

# DELICACIES

by Vincenzo Esposito

SUMMER  
2025

FISH  
AND  
SEAFOOD  
CATALOGUE



FOOD EXCELLENCE PROVIDER

DE.DE di De Angelis Raffaella & 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

[www.er-excellence.supplies](http://www.er-excellence.supplies)  
[info@er-excellence.supplies](mailto:info@er-excellence.supplies)



**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

**IMO101** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Fine Binic selvaggia "3"  
pz. 100  
Cadoret

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

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

**IMO290** 11 - 12 pz./kg  
Ostrica Fine Binic selvaggia "2"  
pz. 24  
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

**IMO229** 9 - 11 pz./kg  
Ostrica Speciale Perle Noire "2"  
pz. 48  
Cadoret

**IMO230** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Speciale Perle Noire "3"  
pz. 48  
Cadoret

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

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

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

**IMO104** 16 - 18 pz./kg  
Ostrica Speciale Perle Noire "4"  
pz. 24  
Cadoret

**IMO293** 9 - 11 pz./kg  
Ostrica Speciale Perle Noire "2"  
pz. 12  
Cadoret



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

**IMO127** 16 - 18 pz./kg  
Ostrica Super Speciale  
Tsaritsa "4" pz. 24  
Cadoret



# OYSTERS FROM BRITTANY FLAT



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

**IMO207** 11 - 12 pz./kg  
Ostrica Belon du Belon® "0"  
pz. 50  
Cadoret

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

**IMO211** 7 - 9 pz./kg  
Ostrica Belon du Belon® "000"  
pz. 50  
Cadoret

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

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

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

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



# OYSTERS FROM BRITTANY FLAT



**IMO190** 6 pz./kg  
Ostrica Pied-de-Cheval di Cancale  
"00" pz. 25



# OYSTERS FROM BRITTANY CUPPED



**IM0130** 16 - 18 pz./kg  
Ostrica Fine di Bretagna "4"  
pz. 54

**IM0131** 16 - 18 pz./kg  
Ostrica Fine di Bretagna "4"  
pz. 18



**IM0224** 6 - 8 pz./kg  
Ostrica Speciale di Carantec "1"  
pz. 50

**IM0204** 9 - 11 pz./kg  
Ostrica Speciale di Carantec "2"  
pz. 50

**IM0206** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Speciale di Carantec "3"  
pz. 50

**IM0208** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Speciale di Carantec "2"  
pz. 24

**IM0296** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Speciale di Carantec "3"  
pz. 24



# OYSTERS FROM NORMANDY CUPPED



**IM0261** 9 - 11 pz./kg  
Ostrica Fine tipo Saint-Vaast "2"  
pz. 48  
Cadoret



**IM0263** 9 - 11 pz./kg  
Ostrica Speciale tipo Isigny "2"  
pz. 48  
Cadoret

**IM0262** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Fine tipo Saint-Vaast "3"  
pz. 50  
Cadoret

**IM0264** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Speciale tipo Isigny "3"  
pz. 50  
Cadoret

**IM0266** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Fine tipo Saint-Vaast "3"  
pz. 24  
Cadoret

**IM0270** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Speciale tipo Isigny "3"  
pz. 24  
Cadoret



**IM0265** 9 - 11 pz./kg  
Ostrica Super Speciale  
tipo Utah Beach "2"  
pz. 48  
Cadoret

**IM0267** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Super Speciale  
tipo Utah Beach "3"  
pz. 50  
Cadoret

**IM0269** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Super Speciale  
tipo Utah Beach "3"  
pz. 24  
Cadoret



# OYSTERS MARENNES - OLÉRON CUPPED



**IM0202** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Fine de Claire  
Marennes - Oléron IGP "3"  
pz. 50



**IM0205** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Spéciale de Claire  
Marennes - Oléron IGP "3"  
pz. 50



**IM0223** 10 - 12 pz./kg  
Ostrica Verte Speciale de Claire  
Marenne - Oléron IGP "2"  
pz. 50  
(disponibilità ott-apr)

**IM0203** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Verte Speciale de Claire  
Marennes - Oléron IGP "3"  
pz. 50  
(disponibilità ott-apr)



