DELICACIES
by Vincenzo Esposito

SUMMER 2024

FISH AND **SEAFOOD CATALOGUE**



FOOD EXCELLENCE PROVIDER

DE.DE di De Angelis Raffaela & C. Via Ferdinando Galliani 30 - Box 18

80122 Napoli - Italy

Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14



TO BE THE DIRECT LINK BETWEEN THE BEST FOOD PRODUCERS AND THE MOST DEMANDING CULINARY PROFESSIONALS HAS BEEN, FOR OVER 40 YEARS, OUR MISSION.

Through careful research, **E&R** is able to offer its customers raw materials of the highest quality: from meats to fish products, from cheeses to cured meats, chocolate, vegetables, spices, grains and legumes.

A selection of raw materials conducted to identify the best producers of their kind, wherever they are located, passing on to them the expectations of the Chefs and acquiring a wealth of knowledge to share with culinary professionals.

Fresh Bites

FISH, SEAFOOD AND MORE



OYSTERS FROM BRITTANY



It is in Brittany that the best concave and flat oysters grow, including the famous Belon. In the southern part of the region, at Riec-sur-Belon, the Belon River flows into the Atlantic Ocean; in this combination, between the fresh water of the river and the salt water of the ocean, the prized mollusks are raised. It is the aging in the river that makes the difference and gives the oysters the taste of an unspoiled land. With true passion, the **Cadoret** family, faithful to a tradition handed down for five generations, raises the best oysters and delivers to us what the ocean produces best.





OYSTERS FROM BRITTANY

CUPPED



IMO201 6 - 8 pz./kg Ostrica Fine Binic selvaggia "1" pz. 48 Cadoret IMO100 9 - 11 pz./kg Ostrica Fine Binic selvaggia "2" pz. 96 Cadoret

IMO200 9 - 11 pz./kg Ostrica Fine Binic selvaggia "2" pz. 48 Cadoret

IMO290 11 - 12 pz./kg Ostrica Fine Binic selvaggia "2" pz. 24 Cadoret IMO101 13 - 14 pz./kg Ostrica Fine Binic selvaggia "3" pz. 100 Cadoret

IMO220 13 - 14 pz./kg Ostrica Fine Binic selvaggia "3" pz. 50 Cadoret

IMO291 13 - 14 pz./kg Ostrica Fine Binic selvaggia "3" pz. 24 Cadoret

IMO292 13 - 14 pz./kg Ostrica Fine Binic selvaggia "3" pz. 12 Cadoret

IMO222 18 - 20 pz./kg Ostrica Fine Binic selvaggia "4" Papillon - pz. 96 Cadoret

IMO221 20 - 30 pz./kg Ostrica Fine Binic selvaggia "5" Papillon - pz. 100 Cadoret



IMO228 7 - 8 pz./kg Ostrica Speciale Perle Noire "1" pz. 48 Cadoret

IMO105 7 - 8 pz./kg Ostrica Speciale Perle Noire "1" pz. 12 Cadoret

IMO104 16 - 18 pz./kg Ostrica Speciale Perle Noire "4" pz. 24 Cadoret IMO229 9 - 11 pz./kg Ostrica Speciale Perle Noire "2" pz. 48 Cadoret

IMO226 9 - 11 pz./kg Ostrica Speciale Perle Noire "2" pz. 24 Cadoret

IMO293 9 - 11 pz./kg Ostrica Speciale Perle Noire "2" pz. 12 Cadoret IMO230 13 - 14 pz./kg Ostrica Speciale Perle Noire "3" pz. 48 Cadoret

IMO106 13 - 14 pz./kg Ostrica Speciale Perle Noire "3" pz. 24 Cadoret



IMO121 7 - 8 pz./kg Ostrica Super Speciale Tsaritsa "1" pz. 24 Cadoret

IMO127 16 – 18 pz./kg Ostrica Super Speciale Tsaritsa "4" pz. 24 Cadoret IMO123 9 - 11 pz./kg Ostrica Super Speciale Tsaritsa "2" pz. 24 Cadoret IMO125 13 - 14 pz./kg Ostrica Super Speciale Tsaritsa "3" pz. 24 Cadoret



OYSTERS FROM BRITTANY FLAT





IMO218 24 - 26 pz./kg Ostrica Belon du Belon® "5" pz. 100 Cadoret

IMO207 11 - 12 pz./kg Ostrica Belon du Belon® "O" pz. 50 Cadoret

IMO210 9 - 10 pz./kg Ostrica Belon du Belon® "00" pz. 50 Cadoret

IMO214 9 - 10 pz./kg Ostrica Belon du Belon® "00" pz. 25 Cadoret

IMO209 15 - 16 pz./kg Ostrica Belon du Belon® "2" pz. 50 Cadoret

IMO213 13 - 14 pz./kg Ostrica Belon du Belon® "1" pz. 50 Cadoret

IMO2117 - 9 pz./kg Ostrica Belon du Belon® "000" pz. 50 Cadoret

IMO215 7 - 9 pz./kg Ostrica Belon du Belon® "000" pz. 25 Cadoret

IMO212 6 pz./kg Ostrica Belon du Belon® "0000" pz. 50 Cadoret

IMO216 6 pz./kg Ostrica Belon du Belon® "0000" pz. 25 Cadoret







IM0190 6 pz./kg Ostrica Pied-de-Cheval di Cancale "00" pz. 25



OYSTERS FROM BRITTANY CUPPED



IMO130 16 - 18 pz./kg Ostrica Fine di Bretagna "4" pz. 54

IMO131 16 - 18 pz./kg Ostrica Fine di Bretagna "4" pz. 18



IMO224 6 - 8 pz./kg Ostrica Speciale di Carantec "1" pz. 50

IMO204 9 - 11 pz./kg Ostrica Speciale di Carantec "2" pz. 50

IMO208 13 -14 pz./kg Ostrica Speciale di Carantec "2" pz. 24 IMO206 13 - 14 pz./kg Ostrica Speciale di Carantec "3" pz. 50

IMO296 13 - 14 pz./kg Ostrica Speciale di Carantec "3" pz. 24



OYSTERS FROM NORMANDY

CUPPED



IMO261 9 - 11 pz/kg Ostrica Fine tipo Saint-Vaast "2" pz. 48 Cadoret

IMO262 13 - 14 pz./kg Ostrica Fine tipo Saint-Vaast "3" pz. 50 Cadoret

IMO266 13 - 14 pz./kg Ostrica Fine tipo Saint-Vaast "3" pz. 24 Cadoret



IMO263 9 - 11 pz./kg Ostrica Speciale tipo Isigny "2" pz. 48 Cadoret

IMO264 13 - 14 pz./kg Ostrica Speciale tipo Isigny "3" pz. 50 Cadoret

IMO270 13 - 14 pz./kg Ostrica Speciale tipo Isigny "3" pz. 24 Cadoret



IMO265 9 - 11 pz./kg Ostrica Super Speciale tipo Utah Beach "2" pz. 48 Cadoret IMO267 13 - 14 pz./kg Ostrica Super Speciale tipo Utah Beach "3" pz. 50 Cadoret IMO269 13 - 14 pz./kg Ostrica Super Speciale tipo Utah Beach "3" pz. 24 Cadoret



