotto affumicato.

Il filetto preaffettato e interfogliato garantisce praticità per originali antipasti e sfiziosi piatti unici.



### FILETTO DI MARLIN AFFUMICATO

Un pesce noto per la sua combattività e che si denota per il sapore originale, particolarmente valorizzato grazie alla nostra speciale ricetta. Facile da proporre in numerosi e coraggiosi abbinamenti con verdura, frutta, erbe aromatiche e dare massimo sfogo alla propria creatività. Una soluzione pensata per stupire i propri ospiti ad ogni assaggio.



### SALMONE AFFUMICATO PREAFFETTATO

Filetto di salmone norvegese affumicato e preaffettato. Ottenuto dalla lavorazione di pesce fresco, filettato, deliscato e ben pulito da pelli e parti di grasso. Il sapore è dolce e l'affumicatura delicata. L'asciugatura, eseguita in celle con umidità e temperatura controllate, la salatura, eseguita a mano e l'affumicatura a legna, fanno di questo salmone un prodotto di alta qualità. Il filetto è preaffettato e confezionato sottovuoto, per realizzare carpacci e antipasti di pesce.



### RITAGLI DI SALMONE

Salmone affumicato pretagliato. Salmone norvegese salato a mano e affumicato in modo naturale, con legno di faggio, tagliato a cubetti e listarelle dello spessore di circa 1 cm. Il sapore piacevolmente affumicato, la consistenza delicata e carnosa e il pratico taglio, rendono questo prodotto ideale per creare piatti di tendenza come i poke bowls con verdure, legumi, semi e frutta, per arricchire insalate miste di ogni genere anche con pasta e riso, per preparare gustose tartare e antipasti.



### SALMONE AI PROFUMI DI BERGAMOTTO



# Fresco



## PARMA 18 MESI s/o piatto

confezione	sottovuoto
cod.art. ean	D001/757081
peso medio (+/- 15%)	kg 8~
u.tà x cartone	2 x 1pz



## NAZIONALE s/o piatto

confezione	sottovuoto
cod.art. ean	D003/211554
peso medio (+/- 15%)	kg 6,5~
u.tà x cartone	2 x 1pz



## NAZIONALE s/o mattonella

confezione	sottovuoto
cod.art. ean	D013/257655
peso medio (+/- 15%)	kg 5~
u.tà x cartone	5 x 1pz



# Fresco



Montenero, costituiscono la linea di prosciutti disossati proposti dal nostro salumificio. Dal sapore autentico, pronti al taglio, consentono un comodo e facile consumo. San Vincenzo è l'unica azienda che produce questi salumi con cosce selezionate di suini destinati ai D.O.P. che si caratterizzano per l'alta qualità. Il sapore di questi prosciutti è unico ed è quello del sud: la salagione, la preparazione attenta, la speziatura con gli aromi calabresi e infine l'attenta stagionatura nel clima purissimo delle montagne silane, ne fanno delle vere eccellenze. Il prosciutto, morbido e dolce con sentori di spezie, si sposa bene con del pane non salato o con dei grissini tradizionali, ma è ottimo anche con abbinamenti dolci come i fichi o il melone che stemperano la sapidità del prodotto. Si gusta preferibilmente tagliato a coltello con fette spesse.

# Fresco



**Pancetta  
Arrotondata**



**Pancetta tesa**



**Guanciale**

# Fresco



**Salame Ungherese**



**Salame Napoli**



**Salame Milano**

# Fresco



**Schiacciata**



**Ventricina**



**Sopressata  
Calabra**

# Fresco



**Mortadella con Pistacchio**



**Capocollo**



**Salame Gentile Calabra**



**Salsiccia Stagionata  
Calabra**



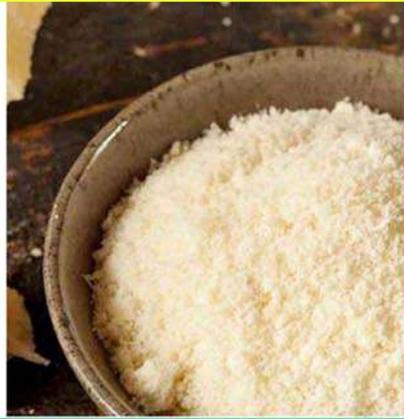
**Salsiccia Catenella Calabra  
Dolce o Piccante**