# OYSTERS NOIRMOUTIER CUPPED



**IM0272** 9 - 11 pz./kg  
Ostrica Fine di Noirmoutier "2"  
pz. 24

**IM0274** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Fine di Noirmoutier "3"  
pz. 24



HUÎTRES  
  
ARCACHON  
CAP FERRET

# 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

HUÎTRES  
  
ANCELIN

# OYSTERS ANCELIN CUPPED



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

**IMO243** 10 - 11 pz./kg  
Ostrica Speciale de Claire  
Ancelin "3"  
pz. 48

**IMO245** 12 - 13 pz./kg  
Ostrica Speciale de Claire  
Ancelin "4"  
pz. 48

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

**IMO244** 10 - 11 pz./kg  
Ostrica Speciale de Claire  
Ancelin "3"  
pz. 24

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

**IMO247** 18 - 20 pz./kg  
Ostrica Speciale de Claire  
Ancelin "5"  
pz. 24

  
SPECIALES  
Gillardeau

# OYSTERS GILLARDEAU CUPPED



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

**IMO239** 8 - 9 pz./kg  
Ostrica Speciale Gillardeau "2"  
pz. 48

**IMO240** 10 - 11 pz./kg  
Ostrica Speciale Gillardeau "3"  
pz. 48

**IMO241** 10 - 11 pz./kg  
Ostrica Speciale Gillardeau "4"  
pz. 48

**IMO236** 8 - 9 pz./kg  
Ostrica Speciale Gillardeau "2"  
pz. 24

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



Foyle Bia Mara

# OYSTERS FROM IRELAND CUPPED



**IM0231** 8 pz./kg  
Ostrica Beia Maraa "1"  
pz. 48

**IM0232** 10 pz./kg  
Ostrica Beia Maraa "2"  
pz. 48



LA PROMESSE DU VIVANT

# 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



**IM0258** 1 kg  
Cozza pulita Italia



**IM0259** 5 kg  
Cozza dell'Adriatico



**IM0110** 5 conf. da 1 kg  
Cozza Spagna  
(disponibilità giu-set)



**IM0111** 5 kg  
Cozza di Palo (Bouchot)



**IM0256** 1 kg  
Cozza pulita Puglia



**IM0255** 3 kg - 85 - 95 pz./kg  
Vongole grandi dell'Adriatico



**IM0253** 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



**ZCIM0127** 100 g  
Polpa di Riccio  
dell'Adriatico  
(gelo)



**ZCIM0121** 100 g  
Polpa di Riccio  
Galizia  
(gelo)



**ZCIM0122** 130 g  
Polpa di Riccio  
del Mediterraneo  
(gelo)

**ZCIM0123** 130 g  
Polpa di Riccio  
dell'Atlantico  
(gelo)



**ZCIM0120** 100 g  
Polpa di Riccio  
del Nord Atlantico  
(gelo)  
Ammare



**ZCIM0119** 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



**ZCIM0124** 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®



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



**IPF905** 17 - 22 pz./kg  
Cappasanta americana  
0-13/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)



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

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

---

# SCALLOPS WITH SHELL



**IM0108** 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

## WHOLE FRESH OR SHELLED AND FROZEN



LA PROMESSE DU VIVANT



**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)  
Cinq 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



LA PROMESSE DU VIVANT



**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



**ZCIPS738** 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



**IPFI61** 2 - 4 kg  
Filone di Tonno  
qualità standard



**IPFI66** 2 - 5 kg  
Trancio di Tonno  
qualità premium

---

# YELLOWFIN & FAT TUNA FROZEN



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



**ZCIPFI68** 0,8 - 1,5 kg  
Trancio small di Tonno Yellowfin  
qualità standard  
(gelo)



**ZCIPFI62** 4 kg  
Filone di Tonno Yellowfin  
qualità premium  
(gelo)



**ZCIPFI63** 300 g  
Ventresca di Tonno Yellowfin  
qualità standard  
(gelo)



**ZCIPFI64** 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



# MEDITERRANEAN RED TUNA WILD



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



**IPF180** 5 - 10 kg  
Tonno Rosso Mediterraneo  
lombo alto



**IPF181** 5 - 10 kg  
Tonno Rosso Mediterraneo  
lombo 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 - lombo centro