OYSTERS MARENNES - OLERON CUPPED



IMO202 13 - 14 pz./kg Ostrica Fine de Claire Marennes - Oléron IGP "3" pz. 50



IMO205 13 - 14 pz./kg Ostrica Spéciale de Claire Marennes - Oléron IGP "3" pz. 50



IMO223 10 - 12 pz./kg Ostrica Verde Speciale de Claire Marenne - Oléron IGP "2" pz. 50 (disponibilità ott-apr)

IMO2O3 13 - 14 pz./kg Ostrica Verde Speciale de Claire Marennes - Oléron IGP "3" pz. 50 (disponibilità ott-apr)



OYSTERS NOIRMOUTIER CUPPED



IMO272 9 - 11 pz./kg Ostrica Fine di Noirmoutier "2' pz. 24

IMO274 13 - 14 pz./kg Ostrica Fine di Noirmoutier "3" pz. 24



OYSTERS ARCACHON CUPPED



IMO280 9 - 11 pz./kg Ostrica Speciale di Arcachon-Cap Ferret "2" pz. 24 IMO282 13 - 14 pz./kg Ostrica Speciale di Arcachon-Cap Ferret "3" pz. 24



OYSTERS ANCELIN CUPPED



IMO242 8 - 9 pz./kg Ostrica Speciale de Claire Ancelin "2" pz. 48

IMO246 18 - 20 pz./kg Ostrica Speciale de Claire Ancelin "5" pz. 48

IMO247 18 - 20 pz./kg Ostrica Speciale de Claire Ancelin "5" pz. 24 IMO243 10 - 11 pz./kg Ostrica Speciale de Claire Ancelin "3" pz. 48

IMO244 10 - 11 pz./kg Ostrica Speciale de Claire Ancelin "3" pz. 24 IMO245 12 - 13 pz./kg Ostrica Speciale de Claire Ancelin "4" pz. 48

IMO248 12 - 13 pz./kg Ostrica Speciale de Claire Ancelin "4" pz. 24



OYSTERS GILLARDEAU CUPPED



IMO238 6 - 7 pz./kg Ostrica Speciale Gillardeau "1" pz. 48

IMO241 10 - 11 pz./kg Ostrica Speciale Gillardeau "4" pz. 48 IMO239 8 - 9 pz./kg Ostrica Speciale Gillardeau "2" pz. 48

IMO236 8 - 9 pz./kg Ostrica Speciale Gillardeau "2" pz. 24 IMO240 10 - 11 pz./kg Ostrica Speciale Gillardeau "3" pz. 48

IMO233 10 - 11 pz./kg Ostrica Speciale Gillardeau "3" pz. 24



OYSTERS FROM IRELAND CUPPED



IMO231 8 pz./kg Ostrica Beia Maraa "1" pz. 48 IMO232 10 pz./kg Ostrica Beia Maraa "2" pz. 48



FROZEN OYSTERS 5 DO



ZCIMO200 9 - 11 pz./kg Ostrica Fine Binic "2" mezzo guscio - pz. 48 (gelo) Cadoret / Cinq Degrés Ouest® ZCIMO220 13 - 14 pz./kg Ostrica Fine Binic "3" mezzo guscio - pz. 48 (gelo) Cadoret / Cinq Degrés Ouest®

SHELLFISH FRESH & FROZEN



IMO258 1 kg Cozza pulita Italia



IMO259 5 kg Cozza dell'Adriatico



IMO110 5 conf. da 1 kg Cozza Spagna (disponibilità giu-set)



IMO111 5 kg Cozza di Palo (Bouchot)



IMO256 1 kg Cozza pulita Puglia



IMO255 3 kg - 85 - 95 pz./kg Vongole grandi dell'Adriatico



IMO253 3 kg - 45 - 55 pz./kg Vongole extra dell'Adriatico



ZCIMO131 500 g Cuore Edule sgusciato (gelo) Cinq Degrés Ouest®



ZCISV519 2,5 kg Cannolicchio sgusciato (gelo) Cinq Degrés Ouest®



ANEMONES & SEA URCHINS



ZCIMO127 100 g Polpa di Riccio dell'Adriatico (gelo)



ZCIMO121 100 g Polpa di Riccio Galizia (gelo)



ZCIMO122 130 g Polpa di Riccio del Mediterraneo (gelo)

ZCIMO123 130 g Polpa di Riccio dell'Atlantico (gelo)



ZCIMO120 100 g Polpa di Riccio del Nord Atlantico (gelo) Ammare



ZCIMO119 100 g Polpa di Riccio UNI del Nord Atlantico (gelo)



IAC418 100 pz. Gusci di Riccio di mare Ø 4 cm

IAC419 70 pz. Gusci di Riccio di mare Ø 5 cm



ZCIMO124 120 g Anemoni di mare del Mediterraneo (gelo)

HIGH-QUALITY LOBSTERS AND SCALLOPS FROM CANADA



Passion and pursuit of excellence are the values that inspire **Premium Shellfish**; the commitment is to operate under the highest quality standards to offer Canadian Wild Lobsters and Scallops that can meet the expectations of Chefs. HPP (High Pressure Processing) technology, freezing within hours of fishing and on-board processing of scallops crystallize authentic freshness and maintain the organoleptic properties of the products. Grading and packaging are taken care of with maniacal perfection for the specific needs of catering. Obtaining Marine Stewardship Council (MSC) certification testifies to **Premium Shellfish**'s concrete commitment to sustainability.



SHELLED SCALLOPS

FRESH & FROZEN





ZCIPF908 22 - 44 pz./kg Cappasanta Canada 10-20 pz./lb. surgelata a bordo (gelo) Premium Shellfish®

ZCIPF909 44 - 66 pz./kg Cappasanta Canada 20-30 pz./lb. surgelata a bordo (gelo) Premium Shellfish®



IPF905 17 - 22 pz./kg Cappasanta americana O-13/lb.

ZCIPF905 17 - 22 pz./kg Cappasanta americana 0-13/lb. (gelo)

IPF906 24 - 38 pz./kg Cappasanta americana 10-20/lb.

