

Pesce d'Acqua DOLCE



Naturalmente, buoni!



**CUCINA NON È
MANGIARE:
È MOLTO, MOLTO DI
PIÙ. CUCINA È
POESIA.**

**PESCI D'ACQUA DOLCE,
UN MONDO DA
ESPLORARE.**



indice

04

PARTNER

06

**PESCI
D'ACQUA
DOLCE**

08

**UOVA
AFFUMICATI
FILETTI
BUTTERFLY
TARTARE
PREPARATI**

22

**PRODOTTI
TROTA
SALMERINO
LAVARELLO
ANGUILLA
PERSICO
TINCA
FRITTURA MISTA DI
PESCE
PASTA RIPIENA**



Naturalmente, buoni!

Cancelloni Food Service ha scelto Armanini, un partner d'eccellenza che da più di 50 anni è alla costante ricerca della qualità.

Dal 1963 la famiglia Armanini offre tutta la freschezza del pesce d'acqua dolce di montagna e del Trentino. Alleva, lavora e commercializza i migliori esemplari di Trote e Salmerini delle Alpi, pesce di lago e d'acqua dolce, controllando internamente l'intero ciclo produttivo.

Acque pure di sorgente e limpide di alta montagna, rigidi protocolli di alimentazione senza l'utilizzo di additivi chimici, rispetto del normale ciclo vitale delle specie ittiche tra le più pregiate, tecniche artigianali di lavorazione, conservazione tutta naturale.

Sono questi gli ingredienti per i quali Cancelloni ha scelto Armanini così da portare sui vostri ristoranti prodotti sempre freschi, genuini e naturali.



“Tutta la
freschezza
del pesce
trentino di
montagna.”

Acqua dolce

I pesci d'acqua dolce sono pesci che vivono esclusivamente nelle acque dolci, o che vi depongono le uova, e se ne contano circa 5.000 specie. Il loro habitat naturale costituisce approssimativamente il 2% della superficie terrestre e si suddivide in due ecosistemi, lotico e lentico. Nel primo sono comprese le acque correnti, come fiumi e torrenti, del secondo fanno parte le acque ferme: laghi, stagni, ecc. Entrambi questi sistemi presentano condizioni di vita molto diverse, per portata d'acqua, substrato, temperatura, velocità, ossigenazione, ma sono influenzate anche dall'ambiente circostante e dalla composizione delle acque, e sono quindi popolati da specie ittiche differenti. La trota ad esempio predilige acque torrentizie, fredde e pulite, mentre altri pesci, come il cavedano, si trovano anche in fiumi inquinati e poco ossigenati. Alla foce dei fiumi, dove l'acqua dolce si mescola con quella salata (acque salmastre), vivono anche pesci d'acqua salata come la platessa, che si sono adattati ad un ambiente di scarsa salinità.

Le acque dolci sono suddivise in "zonazioni" o "zone ittiche", che prendono il nome dalle specie ittiche predominanti in un determinato tratto di fiume o lago. Nella classificazione dell'Europa centrale le diverse regioni sono identificate dai cosiddetti pesci guida: i laghi sono suddivisi in "lago del salmerino", coregone, scardola, luccio-perca, leucisco rosso, e luccio-tinca; le acque correnti comprendono le regioni della trota superiore e inferiore, corrispondenti alle sorgenti dei fiumi, e via via scendendo verso la foce si trovano le zone di temoli, barbi, scardole e acerina-platessa. La zonazione italiana per differenze idrografiche e faunistiche si discosta in parte da quella dell'Europa centrale e varia a seconda del territorio, ma in linea generale si possono distinguere nei fiumi la zona dei salmonidi (trote), dei ciprinidi (barbo o barbio, carpa, ecc.) e dei mugilidi (ad esempio cefalo).



TROTA SALMONATA

Salmonide dalla carne rosea e delicata, è una Trota Iridea allevata con alimenti speciali, che stimolano nel pesce la salmonatura tramite un lievito naturale.