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



**IPF179** 7 - 8 kg ca.  
Tonno Rosso Mediterraneo  
ventresca

# ALBACORE TUNA WILD

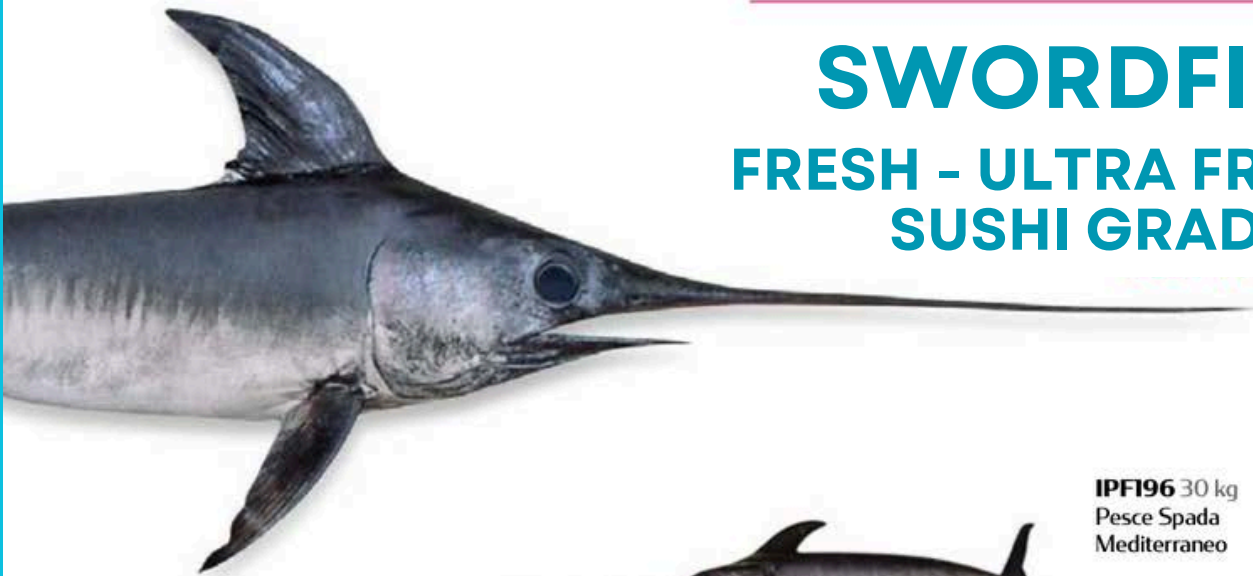


**IPF149** 5 - 8 kg  
Tonnello o Alletterato



**IPF152** 5 - 8 kg  
Tonno Alalunga

# SWORDFISH FRESH - ULTRA FROZEN SUSHI GRADE



**IPF196** 30 kg  
Pesce Spada  
Mediterraneo

**IPF197** 30 kg  
Pesce Spada  
Atlantico



**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



# FRESH CATCH FROM THE MEDITERRANEAN



**IPS495** 1 - 2 kg

Dentice

**IPS496** 2 - 3 kg

Dentice



**IPS330** 1 kg +

Gallinella o Cappone



**IPF153** 7 - 10 kg

Lampuga



**IPS378** 1 - 2 kg

Nasello di amo



**IPS354** 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



**IPS380** 1 - 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)

# SHELLFISH FROM THE MEDITERRANEAN



**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)



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

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



**ZCIPS772** 20 - 30 pz./kg  
Scampi "II" congelati a bordo  
(gelo)



**ZCIPS580** 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



LA PROMESSE DU VIVANT



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



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

---

# SCOTTISH LANGOUSTINES ONBOARD FROZEN



**ZCIPS700** 0 - 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®



**NORTH SEA  
SEAFOOD**

# 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

FROZEN



**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

**IPS303** 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 +  
Gallinella



**IPF34** 50 - 80 g  
Filetto di Gallinella



**IPS476** 4 - 6 kg  
Merluzzo nordico



**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



**IPF36** 400 - 800 g  
Filetto di Nasello



**IPS484** 1 - 2 kg  
Ombrina pescata di amo

**IPS485** 2 - 5 kg  
Ombrina pescata di amo

**IPS486** 5 - 10 kg  
Ombrina pescata di amo



**IPS466** 1 - 3 kg  
Orata Royale



**IPS487** 2 - 4 kg  
Pagro Rosa



**IPS355** 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)



**IPFI70** 1,2 kg +  
Filetto di Rana Pescatrice



**IPFI71** 50 - 200 g  
Guancette di Rana Pescatrice



**IPFI47** 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

**IPS501** 3 - 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 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)