ZCIPF906 24 - 38 pz./kg Cappasanta americana 10-20/lb. (gelo)



IPF900 30 - 35 pz./kg Cappasanta atlantica polpa con corallo



IPF910 8 - 12 pz./kg Cappasanta Atlantica mezzo guscio

ZCIPF910 8 - 12 pz./kg Cappasanta Atlantica mezzo guscio (gelo)

SCALLOPS WITH SHELL



IMO108 ct. da 4 - 5 pz./kg Cappasanta intera di Brest

CANADIAN LOBSTER FROZEN





ZCISV527 86 - 113 g Coda e chele sgusciate Astice Canada (gelo) Premium Shellfish®

ZCISV515 125 g Coda e chele sgusciate Astice Canada (gelo) Premium Shellfish®

ZCISV528 155 g Coda e chele sgusciate Astice Canada (gelo) Premium Shellfish®



ZCISV509 100 g Coda sgusciata Astice Canada (gelo) Premium Shellfish®



ZCISV510 227 g Gomiti sgusciati Astice Canada (gelo) Premium Shellfish®



ZCISV511 227 g Gomiti e Chele sgusciati Astice Canada (gelo) Premium Shellfish®



ZCISV502 7,3 kg ca. Teste Astice Canada (gelo) Premium Shellfish®



ZCISV505 158 g Mezzo Astice Canada SPLIT (gelo) Premium Shellfish®



WESTERN ROCK LOBSTER

FROZEN



ZCIPS110 420 - 490 g Aragosta Western Rock Lobster intera (gelo) Premium Shellfish®



ZCIPS111 210 - 245 g Mezza Aragosta Western Rock Lobster SPLIT (gelo) Premium Shellfish®



TRISTAN LOBSTER

FROZEN



ZCIPS100 180 - 250 g Aragosta Tristan - 10/13 pz. (gelo) **ZCIPS101** 250 - 350 g Aragosta Tristan - **7/10** pz. (gelo) **ZCIPS102** 350 - 400 g Aragosta Tristan - 6/**7** pz. (gelo)

QUALITY, FRESHNESS AND SUSTAINABILITY



Created in 2010 in Riec-sur-Belon, France, Cinq Degrés Ouest (5DO) combines tradition and innovation by offering high-quality products in strict compliance with the principles of sustainable fishing. European forerunners in the use of High Pressure Processing technological standards, the founders of 5DO guarantee products of incomparable freshness.

Production, primarily linked to local Blue Lobster fisheries, has since expanded to other crustaceans and bivalve mollusks of European origin.

EUROPEAN LOBSTER







ZCISV513 165 g ca. Mezzo Astice Blu europeo SPLIT (gelo) Cinq Degrés Ouest®



ZCISV500 140 - 190 g Coda e chele di Astice Blu europeo (gelo) Cinq Degrés Ouest®

ZCISV507 190 - 220 g Coda e chele di Astice Blu europeo (gelo) Cing Degrés Ouest®



ZCISV517 250 g Polpa di Astice Blu europeo (gelo) Cinq Degrés Ouest®



ZCISV506 100 g Corallo di Astice Blu europeo (gelo) Cinq Degrés Ouest®



ZCISV530 180 g ca. Mezzo Astice Canada SPLIT (gelo) Cinq Degrés Ouest®



ZCISV508 166 - 195 g Coda e chele sgusciate Astice Canada Cinq Degrés Ouest®



ZCISV516 225 g x 10 conf. Chele e gomiti sgusciati Astice Canada (gelo) Cinq Degrés Ouest®



RED KING CRAB RAW & COOKED FROZEN





ZCISV459 0,8 - 1 kg Chele e zampe singole crude di Granchio Reale 3L (gelo)

ZCISV457 1 - 1,3 kg Chele e zampe singole crude di Granchio Reale 4L (gelo)



ZCISV520 150 g Polpa cruda di zampe di Granchio Reale (gelo) Cinq Degrés Ouest®



ZCISV464 0,8 - 1 kg Chele e zampe cotte di Granchio Reale 3L (gelo)



ZCISV467 0,8 - 1 kg Chele e zampe singole cotte di Granchio Reale 3L (gelo)

ZCISV465 1,1 - 1,3 kg Chele e zampe singole cotte di Granchio Reale 4L (gelo)



CALAMARI AND SQUID

FROM THE ATLANTIC



IPS725 100 - 300 g Calamaro Atlantico

ZCIPS725 100 - 300 g Calamaro Atlantico (gelo)



IPS724 200 - 400 g Calamaro Marocco



ZCIP5738 9 - 12 cm - 30 g Calamaro patagonico pulito (gelo)



ZCIPS734 10 - 15 cm Calamaro Boston (gelo)



ZCIPS736 10 - 15 cm Calamaro Rosso Nordico "Totano Atlantico" (gelo)



ZCIPS719 5 - 10 cm Calamaretto (gelo)



YELLOWFIN TUNA FRESH



IPF161 2 - 4 kg Filone di Tonno qualità standard



IPF166 2 - 5 kg Trancio di Tonno qualità premium

YELLOWFIN & FAT TUNA FROZEN



ZCIPF098 200 g ca. Saku (lingotto) di Tonno Yellowfin qualità premium (gelo)



ZCIPF168 0,8 - 1,5 kg Trancio small di Tonno Yellowfin qualità standard (gelo)



ZCIPF162 4 kg Filone di Tonno Yellowfin qualità premium (gelo)



ZCIPF163 300 g Ventresca di Tonno Yellowfin qualità standard (gelo)



ZCIPF164 3,5 - 4,5 kg Trancio di Tonno Obeso qualità premium (gelo)



ZCIPF099 0,8 - 1,5 kg Trancio small di Tonno Obeso qualità standard (gelo)



YELLOWFIN TUNA FRESH - SUSHI GRADE



IPF151 3 - 4 kg ca. Trancio di Tonno Yellowfin qualità premium bonificato



IPF164 3,5 - 4,5 kg Trancio di Tonno Obeso qualità premium bonificato



IPF160 4 - 7 kg Filone di Tonno Obeso qualità premium bonificato





IPF175 25/35 kg - 35/45 kg - 45/60 kg Tonno Rosso Mediterraneo pescato



IPF180 5 - 10 kg Tonno Rosso Mediterraneo Iombo alto



IPF181 5 - 10 kg Tonno Rosso Mediterraneo Iombo basso



ZCIPF183 1,5 kg ca. Ossobuco di Tonno Rosso Mediterraneo (gelo)



ZCIPF186 1,5 kg ca. Carne intercostale (Nakaochi) di Tonno Rosso Mediterraneo (gelo)



ZCIPF191 0,5 - 0,8 kg Muscoli facciali nobili di Tonno Rosso Mediterraneo (gelo)

RED TUNA FARMED



IPF177 5 - 7 kg Tonno Rosso Mediterraneo Akami - Iombo centro

ZCIPF177 3 kg ca. Tonno Rosso Mediterraneo Akami (gelo) - Iombo centro



IPF179 7 - 8 kg ca. Tonno Rosso Mediterraneo ventresca

ALBACORE TUNA WILD



IPF149 5 - 8 kg Tonnetto o Alletterato



IPF152 5 - 8 kg Tonno Alalunga





IPF150 3 - 4 kg Pesce Spada trancio con pelle



ZCIPF156 1 - 2,5 kg Pesce Spada trancio premium ultra-frozen (gelo)



ZCIPF155 2,5 - 4 kg Pesce Spada trancio ultra-frozen (gelo)