SALMERINO ALPINO

Pregiato salmonide che vive nelle acque limpide e fredde dei torrenti di montagna, che non superano i 13 gradi. Poco diffusi e difficili da allevare, i Salmerini Alpini sono molto apprezzati per il gusto estremamente delicato delle carni, uniche per qualità e raffinatezza.



SALMERINO DI FONTE

Pregiato salmonide che vive nelle acque alpine, fluviali e lacustri del Trentino, limpide e fredde. I Salmerini di Fonte sono molto apprezzati per il gusto estremamente delicato delle carni, uniche per qualità e raffinatezza.



TROTA MARMORATA

Trota autoctona italiana che può raggiungere notevoli dimensioni, con un caratteristico disegno di colore variabile che ricorda il marmo. Dalla carne bianco-rosa, la Trota Marmorata è prelibata e ambita per la qualità.



CARPA

Allevabile facilmente, la Carpa è molto diffusa in tutti i laghi italiani e anche in quelli di altitudine del Trentino. Ha carni molto digeribili e nutrienti.



ANGUILLA

L'Anguilla ha carni particolarmente pregiate, uniche per gusto, morbidezza e ricchezza sensoriale. Si distingue fra buratello, media e capitone in base alla misura raggiunta. L'Italia è tra i principali produttori europei.



LUCCIO

Il Re del Lago è un grande predatore veloce e longilineo, che può superare i 20 kg. Ha carni molto pregiate, magre e ipocaloriche, ottime servite fritte o lessate.



TINCA

Parente della Carpa, la Tinca è diffusa in tutti i laghi d'Europa. Possiede carni mediamente grasse, molto tenere e saporite.



LAVARELLO

Conosciuto anche come Coregone, è un salmonide selvatico di colore argento, ricoperto da molte squame, che raggiunge i 500/600 grammi alimentandosi di plancton. Si distingue per le sue carni delicate, con pochissimi grassi.



SARDA DI LAGO

L'Agone detto anche Sarda o sardina viene denominato con nomi diversi a seconda della età: la più giovane Scarabina, la mezzana Sardena, la più vecchia Agone e Cepa (Cheppia) quella di immigrazione. Vive in branchi ed è simile ad una grossa aringa.



PESCE PERSICO

Il Persico Reale è un prodotto della pesca tipico dei laghi e dei fiumi. Dalle carni squisite e molto magre, è un prelibato secondo piatto, servito a filetti cotti alla griglia o fritti.

| UOVA DI TROTA E SALMERINO |

UOVA

Prodotti di eccellenza, esclusivi e a produzione limitata, pensate per un pubblico esigente.

Le nostre uova di pesce sono lavorate scrupolosamente in modo artigianale con salatura a mano, conservate al naturale senza conservanti né coloranti. Le Uova di Trota e Salmerino vengono raccolte unicamente tra novembre e febbraio, con un metodo che salvaguarda la vita del pesce. Allevati e alimentati in modo naturale, i pesci che producono queste uova devono aver raggiunto almeno i 2/3 anni d'età.

Sapide e croccanti in bocca, queste perle sono un'ottima alternativa al caviale tradizionale, pronte da gustare.



| UOVA DI TROTA E SALMERINO |

Le uova di trota e salmerino hanno un sapore intenso e marcato, ideale per un antipasto raffinato. Sfiziose con burro fresco e gustose come condimento nei primi piatti.

Dal punto di vista alimentare le uova di trota e salmerino costituiscono una potenziale risorsa nutrizionale perché ricche di omega 3. Da consumare tale quali per assaporare al meglio il gusto ricercato delle uova, i sommelier le consigliano con le bollicine.



* **COD. 252483**

UOVA DI TROTA
200 GR



* **COD. 252484**

UOVA DI SALMERINO
200 GR



* I PRODOTTI SONO SOGGETTI A VARIAZIONE IN BASE ALLA LORO DISPONIBILITÀ ED ALLA STAGIONE DI PESCA

| AFFUMICATI |



I filetti d'acqua dolce affumicati hanno un gusto prelibato e appetitoso, impreziosito dagli aromi del legno: solo pesce, sale e un pizzico di zucchero.