**IPS778** 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

**ZCIPS774** 200 - 300 g  
Filetto di Branzino premium  
(gelo)  
Levantina Fish



# SEABREAM FROM THE MEDITERRANEAN



**IPS356** 300 - 400 g  
Orata Mediterraneo

**IPS351** 0,8 - 1 kg  
Orata Mediterraneo

**IPS353** 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



**IPS779** 90 - 130 g  
Filetto di Orata dell'Adriatico

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

**IPS782** 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



**ZCIP5636** 150 - 300 g  
Polpo arriciato Puglia (gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5640** 2 - 3 kg  
Polpo arriciato Puglia (gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5637** 300 - 900 g  
Polpo arriciato Puglia (gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5642** 3 - 4 kg  
Polpo arriciato Puglia (gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5638** 1 - 2 kg  
Polpo arriciato Puglia (gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCIP5646** 10 - 50 g conf. IQF  
Moscardino extra piccolo Puglia  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5652** 200 - 300 g conf. IQF  
Moscardino grande Puglia  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5648** 50 - 100 g conf. IQF  
Moscardino piccolo Puglia  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5650** 100 - 200 g conf. IQF  
Moscardino medio Puglia  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



# SQUID

## FRESH & FROZEN



**ZCIP5632** 10 - 70 g  
Seppiolina (gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5635** 70 - 120 g  
Seppia intera (gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5634** 120 - 170 g  
Seppia media (gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCIP5630** 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

**ZCIPS592** 30 - 60 pz./kg  
Gamberone Monocero "III"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



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

**ZCIPS661** 20 - 30 pz./kg  
Mazzancolle "I"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIPS662** 30 - 40 pz./kg  
Mazzancolle "II"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCIPS663** 40 - 60 pz./kg  
Mazzancolle "III"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIPS664** 60 - 80 pz./kg  
Mazzancolle "IV"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



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



# CALAMARI FRESH & FROZEN



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

**ZCIPS672** 6-10 pz./kg  
Calamari medio (10-20 cm)  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIPS674** 3-5 pz./kg  
Calamari grande (20-30 cm)  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIPS676** 1-2 pz./kg  
Calamari extra (30-40 cm)  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



# PREPARED MIXED FISH FROZEN



**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



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



**ZCIPS629** 50 g  
Carpaccio di Gambero Viola  
(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

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

**IPF452** 2 - 3 kg  
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  
(gelo)

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

**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.

# TRADITIONAL COD

## DESALTED AND FROZEN



**ZCIPF211** 400 g  
Lingotto baccalà Japanese Cut  
astucciato (gelo)  
Rafols



**ZCIPF200** 1,4 - 1,7 kg  
Baccalà Morro extra intero  
(gelo)  
Rafols



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



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



**ZCIPF206** 140 - 170 g  
Baccalà Lomo 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" guanciaie  
(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



**SM0841** 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)

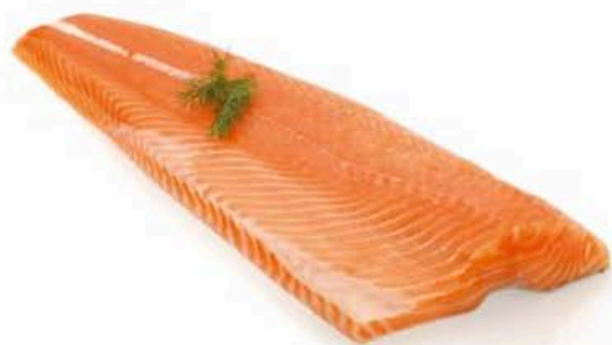


**ZCIPF145** 1,8 kg  
Filetto di Salmone Ora King  
allevato  
(gelo)



# 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 Argento  
"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  
Balik



**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



**SM061** 1 - 1,3 Kg  
Salmone intero "medium"  
Loch Fyne

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



**SM024** 1,2 - 1,4 kg  
Salmone preaffettato "large"  
Loch Fyne



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



**SM042** 660 g  
Salmone "fetta lunga Twin"  
Loch Fyne

# SMOKED SALMON RETAIL



**SM029** 250 g  
Filetto Kinglas Deluxe  
(astucciato)  
[Loch Fyne](#)



**SM046** 250 g  
Filetto Bradan Rost  
(astucciato)  
[Loch Fyne](#)

**SM031** 500 g  
Filetto Kinglas Deluxe  
(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  
Bradán Rost  
[Loch Fyne](#)

**SM056** 200 g (8-10 fette)  
Salmone fettine affumicato  
Bradán 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)