IPF157 2 kg Pesce Spada trancio ultra-frozen bonificato



IPS495 1 - 2 kg Dentice **IPS496** 2 - 3 kg Dentice

FRESH CATCH FROM THE MEDITERRANEAN



IP5330 1 kg + Gallinella o Cappone



IPF153 7 - 10 kg Lampuga



IPS378 1 - 2 kg Nasello di amo



IP\$354 2 - 5 kg Ombrina



IPS387 300 - 400 g Pagello



IPS384 4-5 kg Rana Pescatrice



IPS389 3 - 5 kg Ricciola

IPS350 5 - 10 kg Ricciola

IPS390 10 - 15 kg Ricciola



IPS3801-2 kg San Pietro pescato



IPS403 0,7 - 1,5 kg Scorfano



ZCIPS679 70 - 100 g Filetto di Sciabola (gelo)

ZCIPS678 75 - 120 g Filetto di Sciabola (gelo)



ZCIPS751 20 - 30 pz. Gambero Rosso Mar Mediterraneo "I" (gelo)

ZCIPS752 30 - 40 pz. Gambero Rosso Mar Mediterraneo "II" (gelo)

ZCIPS754 40 - 60 pz. Gambero Rosso Mar Mediterraneo "III" (gelo)

ZCIPS756 60 - 80 pz. Gambero Rosso Mar Mediterraneo "IV" (gelo)



ZCIP5772 20 - 30 pz./kg Scampi "II" congelati a bordo (gelo)

SHELLFISH FROM THE MEDITERRANEAN



ZCIPS765 20 - 30 pz./kg Mazzancolla Mar Mediterraneo "I" (gelo)

ZCIPS766 30 - 40 pz./kg Mazzancolla Mar Mediterraneo "II" (gelo)



ZCIP5580 80+ pz. Gambero Gobetto (gelo)

FRESH CATCH FROM THE ADRIATIC



IMO249 5 kg Fasolaro



IMO420 3 kg Mosciolo selvatico di Portonovo (disponibilità mag-set)



ZCIPF116 30 - 40 pz. ca. Canestrello Mezzo Guscio dell'Adriatico (gelo)



ZCIPF115 20 - 24 pz./kg Canocchia Media dell'Adriatico scottate intere (gelo) Ammare



SCOTTISH LANGOUSTINES SHELLED AND FROZEN





ZCISV522 2 kg ca. Coda e carapace Scampo Scozia XL (gelo) Cing Degrés Ouest®



ZCISV521 12 - 13 g Code di scampo crudo sgusciato Scozia (gelo) Cinq Degrés Ouest®

SCOTTISH LANGOUSTINES ONBOARD FROZEN



ZCIPS700 O - 6 pz./kg Scampi Scozia Porcupine (gelo)

ZCIPS706 15 - 20 pz./kg Scampi Scozia Porcupine (gelo) ZCIPS702 5 - 10 pz./kg Scampi Scozia Porcupine (gelo)

ZCIPS708 20 - 30 pz./kg Scampi Scozia Porcupine (gelo) ZCIPS704 10 - 15 pz./kg Scampi Scozia Porcupine (gelo)

ZCIPS710 30 - 40 pz./kg Scampi Scozia Porcupine (gelo)



ZCIPS690 91 - 110 pz./kg Code di Scampi Scozia Porcupine con guscio (gelo) ZCIPS691 60 - 70 pz./kg Code di Scampi Scozia Porcupine con guscio (gelo)



SCOTTISH LANGOUSTINES

PREMIUM GRADE FROZEN



ZCIPS686 8 - 11 pz./kg Scampi Scozia surgelati (gelo) Premium Shellfish®



ZCIPS687 12 - 15 pz./kg Scampi Scozia surgelati (gelo) Premium Shellfish® ZCIPS688 16 - 20 pz./kg Scampi Scozia surgelati (gelo)

Premium Shellfish®



ZCIPS689 21 - 30 pz./kg Scampi Scozia surgelati (gelo) Premium Shellfish®



LANGOUSTINES FROZEN



ZCIPS703 5 - 10 pz./kg North Sea Scampi (disponibilità set-mag) (gelo)

ZCIPS709 20 - 30 pz./kg North Sea Scampi (disponibilità set-mag) (gelo) ZCIPS705 10 - 15 pz./kg North Sea Scampi (disponibilità set-mag) (gelo)

ZCIPS711 30 - 40 pz./kg North Sea Scampi (disponibilità set-mag) (gelo) ZCIPS707 15 - 20 pz./kg North Sea Scampi (disponibilità set-mag) (gelo)



ZCIPS821 50 g Carpaccio di scampo (gelo)



SHRIMPS FROM THE WORLD

FROZEN



ZCIPS793 8 - 9 pz./kg Gambero Carabinero Atlantico (gelo)

ZCIPS795 11 - 12 pz./kg Gambero Carabinero Atlantico (gelo)



ZCIPS820 75 g (12 x 16 cm) Carpaccio di Gambero 10 pz. (gelo)



ZCIPS780 10 - 20 pz./kg Gambero Rosa Argentina intero (gelo)



ZCISV783 37 - 44 pz./kg Code di Gambero Rosa Argentina (gelo)



SPIDER CRAB MEAT

UNCOOKED



LA PROMESSE DU VIVANT

ZCISV525 300 g Granceola cruda polpa (gelo) Cinq Degrés Ouest®

ALASKAN SABLEFISH





ZCIPS740 2 kg ca. Carbonaro d'Alaska 4/5 libbre (gelo) **ZCIPS742** 2,8 kg ca. Carbonaro d'Alaska 5/7 libbre (gelo) ZCIPS743 3 - 3,5 kg ca. Carbonaro d'Alaska 7 + libbre (gelo)



FRESH CATCH FROM THE ATLANTIC



IPS461 0,5-1 kg
cassa da 5 kg
Branzino pescato di amo
IPS462 1-2 kg
cassa da 5 kg
Branzino pescato di amo
IPS460 2-3 kg
cassa da 5 kg
Branzino pescato di amo
IPS460 3-4 kg

Branzino pescato di amo



IPS481 100 - 200 g Calamaro Rosso Nordico "Totano Atlantico"



IPS488 400 - 800 g Gallinella **IPS475** 1 - 2 kg Gallinella **IPS467** 2 kg +



IPF134 50 - 80 g Filetto di Gallinella



IPS476 4 - 6 kg Merluzzo nordico

Gallinella



IPS530 1 kg + Merluzzo nordico lombo premium con pelle

ZCIPS530 800 g + Merluzzo nordico lombo premium con pelle (gelo)



IPS471 1,8 - 2,5 kg Nasello



IPF136 400 - 800 g Filetto di Nasello



IPS4841-2 kg Ombrina pescata di amo IPS485 2 - 5 kg Ombrina pescata di amo IP\$4865-10 kg Ombrina pescata di amo



IPS4661-3 kg Orata Royale



IPS487 2 - 4 kg Pagro Rosa



IP\$355 5 kg + Rana Pescatrice



IPS524 300 - 500 g Coda di Rana Pescatrice taglio premium IPS526 1 - 2 kg Coda di Rana Pescatrice taglio premium IPS525 2 - 4 kg Coda di Rana Pescatrice taglio premium