Il pesce fresco viene lavorato in modo artigianale: salati i filetti a mano con metodo a secco per mantenere intatta la compattezza delle carni.

L'affumicatura - a freddo o a caldo - avviene lentamente, utilizzando segatura di legno aromatico del Trentino. Gli affumicati, sottovuoto, vengono conservati senza conservanti, additivi chimici e coloranti.

Gli affumicati a freddo - in Baffe o Filetti - sono pronti da gustare, disponibili preaffettati già tagliati a fette sottili.



| AFFUMICATI |



* **COD. 252485**

FILETTO DI SALMERINO
AFFUMICATO A FREDDO
PREAFFETTATO
GR 500/800



Conservare il prodotto in
frigorifero
tra +0° e +4°.

* **COD. 252486**

FILETTO DI TROTA
AFFUMICATO A FREDDO
PREAFFETTATO
GR 600/1000



Conservare il prodotto in
frigorifero
tra +0° e +4°.



TROTA, SALMERINO AFFUMICATI & SPECK, RISO VENERE FREDDO SU MAIO DI UOVA DI SALMERINO.

FILETTO DI TROTA SALMONATA
AFFUMICATA A FREDDO GR 40

MAIO
UOVA DI SALMERINO GR 250
OLIO GR 750
SALE QB
LIMONE/ ACETO QB

1 CONFEZIONE= 20 PORTATE
1 CRT= 200 PORTATE

PREPARAZIONE

MAIO

Partendo dalle uova di salmerino, inserirle all' interno di un frullatore, frullarle, setacciarle ed aggiungervi aceto/limone, successivamente montare come se fosse una normale maionese ed infine, raggiunta la densità voluta, salare.

Per il riso venere sarà sufficiente metterlo in cottura con timo e qualche altra spezia per poi lasciarlo cuocere circa 30 minuti.

Successivamente tagliare lo speck e comporre il piatto andando poi a decorare con delle altre uova di salmerino intere.

* I PRODOTTI SONO SOGGETTI A VARIAZIONE IN BASE ALLA LORO DISPONIBILITÀ ED ALLA STAGIONE DI PESCA

| FILETTI | BUTTERFLY |

fb

Il pesce viene lavorato per essere venduto già pulito – eviscerato, in filetti o a butterfly – seguendo tecniche artigianali di lavorazione. Tutte le fasi di lavorazione avvengono secondo le più scrupolose norme igieniche previste dai protocolli HACCP.

Offriamo un prodotto tradizionale, pronto per essere servito nei migliori ristoranti. L'alta qualità della materia prima si adatta perfettamente a diversi tipi di lavorazione, preparazione e abbinamenti culinari della ristorazione più esigente e di alto livello.



| FILETTI |

**FILETTO DI ANGUILLA
AFFUMICATA**



* **COD. 252715**

FILETTO DI ANGUILLA
AFFUMICATA
GR 250 X 4 CONGELATA



**# SPAGHETTI
ALL' ANGUILLA
AFFUMICATA**

INGREDIENTI

ANGUILLA AFFUMICATA GR 45
CIPOLLOTTO
SPAGHETTI

**1 CONFEZIONE DA 250 GR= 5,5 PORTATE
1 CRT= 111/112 PORTATE**

PREPARAZIONE

Dopo aver scongelato l'anguilla, andare a dorarla in pentola dal suo lato più grasso, successivamente toglierla dalla fonte di calore e tagliarla in pezzi irregolari.

Tagliare a julienne del cipollotto ed andare a dorarlo nel grasso dell'anguilla tolta precedentemente; successivamente sfumare con del vino bianco. Portare a $\frac{3}{4}$ di cottura gli spaghetti che andranno poi ultimati in pentola con l'ausilio di acqua di cottura. Andare infine a posizionare gli ingredienti nel piatto, lasciando per ultimi i pezzetti croccanti di anguilla.