**SM016** 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 represent 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



**PEC011** 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



**PEC050** 120 ml  
Calamari piccolissimi "Chipirones"  
in olio d'oliva  
Real Conservera Española



**PEC051** 120 ml  
Calamari piccolissimi "Chipirones"  
nel loro inchiostro  
Real Conservera Española



**PEC042** 125 ml  
4 - 5 pz. per latta  
Cannolicchi al naturale  
Real Conservera Española



**PEC045** 150 ml  
Ova di Riccio di mare  
Real Conservera Española



**PEC036** 120 ml  
14 - 18 pz. per latta  
Sardina "Sardinilla"  
in olio d'oliva  
Real Conservera Española



**PEC035** 120 ml  
14 - 18 pz. per latta  
Sardina "Sardinilla"  
in olio d'oliva piccante  
Real Conservera Española



**PEC021** 125 ml  
3 - 4 pz. per latta  
Sardina in olio d'oliva  
Real Conservera Española



**PEC046** 150 ml  
5 - 7 pz. per latta  
Sgombretto Atlantico  
in olio d'oliva  
Real Conservera Española





**PEC004** 120 ml  
Tonno in olio d'oliva  
Real Conservera Española



**PEC002** 1000 ml  
Tonno in olio d'oliva  
Real Conservera Española



**PEC007** 120 ml  
Ventresca di Tonno  
in olio d'oliva  
Real Conservera Española



**PEC049** 120 ml  
Uova bianche di Nasello  
Real Conservera Española



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



**PEC032** 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

**PEC102** 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



PRUNIER  
PARIS



**CVI64** 20 g  
Caviale Asetra  
Prunier

**CVI67** 125 g  
Caviale Asetra  
Prunier

**CVI65** 30 g  
Caviale Asetra  
Prunier

**CVI68** 250 g  
Caviale Asetra  
Prunier

**CVI66** 50 g  
Caviale Asetra  
Prunier

# BAERII CAVIAR



PRUNIER  
PARIS



**CV085** 10 g  
Caviale Baerii  
Prunier

**CV082** 50 g  
Caviale Baerii  
Prunier

**CV080** 20 g  
Caviale Baerii  
Prunier

**CV083** 125 g  
Caviale Baerii  
Prunier

**CV081** 30 g  
Caviale Baerii  
Prunier

**CV084** 250 g  
Caviale Baerii  
Prunier



**CV001** 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



PRUNIER  
PARIS



**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



PRUNIER  
PARIS



**CV039** 20 g  
Caviale ASETRA  
Caviar House

**CV012** 125 g  
Caviale ASETRA  
Caviar House

**CV008** 30 g  
Caviale ASETRA  
Caviar House

**CV028** 250 g  
Caviale ASETRA  
Caviar House

**CV014** 50 g  
Caviale ASETRA  
Caviar House



**CV150** 30 g  
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



**CV140** 30 g  
Caviale selezione ROYAL BLACK  
Caviar House

**CV143** 250 g  
Caviale selezione ROYAL BLACK  
Caviar House

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

**CV142** 125 g  
Caviale selezione ROYAL BLACK  
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

# BOTTARGA

## RED 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



**SM041** 350 - 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)



**ZCIM0405** 30 - 50 pz./kg  
Buccine di mare cotte (bulots)  
(gelo)



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



**ZCIPF219** 60 g  
Salsa Pil Pil  
(gelo)



# SARDINES



PRUNIER  
PARIS



**PEC061** 115 g  
Sardina in olio extra vergine  
di oliva  
Prunier



**PEC060** 115 g  
Sardina in olio extra vergine  
di oliva piccante  
Prunier



---

# STURGEON



PRUNIER  
PARIS



**PEC064** 115 g  
Storione in olio extra vergine  
di oliva al peperoncino  
Prunier



**PEC063** 115 g  
Storione in olio extra vergine  
di oliva al limone  
Prunier



**PEC062** 115 g  
Storione al vino bianco  
e aromi  
Prunier



# SEAWATER FOOD-GRADE

---



**IAC230** 100 ml  
Spray Acqua di Mare



**IAC215** 5l  
Acqua di Mare alimentare



**IAC216** 10l  
Acqua di Mare alimentare



**FOOD EXCELLENCE PROVIDER**

[www.er-excellence.supplies](http://www.er-excellence.supplies)

[info@er-excellence.supplies](mailto:info@er-excellence.supplies)

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