ZCIPS526 1 - 2 kg Coda di Rana pescatrice taglio premium (gelo)

ZCIPS525 2 - 4 kg Coda di Rana pescatrice taglio premium (gelo)

ZCIPS527 4 kg + Coda di Rana pescatrice taglio premium (gelo)



ZCIPS503 1 - 2 kg Coda di Rana pescatrice (gelo)

ZCIPS505 2 - 4 kg Coda di Rana pescatrice (gelo)



IPF170 1,2 kg + Filetto di Rana Pescatrice



IPF171 50 - 200 g Guancette di Rana Pescatrice



IPF147 1,2 - 1,5 kg Ali di Razza senza pelle



IPS479 1 - 2 kg Rombo liscio



IPS468 1 - 2 kg Rombo chiodato

IPS478 2 - 4 kg Rombo chiodato

IPS5013-4 kg Rombo chiodato



IPS469 1-3 kg San Pietro



IPS367 0,5 - 1 kg Sarago

IPS366 1-2 kg Sarago



IPS483 1-2 kg Scorfano IPS491 2 kg + Scorfano



IPS492 600 - 800 g Sogliola di barche di giornata IPS472 1 kg + Sogliola di barche di giornata



IPF137 100 - 200 g Triglia di scoglio

IPF138 200 - 300 g Triglia di scoglio

IPF133 300 - 400 g Triglia di scoglio

IPF135 400 - 600 g Triglia di scoglio



IPF131 50 - 80 g Filetto di triglia di scoglio



SEABASS FROM THE

FROM THE MEDITERRANEAN





IPS347 300 - 400 g Branzino Mediterraneo

IPS342 1,4 - 1,8 kg Branzino Mediterraneo

IPS349 3,5 - 4,5 kg Branzino Mediterraneo IPS344 800 - 900 g Branzino Mediterraneo

IPS341 1,8 - 2,5 kg Branzino Mediterraneo IPS343 1,1 - 1,4 kg Branzino Mediterraneo

IPS348 2,6 - 3,5 kg Branzino Mediterraneo



IPS554 200 - 300 g Branzino dell'Adriatico

IPS557 600 - 800 g Branzino dell'Adriatico IPS555 300 - 400 g Branzino dell'Adriatico

IPS558 0,8 - 1 kg Branzino dell'Adriatico IPS556 400 - 600 g Branzino dell'Adriatico

IPS559 1 - 1,5 kg Branzino dell'Adriatico



IPS781 90 - 130 g Filetto di Branzino dell'Adriatico

ZCIPS781 90 - 130 g Filetto di Branzino dell'Adriatico (gelo) IP5778 140 - 200 g Filetto di Branzino dell'Adriatico

ZCIPS778 140 - 200 g Filetto di Branzino dell'Adriatico (gelo)



ZCIPS776 150 - 200 g Filetto di Branzino premium (gelo) Levantina Fish

ZCIP5774 200 - 300 g Filetto di Branzino premium (gelo) Levantina Fish



SEABREAM FROM THE MEDITERRANEAN





IP\$356 300 - 400 g Orata Mediterraneo

IPS351 0,8 - 1 kg Orata Mediterraneo IP\$353 400 - 600 g Orata Mediterraneo IPS346 600 - 800 g Orata Mediterraneo



IPS550 200 - 300 g Orata dell'Adriatico

IPS553 600 - 800 g Orata dell'Adriatico IPS551 300 - 400 g Orata dell'Adriatico IPS552 400 - 600 g Orata dell'Adriatico



IP**5779** 90 - 130 g Filetto di Orata dell'Adriatico

ZCIPS779 90 - 130 g Filetto di Orata dell'Adriatico (gelo)

IP5782 130 - 180 g Filetto di Orata dell'Adriatico

ZCIPS770 130 - 180 g Filetto di Orata dell'Adriatico (gelo)



ZCIPS775 130 - 180 g Filetti di Orata premium (gelo) Levantina Fish

ZCIPS785 200 - 300 g Filetti di Orata premium (gelo) Levantina Fish

FISHERMEN'S VILLAGE



The selection on the catch of the Mediterranean in general, and the lower Adriatic in particular, is focused on two precise lines. Large fishing vessels specialize in harvesting crustaceans at depth: red shrimp, purple shrimp, prawns, and langoustines. The crew immediately sorts, sizes and freezes the catch. Small boats go out daily below the coast catching cuttlefish, octopus, baby octopus and whatever the sea offers seasonally; the octopus and cuttlefish are processed in the traditional way to produce the classic "curled octopus verace" and "crispy cuttlefish noodles." The relationship with these operators contributes to the maintenance of traditional techniques and the local economy



MEDITERRANEAN RED & PURPLE SHRIMPS

ONBOARD FROZEN





ZCIPS598 16 - 20 pz./kg Gambero Rosso extra (gelo) Porto Santo Spirito

ZCIPS604 40 - 60 pz./kg Gambero Rosso "III" (gelo) Porto Santo Spirito ZCIPS600 20 - 30 pz./kg Gambero Rosso "I" (gelo) Porto Santo Spirito

ZCIPS607 60 - 80 pz./kg Gambero Rosso "IV" (gelo) Porto Santo Spirito ZCIPS602 30 - 40 pz./kg Gambero Rosso "II" (gelo) Porto Santo Spirito



ZCIPS601 20 - 30 pz./kg Gambero Viola "I" (gelo) Porto Santo Spirito

ZCIPS609 60 - 80 pz./kg Gambero Viola "IV" (gelo) Porto Santo Spirito ZCIPS603 30 - 40 pz./kg Gambero Viola "II" (gelo) Porto Santo Spirito

ZCIPS608 90 + pz./kg Gambero Viola "V" (gelo) Porto Santo Spirito ZCIPS605 40 - 60 pz./kg Gambero Viola "III" (gelo) Porto Santo Spirito





OCTOPUS AND MUSKY OCTOPUS

FRESH & FROZEN



ZCIPS636 150 - 300 g Polpo arricciato Puglia (gelo) Porto Santo Spirito

ZCIPS640 2 - 3 kg Polpo arricciato Puglia (gelo) Porto Santo Spirito ZCIPS637 300 - 900 g Polpo arricciato Puglia (gelo) Porto Santo Spirito

ZCIPS642 3 - 4 kg Polpo arricciato Puglia (gelo) Porto Santo Spirito ZCIPS638 1 - 2 kg Polpo arricciato Puglia (gelo) Porto Santo Spirito



ZCIPS646 10 - 50 g conf. IQF Moscardino extra piccolo Puglia (gelo)

Porto Santo Spirito

ZCIPS652 200 - 300 g conf. IQF Moscardino grande Puglia (gelo) Porto Santo Spirito

ZCIPS648 50 - 100 g conf. IQF Moscardino piccolo Puglia (gelo) Porto Santo Spirito ZCIPS650 100 - 200 g conf. IQF Moscardino medio Puglia (gelo) Porto Santo Spirito