* I PRODOTTI SONO SOGGETTI A VARIAZIONE IN BASE ALLA LORO DISPONIBILITÀ ED ALLA STAGIONE DI PESCA

LAVARELLO



* **COD. 252528**

FILETTI DI LAVARELLO
GR 80/110 KG 3 IQF
CONGELATI

TROTA IRIDEA



* **COD. 253228**

FILETTI TROTA IRIDEA
SALMONATA ITALIA GR
150/220 PN KG 5 IQF
SURGELATI

PERSICO REALE



* **COD. 252525**

FILETTO PERSICO
REALE S/PELLE S/V
KG 0,5 X 4 CONGELATO

TINCA



* **COD. 253403**

FILETTO DI TINCA AFFUMICATO
A CALDO ARMANINI
GR 600/1000 CONGELATO

TINCA



* **COD. 253402**

FILETTO DI TINCA
ARMANINI S/V
KG 1,3 CONGELATO

A close-up photograph of a fisherman's hands holding a small, silvery fish. The fish is held gently between the fingers. In the background, a fishing net is visible, containing several other fish. The scene is set outdoors, likely on a boat or near a body of water, with a blurred blue background.

“Dai un pesce
a un uomo e
lo nutrirai
per un
giorno.
Insegnagli a
pescare e lo
nutrirai per
tutta la vita.”