**nduja**  
di spilinga



# Fresco



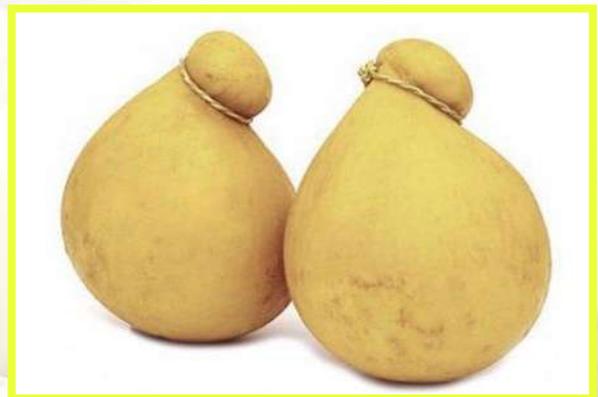
**Provola Dolce**



**Provolone Piccante**



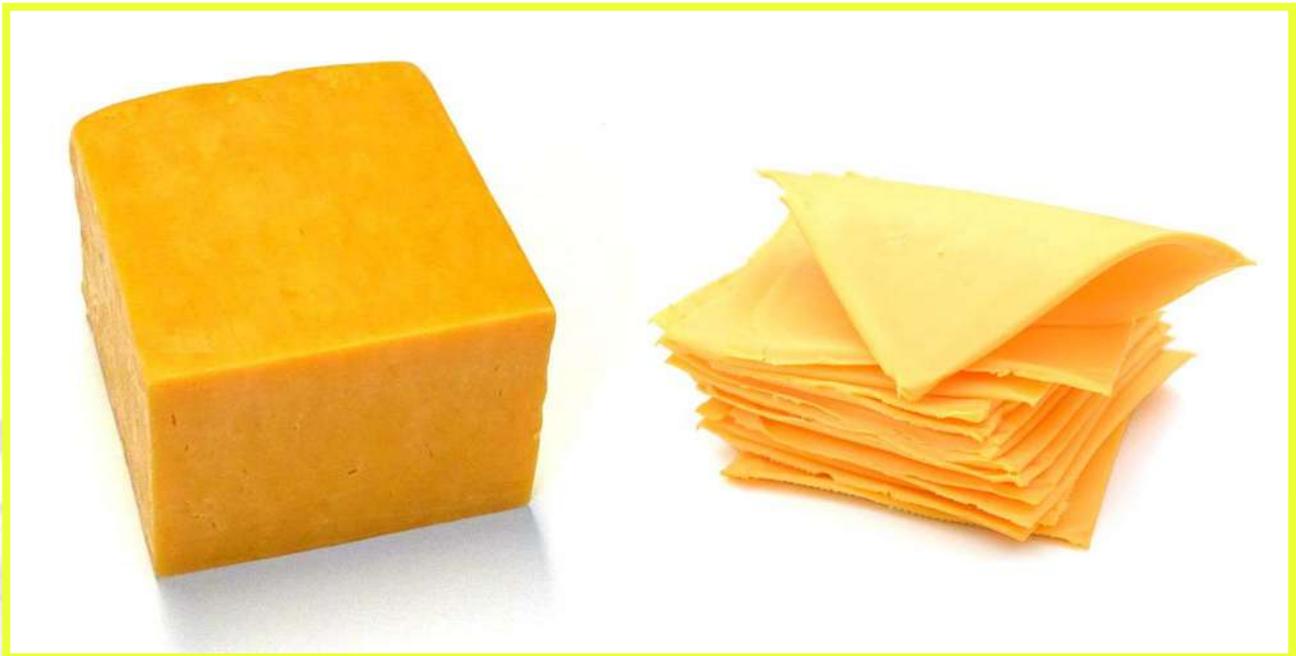
**Scamorza Affumicata**



**Formaggio Fiaschetto  
Provolone Affumicato**



# Fresco



# Fresco



# Fresco



## PRIMO SALE CON NOCI



STAGIONATURA: 15 GIORNI  
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 6 MESI



PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 0,6 A 2 kg



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE, TRASPORTO ED IMMAGAZZINAMENTO: +4/ +6 °C



INGREDIENTI: **LATTE\*** OVINO PASTORIZZATO, **NOCI\*** 2 %, CAGLIO, FERMENTI LATTICI, SALE. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA.  
\*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



GUSTO: FRESCO E DELICATO  
COLORE: GIALLO PAGLIERINO VARIEGATO  
CONSISTENZA: PASTA COMPATTA CON PEZZI DI NOCI ANNEGATE

## FORMAGGIO AL LIMONE



STAGIONATURA: 15 GIORNI  
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:  
6 MESI.



PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 2 E 0,5 Kg



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE, TRASPORTO ED IMMAGAZZINAMENTO: +4 / +6 °C



INGREDIENTI: **LATTE\*** OVINO PASTORIZZATO, FETTE E SCORZE DI LIMONE CANDITE 6%, CAGLIO, FERMENTI LATTICI, SALE. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA.  
\*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



GUSTO: LEGGERMENTE DOLCE.  
COLORE: GIALLO PAGLIERINO.  
CONSISTENZA: PASTA COMPATTA CON PEZZI DI SCORZA DI LIMONE.

## FORMAGGIO ALL' ARANCIA



STAGIONATURA: 15 GIORNI  