SQUIDFRESH & FROZEN



ZCIPS632 10 - 70 g Seppiolina (gelo) Porto Santo Spirito

ZCIPS635 70 - 120 g Seppia intera (gelo) Porto Santo Spirito

ZCIPS634 120 - 170 g Seppia media (gelo) Porto Santo Spirito



ZCIPS630 500 g Tagliatella di Seppia (gelo) Porto Santo Spirito



PRAWNS AND MANTIS SHRIMPS

FROZEN





ZCIPS590 20 - 30 pz./kg Gamberone Monocero "I" (gelo) Porto Santo Spirito ZCIPS591 30 - 40 pz./kg Gamberone Monocero "II" (gelo) Porto Santo Spirito ZCIP5592 30 - 60 pz./kg Gamberone Monocero "III" (gelo) Porto Santo Spirito



ZCIPS660 10 - 15 pz./kg Mazzancolle extra (gelo) Porto Santo Spirito

ZCIPS663 40 - 60 pz./kg Mazzancolle "III" (gelo) Porto Santo Spirito ZCIPS661 20 - 30 pz./kg Mazzancolle "I" (gelo) Porto Santo Spirito

ZCIPS664 60 - 80 pz./kg Mazzancolle "IV" (gelo) Porto Santo Spirito ZCIPS662 30 - 40 pz./kg Mazzancolle "II" (gelo) Porto Santo Spirito



ZCISV422 20 - 30 pz./kg Canocchie (gelo) Porto Santo Spirito





CALAMARI FRESH & FROZEN



ZCIPS670 conf. da 500 g Calamaro piccolo (0-10 cm) (gelo) Porto Santo Spirito

ZCIPS676 1-2 pz./kg Calamaro extra (30-40 cm) (gelo) Porto Santo Spirito ZCIPS672 6-10 pz./kg Calamaro medio (10-20 cm) (gelo) Porto Santo Spirito ZCIPS674 3-5 pz./kg Calamaro grande (20-30 cm) (gelo) Porto Santo Spirito







ZCIPS667 2 kg Misto per frittura (senza spine) (gelo) Porto Santo Spirito



ZCIPS665 4 kg Misto per frittura (con spine) (gelo) Porto Santo Spirito





ZCIPS616 50 g Carpaccio di Gambero Rosso (gelo) Porto Santo Spirito



ZCIPS613 50 g Carpaccio di Gambero Viola Atlantico (gelo) Porto Santo Spirito ZCIPS629 50 g Carpaccio di Gambero Viola (gelo) Porto Santo Spirito



ZCIPS614 50 g Carpaccio di Gambero Rosa (gelo) Porto Santo Spirito



ZCIPS615 50 g Carpaccio di Gambero Monocero (gelo) Porto Santo Spirito



ZCIPS631 50 g Carpaccio di Seppia (gelo) Porto Santo Spirito



ZCIPS618 35 - 40 g Tartare di Gambero Rosa (gelo) Porto Santo Spirito



ZCISV411 100 g Polpa Granchio Blu (gelo) Porto Santo Spirito



ZCIPS617 3 - 4 g Gambero Rosa sgusciato (gelo) Porto Santo Spirito



ZCIPF402 250 g Alici di lampara spinate Puglia (gelo) Porto Santo Spirito



ZCIPS633 500 g Preparazione Crocchetta di Seppia (gelo) Porto Santo Spirito



ZCISV418 100 g Nero di seppia (gelo) Porto Santo Spirito



ZCISV413 20 g Corallo di Gambero Rosso (gelo) Porto Santo Spirito



ZCISV415 20 g Corallo di Gambero Rosa (gelo) Porto Santo Spirito





OCTOPUS COOKED



IPF449 300 - 900 g Polpo cotto s/v (nella sua acqua) Porto Santo Spirito

IPF452 2 - 3 kg Polpo cotto s/v (nella sua acqua) Porto Santo Spirito IPF450 1 - 2 kg ca.
Polpo cotto s/v (nella sua acqua)
Porto Santo Spirito

IPF453 3 - 4 kg Polpo cotto s/v (nella sua acqua) Porto Santo Spirito



TUNA AND ANCHOVIES PRESERVES



IPS430 100 g Filetto di Acciuga in olio extra vergine d'oliva Don Tonino



IPS432 750 g Filetto di Acciuga in olio extra vergine d'oliva Don Tonino



IPS452 120 g Filetto di Tonnetto in olio extra vergine d'oliva Don Tonino



IPS456 120 g Ventresca di Tonnetto in olio extra vergine d'oliva Don Tonino



IPS454 120 g Filetto di Tonno Alalunga in olio extra vergine d'oliva Don Tonino



IPS455 120 g Ventresca di Tonno Alalunga in olio extra vergine di oliva Don Tonino

FROGS FRESH AND FROZED



SM131 16 - 18 g Rane eviscerate fresche ZCSM131 15 - 16 g Rane eviscerate (gelo)



SM135 15 - 16 g Rane eviscerate fresche stese



SM130 50 - 60 pz./kg Cosce di Rana fresche **ZCSM130** 50 - 60 pz./kg Cosce di Rana

SM132 20 - 30 pz./kg Cosce di Rana fresche XL

(gelo)

ZCSM132 20 - 30 pz./kg Cosce di Rana fresche XL (gelo)





SM134 15 - 20 g Suprema di Rana ZCSM134 15 - 20 g Suprema di Rana (gelo)

SNAILS



SM136 450 g (peso sgocc.) Polpa di Lumaca Helix Aspersa Maxima al naturale



SM133 450 g (peso sgocc.) Polpa di Lumache



SM234 1 kg ca. Gusci di Lumaca

TRADITIONAL DESALTED COD



Rafols is a family business that has been dedicated to the preparation of traditional desalted cod for more than 70 years. It is in Iceland that the prized Atlantic Cod (Gadus Morhua) is caught by hook and line, opened "butterfly" for evisceration, dry salted and left in salt with a plug for at least 3 months. Rafols selects the largest Cod which, filleted, rehydrated, desalted and portioned by hand, are packaged and immediately frozen. Quality, selection, and craftsmanship have, over time, made what was "the fish of the hinterland," or "the fish of the poor," one of the most prized white fish on our tables.