| BUTTERFLY |

**TROTA IRIDEA
SALMONATA**



* **COD. 252481**

FILETTI TROTA IRIDEA
SALMONATA BUTTERFLY
C/T GR 300/350 IQF KG 3
CONGELATA

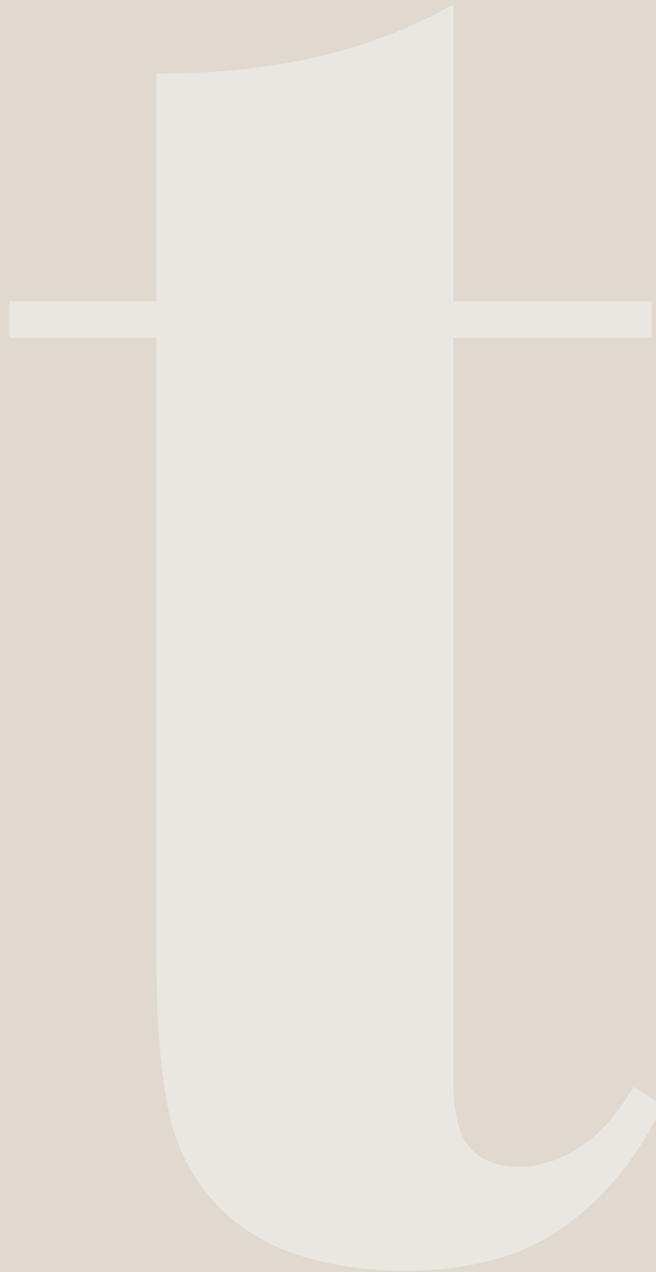
LAVARELLO



* **COD. 252311**

LAVARELLO
BUTTERFLY
GR 200/250 IQF KG 3
CONGELATO

| TARTARE |



Per gli amanti del pesce crudo.

Un antipasto fresco e leggero, già porzionato, pronto da scongelare e condire a piacere, con le stesse caratteristiche nutrizionali del pesce fresco.

Trota, Salmerino e Lavarello sono lavorati appena pescati e subito congelati, per mantenere tutto il sapore e il profumo del prodotto fresco.

Un piatto veloce da preparare, che non necessita di cottura e che può essere accompagnato da diversi ingredienti, per valorizzare al meglio queste semplici ma gustose Tartare.



| TARTARE |



TARTARE DI TROTA

* COD. 252702

TARTARE DI TROTA
GR 50 X 27 SURGELATA



TARTARE DI SALMERINO

* COD. 252703

TARTARE DI SALMERINO
GR 50 X 27 SURGELATA



TARTARE DI LAVARELLO

* COD. 252704

TARTARE DI LAVARELLO
GR 50 X 27 SURGELATA



| PREPARATI |
| FRITTURA MISTA DI LAGO | PASTA RIPIENA |

10



| FRITTURA MISTA DI LAGO |

Una gustosa combinazione dei nostri pesci d'acqua dolce allevati e pescati nel Garda in proporzioni variabili, per una frittura croccante e fragrante, che può essere preparata anche in forno.

Trota iridea, Salmerino Alpino, Lavarello, Pesce Persico e Sarda di Lago, Cavedano e Alborella: il pesce fresco viene filettato, in alcuni casi spellato, tagliato a cubetti e poi congelato, per mantenerne a lungo la freschezza.



* **COD. 252477**

FRITTO MISTO DI LAGO
PN KG 4
SURGELATO



DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI CONSUMO

Ottimo anche per zuppe. Da consumarsi previa cottura.



| PASTE RIPIENE |

Le paste ripiene permettono di degustare l'assoluta qualità dei migliori esemplari di Trota e Salmerini delle Alpi e il Lavarello pescato nel Lago di Garda, subito lavorati per conservarne il gusto delicato. Prodotto tradizionale, leggero e digeribile, oltre che ricco di gusto. Pensato per le specifiche esigenze della ristorazione e dell'hôtellerie più attenta.

Tutta la bontà della classica pasta all'uovo, unita al sapore delicato e gustoso del ripieno di pesce d'acqua dolce, per un primo piatto raffinato e saporito. Prodotti surgelati, da consumarsi previa cottura.