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:  
6 MESI.



PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 2 Kg E 0,5 Kg



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE, TRASPORTO ED IMMAGAZZINAMENTO: +4 / +6 °C



INGREDIENTI: **LATTE\*** OVINO PASTORIZZATO, FETTE E SCORZE DI ARANCIA CANDITE 6%, CAGLIO, FERMENTI LATTICI, SALE. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA.  
\*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



GUSTO: LEGGERMENTE DOLCE.  
COLORE: GIALLO PAGLIERINO.  
CONSISTENZA: PASTA COMPATTA CON PEZZI DI SCORZA DI ARANCIA.

## CACIO BUFALO

Riscoprendo antiche ricette casearie, nasce Cacio Bufalo, un formaggio di latte vaccino adatto ai palati delicati che amano la consistenza dei formaggi stagionati. Una vera delizia che coniuga la tradizione più autentica con l'innovazione moderna.



vacca



210 gg



360 gg



7 kg

• LE CONFETTURE EXTRA •

RICAMATE A MANO

AGRITURISMO  
don Lollo

Kiwi  
Kiwi e Mela  
Arance  
Kiwi Arance e Zenzero  
More e Mele  
Cachi e Uva  
Cachi  
Pomodoro  
Zucchine  
Peperoni  
Cipolla  
Peperoncino



# Fresco



## FRESCHЕ CONFEZIONATE GRAN CONSUMO



**20 Uova Fresche  
Medie**

codice prodotto	A5090	A5207
codice a barre	8008110041304	
uova per conf.	20	20
n° conf. per cassa	10	72
durata	26 gg	26 gg



**30 Uova Fresche  
Piccole**

codice prodotto	A4953	A5236
codice a barre	8008110041403	
uova per conf.	30	30
n° conf. per cassa	6	28
durata	26 gg	26 gg

## PREPARATO PER UOVA STRAPAZZATE



*classic* ☉ *caffè*  
**CIRCI**®