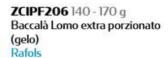


ZCIPF204 0,8 - 1,2 kg Baccalà Morro centro (gelo) Rafols



ZCIPF201 160 - 180 g Baccalà Morro extra porzionato (gelo) Rafols

ZCIPF203 200 - 230 g Baccalà Morro extra porzionato (gelo) Rafols



ZCIPF205 200 - 230 g Baccalà Lomo extra porzionato (gelo) Rafols



ZCIPF214 340 g Baccalà carpaccio preaffettato (gelo) Rafols



ZCIPF218 200 - 230 g Baccalà taglio Pil Pil (gelo) Rafols



ZCIPF215 40 g Baccalà Tapas (gelo) Rafols



ZCIPF216 1 kg Baccalà Desmigado sfilacci (gelo) Rafols



ZCIPF208 700 g Baccalà "Cococha" guanciale (gelo) Rafols



ZCIPF210 700 g Baccalà "Trippa" vescica natatoria (gelo) Rafols



ZCIPF220 1 kg Baccalà ventresca (gelo) Rafols



ZCIPF212 1 kg Baccalà "Bunuelos" mousse da friggere (gelo) Rafols

SMOKED SALMON FROM SCOTLAND & IRELAND





SALMON FARMED





SM084 1-1, 5 kg Salmone leggermente affumicato - intero Loch Fyne



ZCIPF140 1-1,5 kg Filetto di Salmone s/v (gelo) Loch Fyne



ZCSM083 120 g Salmone leggermente affumicato - porzione di filetto (gelo) Loch Fyne

SALMON FARMED FRESH AND FROZEN



IPF250 1,4 - 1,8 kg Filetto di Salmone fresco Scozia



IPF110 4 - 5 kg Salmone Scozia

IPF112 3 - 4 kg cassa 5 - 6 pz.

Salmone Scozia

IPF111 4 - 5 kg cassa 5 pz. Salmone Scozia

IPF113 5 - 6 kg cassa 4 - 5 pz. Salmone Scozia



ZCIPF125 1 - 1,5 kg Filetto di Salmone biologico Irlanda (gelo)



ZCIPF147 240 g Trancio di Salmone Ora King allevato (gelo)



ZCIPF145 1,8 kg Filetto di Salmone Ora King allevato (gelo)



SALMON WILD - FROZEN



ZCIPF121 500 - 800 g Salmone selvaggio Sockeye filetto (gelo)

ZCIPF120 800 g + Salmone selvaggio Sockeye filetto (gelo)



ZCIPF124 3 - 5 kg Salmone Reale "King Salmon" (gelo)



ZCIPF123 1,8 - 2,7 kg Salmone Argentato "Coho Salmon" (gelo)

OLD-FASHIONED SMOKED SALMON



Balik is the traditional method of preparing smoked salmon in the manner that was in use in the Tsar's court.

The recipe, which has always remained secret, was passed down by word of mouth from generation to generation until it was entrusted to **Balik**, which has become the guardian of this ancient tradition.

Today, **Balik**'s production has found its home in the pure and unspoiled environment of the Swiss mountains, an ideal place where the salmon comes into contact exclusively with spring water, salt and wood smoke, again according to the traditional Russian method. A passion for gastronomy and proverbial Swiss precision make it possible each week to bring to life an excitement worthy of the tables of the Tsars of Russia.



SMOKED SALMON





SM500 600 g "Classic Small" Balik



SM505 1,2 kg "Classic" Balik



SM527 280 - 350g Filetto "Zar Nikolaj" 4.2



SM510 550 g Filetto "Zar Nikolaj" Balik



SM515 250 - 300 g "Sjomga Zarina" Balik



SM504 300 g "Sjomga Orange" Balik



SM526 120 g 4.1 (For one) Balik



SM520 500 g Tartare Balik



SM521 100 g Tartare Balik



SM009 100 g Perle (uova) di Salmone Balik



SMOKED SALMON





SM045 250 g Filetto Kinglas Loch Fyne

SM030 500 g Filetto Kinglas Loch Fyne



SM057 500 - 750 g Lombo Banqueting Kinglas Loch Fyne



SMO611-1,3 Kg Salmone intero "medium" Loch Fyne

SM023 1,2 - 1,4 kg Salmone intero "large" Loch Fyne



SMO24 1,2 - 1,4 kg Salmone preaffettato "large" Loch Fyne



SM026 1 - 1,5 kg Salmone fetta lunga Loch Fyne



SMO42 660 g Salmone "fetta lunga Twin" Loch Fyne

SMOKED SALMON RETAIL





SM029 250 g Filetto Kinglas Deluxe (astucciato) Loch Fyne

SM031 500 g Filetto Kinglas Deluxe (astucciato) Loch Fyne



SM046 250 g Filetto Bradan Rost (astucciato) Loch Fyne



SM019 100 g (4 - 5 fette) Salmone fettine Loch Fyne

SM020 200 g (8 - 10 fette) Salmone fettine Loch Fyne



SM055 100 g (4 - 5 fette) Salmone fettine affumicato Bradan Rost Loch Fyne

SM056 200 g (8 - 10 fette) Salmone fettine affumicato Bradan Rost Loch Fyne



SM022 200 g Salmone fettine affumicato e marinato al whisky Loch Fyne



SM037 200 g Salmone fettine affumicato e marinato al gin Loch Fyne

FISH CHARCUTERIE



SM086 1,3 - 1,5 kg Salmone Belvelly irlandese affumicato



SM087 2 - 2,5 kg Salmone Norvegese Affumicato



SM003 1,5 - 2,3 kg Salmone affumicato Red King intero pescato Canada



SM012 1,8 kg Pesce Spada affumicato (tagli centrali)



SMO16 2 kg Tonno affumicato (tagli centrali)



SM027 1,5 - 2 kg Prosciutto di Tonno (mosciame)



SM038 500 g Katsuobushi



SM100 350 g Filetti di Anguilla affumicati



IPS916 800 g ca. Filetto di Trota affumicata



IPF248 150 - 250 g Filetti di Aringa affumicata



SM051 200 - 300 g Anguilla affumicata intera

PRESERVED FISH AND SHELLFISH FROM GALICIA



The Rias Gallegas rapprestano a privileged environment for seafood production. The local people are as attached to the exploitation as they are to the production of "mariscos," to the point of turning tin canning into a refined cooking technique. In Cambados, on the coast of the widest of the "lower" Rias, a group of gourmet friends has started an authentic gastronomy workshop. Not only shellfish, but also cephalopods and small fish are selected with maniacal attention to the quality of the raw material. Enriched with smells and spices, the precious ingredients are cooked in cans, then ripened before shipping.

Opening a Real Conservera Española can is a gastronomic experience, a feast for the eyes as well as the palate. The range is complemented by anchovy fillets from the Cantabrian Sea and canned tuna.