* **COD. 252315**



MEDAGLIONI AL SALMERINO
AFFUMICATO 16 GR/PZ KG 1 X 2
SURGELATI



* **COD. 252313**



TORTELLONI AL LAVARELLO
30 GR/PZ KG 1 X 2 SURGELATI

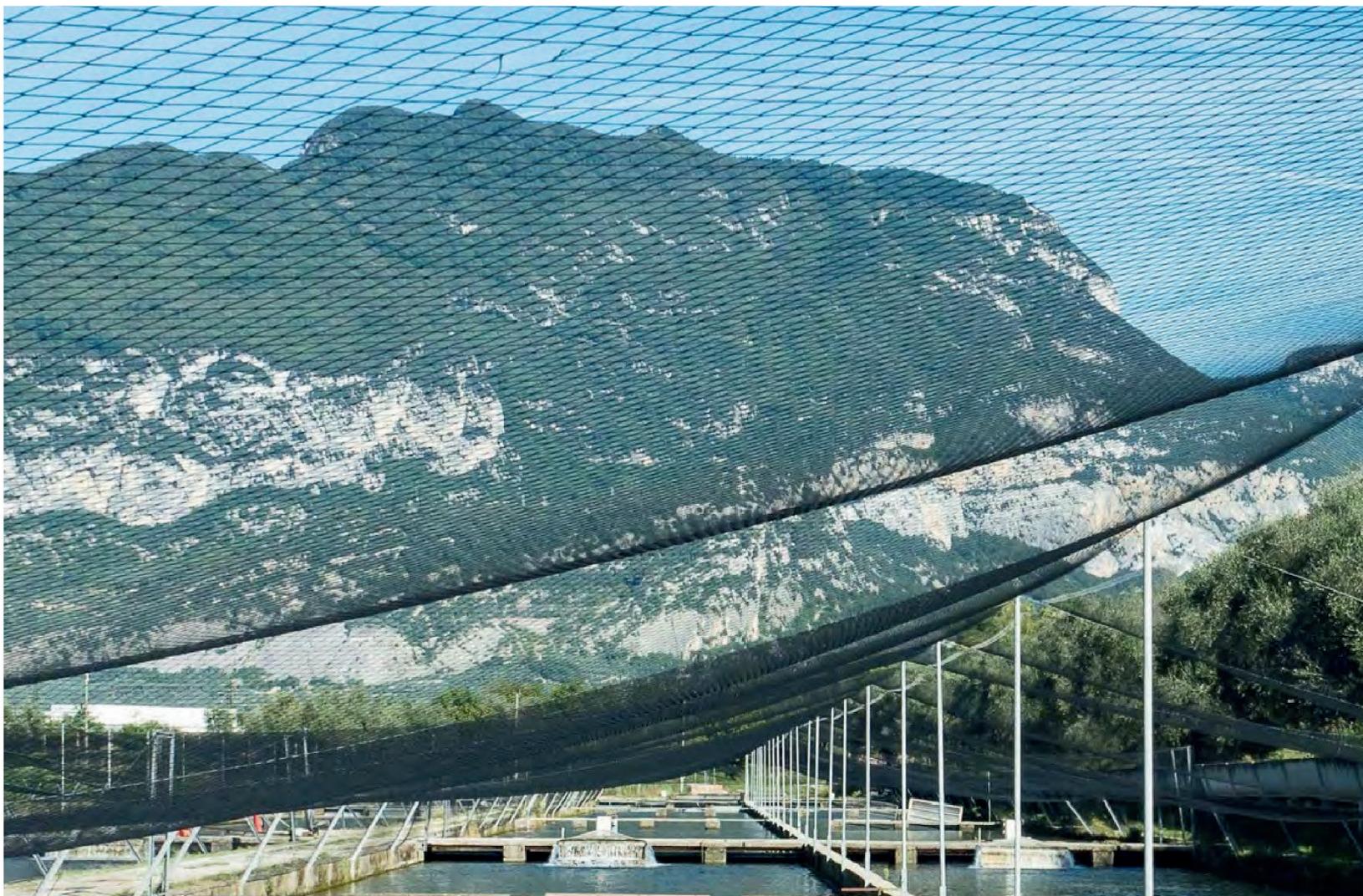
PRODOTTI
I PRODOTTI SONO SOGGETTI A VARIAZIONE IN BASE ALLA LORO DISPONIBILITÀ ED ALLA STAGIONE DI PESCA

TROTA		DESCRIZIONE	PESO PZ/CONF	P.ZZI PER CRT	PESO CRT	CONSERVAZIONE
COD. 252483		UOVA DI TROTA	0,2 KG	12	2,4 KG	IN FRIGORIFERO TRA 0°C E +3°C
COD. 252486		FILETTO DI TROTA AFFUMICATO A FREDDO PREAFFETTATA	0,600/1KG	10	6/10 KG	IN FRIGORIFERO TRA 0°C E +3°C
COD. 252481		FILETTI DI TROTA IRIDEA SALMONATA BUTTERFLY IQF	0,300/0,350 KG	9	3 KG	IN CONGELATORE A -18°C
COD. 252314		RAVIOLI ALLA TROTA SALMONATA AFFUMICATA	1KG 12 GR/PZ KG 1X2	166 (83X2)	2 KG	IN CONGELATORE A -18°C
COD. 253228		FILETTI TROTA IRIDEA SALMONATA ITALIA	GR 150/220	27	5	IN CONGELATORE A -18°C
COD. 252702		TARTARE DI TROTA	0,05 KG	27 (9X3)	1,35 KG	IN CONGELATORE A -18°C
SALMERINO						
SALMERINO		DESCRIZIONE	PESO PZ/CONF	P.ZZI PER CRT	PESO CRT	CONSERVAZIONE
COD. 252484		UOVA DI SALMERINO	0,200 KG	12	2,4 KG	IN FRIGORIFERO TRA 0°C E +3°C
COD. 252485		FILETTO DI SALMERINO AFFUMICATO A FREDDO PREAFFETTATO	0,500/0,800 KG	5	3,25 KG	IN FRIGORIFERO TRA 0°C E +3°C
COD. 252703		TARTARE DI SALMERINO	0,05 KG	27(9X3)	1,35 KG	IN CONGELATORE A -18°C
COD. 252315		MEDAGLIONI DI SALMERINO AFFUMICATO	1KG 16 GR/PZ KG 1X2	124 (62X2)	2 KG	IN CONGELATORE A -18°C
LAVARELLO						
LAVARELLO		DESCRIZIONE	GR PZ/CONF	P.ZZI PER CRT	PESO CRT	CONSERVAZIONE
COD. 252311		LAVARELLO BUTTERFLY IQF	0,200/0,250 KG	13	3 KG	IN CONGELATORE A -18°C
COD. 252704		TARTARE DI LAVARELLO	0,05 KG	27(9X3)	1,65KG	IN CONGELATORE A -18°C
COD. 252313		TORTELLONI AL LAVARELLO AFFUMICATI	1 KG 30 GR/PZ KG 1X2	66 (33X2)	2 KG	IN CONGELATORE A -18°C
COD. 252528		FILETTO DI LAVARELLO	XXX	XXXX	XXX	
ANGUILLA						
ANGUILLA		DESCRIZIONE	GR PZ/CONF	P.ZZI PER CRT	PESO CRT	CONSERVAZIONE
COD. 252715		FILETTO DI ANGUILLA AFFUMICATA	0,250 KG	4	1KG	IN CONGELATORE A -18°C
FRITTURA MISTO PESCE						
FRITTURA MISTO PESCE		DESCRIZIONE	GR PZ/CONF	P.ZZI PER CRT	PESO CRT	CONSERVAZIONE
COD. 252477		FRITTO MISTO DI LAGO PN	4 KG	1	4 KG	IN CONGELATORE A -18°C

PRODOTTI

I PRODOTTI SONO SOGGETTI A VARIAZIONE IN BASE ALLA LORO DISPONIBILITÀ E ALLA STAGIONE DI PESCA

TINCA		DESCRIZIONE	GR PZ/CONF	P.ZZI PER CRT	PESO CRT	CONSERVAZIONE
COD. 253403		FILETTO DI TINCA AFFUMICATO A CALDO	GR 600/1000	2	7,2	
COD. 253403		FILETTO DI TINCA ARMANINI S/V	KG 1,3	2	5,2	
PERSICO REALE		DESCRIZIONE	GR PZ/CONF	PZ PER CRT	PESO CRT	CONSERVAZIONE
COD. 252525		FILETTO DI PERSICO REALE SENZA PELLE S/V	0,5	4X12	2 KG	





CANCELLONI
FOOD SERVICE S.P.A
Strada L. Ariosto, 41
06063 Magione (PG)
075 84 77 71
info@cancelloni.it

cancelloni.it f @ in

Edizione marzo 2024