PRESERVES





PECO11 45 ml 10 - 12 pz. per latta Filetti di Acciuga "Small" del Cantabrico Real Conservera Española



PEC010 170 ml 20 - 22 pz. per latta Filetti di Acciuga "Premium" del Cantabrico Real Conservera Española



PECO50 120 ml Calamari piccolissimi "Chipirones" in olio d'oliva Real Conservera Española



PECO51 120 ml Calamari piccolissimi "Chipirones" nel loro inchiostro Real Conservera Española



PECO42 125 ml 4-5 pz. per latta Cannolicchi al naturale Real Conservera Española



PECO45 150 ml Uova di Riccio di mare Real Conservera Española



PECO36 120 ml 14 - 18 pz. per latta Sardina "Sardinilla" in olio d'oliva Real Conservera Española



PECO35 120 ml 14 - 18 pz. per latta Sardina "Sardinilla" in olio d'oliva piccante Real Conservera Española



PECO21 125 ml 3 - 4 pz. per latta Sardina in olio d'oliva Real Conservera Española



PECO46 150 ml 5 - 7 pz. per latta Sgombretto Atlantico in olio d'oliva Real Conservera Española



PECOO4 120 ml Tonno in olio d'oliva Real Conservera Española



PECOO2 1000 ml Tonno in olio d'oliva Real Conservera Española



PECOO7 120 ml Ventresca di Tonno in olio d'oliva Real Conservera Española



PECO49 120 ml Uova bianche di Nasello Real Conservera Española



PEC065 120 ml 7 - 9 pz. per latta Cozza "Premium" in escabeche Real Conservera Española



PECO32 120 ml 12 - 16 pz. per latta Cozza in escabeche



CANTABRIC ANCHOVIES



PEC111 120 g 10 - 12 filetti Acciuga Cantabrico XL

PEC110 35 ml 7 - 8 filetti Acciuga Cantabrico filetti scatola porzione



PEC100 3,6 kg (netto) Acciuga salata del Cantabrico "0" - 10 pz./ strato

PECIO2 3,6 kg (netto) Acciuga salata del Cantabrico Riserva "II" - 12 pz. / strato **PEC104** 3,6 kg (netto) Acciuga salata del Cantabrico "00" - 9 pz./ strato **PEC103** 3,6 kg (netto) Acciuga salata del Cantabrico "I" - 11 pz. / strato



PEC106 700 g ca. (netto) Filetto di Acciuga del Cantabrico banqueting 150/160 filetti per latta



IPF245 100 ml Colatura di alici di Cetara

CAVIAR PASSION



Caviar House & Prunier is the company recognized globally as a reference for its ability to select, salt and mature Sturgeon eggs. Prunier is the only caviar breeder-producer in the world to value the production of its caviar using traditional methods; the Prunier Manufacture is thus able to guarantee caviar with a unique and exquisite taste. Prunier caviar is obtained from the sturgeon "ACIPENSER BAERII," native to Siberia and bred in France. Selected at the time of fish slaughter, the caviar is salted and left to mature using the same methods in use on the Caspian Sea.

ASETRA CAVIAR







CV164 20 g Caviale Asetra Prunier CV167 125 g

CVI67 125 g Caviale Asetra Prunier **CV165** 30 g Caviale Asetra Prunier

CV168 250 g Caviale Asetra Prunier CV166 50 g Caviale Asetra Prunier

BAERII CAVIAR





CV085 10 g Caviale Baerii Prunier

CV082 50 g Caviale Baerii Prunier CV080 20 g Caviale Baerii Prunier

CV083 125 g Caviale Baerii Prunier CVO81 30 g Caviale Baerii Prunier

CV084 250 g Caviale Baerii Prunier



CVOOI 30 g Caviale TRADITION Prunier

CV002 50 g Caviale TRADITION Prunier

CV003 125 g Caviale TRADITION Prunier

CV004 250 g Caviale TRADITION Prunier



CV007 30 g Caviale ST. JAMES Prunier

CV005 50 g Caviale ST. JAMES Prunier

CV006 125 g Caviale ST. JAMES Prunier



CV023 125 g Caviale TRADITION in scatola d'origine (disponibilità dicembre) Prunier

Le scatole d'origine sono ordinabili nel formato da 1,5 kg circa, secondo disponibilità.



CV070 125 g Caviale ST. JAMES in scatola d'origine (disponibilità dicembre) Prunier

Le scatole d'origine sono ordinabili nel formato da 1,5 kg circa, secondo disponibilità.

BELUGA CAVIAR







CV046 30 g Caviale BELUGA sel. AAA Caviar House

CV067 250 g Caviale BELUGA sel. AAA Caviar House CV047 50 g Caviale BELUGA sel. AAA Caviar House CV048 125 g Caviale BELUGA sel. AAA Caviar House



CV060 20 g Caviale BELUGA sel. A Caviar House

CV063 125 g Caviale BELUGA sel. A Caviar House CV061 30 g Caviale BELUGA sel. A Caviar House CV065 50 g Caviale BELUGA sel. A Caviar House

ASETRA & IMPERIAL SELECTION CAVIAR







CV039 20 q Caviale ASETRA Caviar House CV012 125 a Caviale ASETRA Caviar House

CV008 30 q Caviale ASETRA Caviar House CV028 250 q Caviale ASETRA

Caviar House

CV014 50 q Caviale ASETRA Caviar House



CV150 30 q Caviale selezione IMPERIAL Caviar House CV153 250 g Caviale selezione IMPERIAL

Caviar House

CV151 50 g Caviale selezione IMPERIAL Caviar House

CV152 125 g Caviale selezione IMPERIAL Caviar House



CV14030 q Caviar House

CV143 250 q Caviale selezione ROYAL BLACK Caviar House

CV141 50 g Caviale selezione ROYAL BLACK Caviale selezione ROYAL BLACK Caviale selezione ROYAL BLACK Caviar House

CV142 125 g Caviar House



FISH EGGS





CV170 15 g Caviale organic RioFrio



CV171 100 g Caviale organic RioFrio



SM060 100 g Masago Wasabi uova di Capelin



SM062 100 g Masago Soja uova di Capelin



SM063 100 g Uova di Coregone



SM064 100 g Uova di Luccio



SM070 200 g Uova di Trota iridea salmonata



SM071 200 g Uova di Salmerino



SM535 500 g Uova di Salmone

BOTTARGARED TUNA AND MULLET ROE



SM014 110 - 140 g Bottarga di Muggine



SM025 500 g Bottarga di Muggine grattugiata



SM040 0,7 - 1,6 kg Bottarga di Tonno Rosso

SM043 1,6 - 3 kg Bottarga di Tonno Rosso XXL



SMO41350 - 600 g Bottarga di Tonno Rosso trancio

READY FOR USE



ZCSM056 50 - 110 g Tentacolo M Polpo 50/110 cotto (gelo)



ZCSM054 110 - 180 g Tentacolo L Polpo 110/180 cotto (gelo)



ZCSM102 0,9 - 1 kg Carpaccio di polpo da affettare (gelo)



ZCIMO405 30 - 50 pz./kg Buccine di mare cotte (bulots) (gelo)



ZCISV365 30 - 50 pz./kg Gambero cotto indopacífico (gelo) Cinq Degrés Ouest*



ZCIPF219 60 g Salsa Pil Pil (gelo)

SARDINES





PECO61 115 g Sardina in olio extra vergine di oliva Prunier



PECO60 115 g Sardina in olio extra vergine di oliva piccante Prunier





STURGEON





PECO64 115 g Storione in olio extra vergine di oliva al peperoncino Prunier

e aromi Prunier



PECO63 115 g Storione in olio extra vergine di oliva al limone Prunier











SEAWATER FOOD-GRADE



IAC230 100 ml Spray Acqua di Mare



IAC215 51 Acqua di Mare alimentare



IAC216 10 I Acqua di Mare alimentare



FOOD EXCELLENCE PROVIDER

www.er-excellence.supplies info@er-excellence.supplies

Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14