



Cancelloni
Food Service

itticogelo

01Mare/Crostacei

la nostra qualità al vostro servizio

Indice

01 Mare Crostacei

Gamberi
Mazzancolle
Scampi
Aragoste
Astici
Granchi
Pannocchie

02 Mare Molluschi

Calamari&Totani
Polpi&Polpetti
Seppie
Cozze&Vongole
Cappesante

01 Lago

Tilapie
Altro

03 Mare Pesci

Sogliole&Platesse&Halibut
Merluzzi&Baccalà&Naselli
Coda di Rospo
Salmone
Orata&Branzini
Pesce Spada
Scorfani
Verdesche
Tonno
Triglie
Palombi
Alici
Atri pesci di mare

Surgelazione

La Surgelazione è un procedimento che avviene a livello industriale, perché comporta un raggiungimento di temperature tali per cui sono necessari macchinari appositi; La surgelazione avviene in tempi rapidissimi, ed avviene attraverso l'utilizzo di temperature che oscillano tra i -80° ed i -18° , ed è regolata da una legge (Decreto Legislativo n.110 del 27 gennaio 1992), poiché riguarda prodotti industriali destinati alla somministrazione. La surgelazione vera e propria consiste nel portare l'alimento, in genere grazie all'esposizione ad aria a -30° , a una temperatura inferiore ai 18 gradi sotto lo zero, in tempi rapidissimi, anche in pochi minuti. La velocità del processo è fondamentale per evitare che il prodotto venga alterato dall'azione di microorganismi potenzialmente nocivi. I microorganismi vengono bloccati dalla trasformazione dell'acqua in piccoli cristalli di ghiaccio. Da questo momento l'alimento viene conservato a una temperatura che non supera mai i -18 gradi.

Congelazione

La Congelazione invece è un procedimento riproducibile con qualsiasi tipo di freezer o cella frigorifera "negativa", ed avviene con tempi più lunghi, ed è ad esempio adottata per i prodotti semilavorati, come pastellati o panati.

La differenza sostanziale fra i due processi riguarda la formazione dei cristalli di ghiaccio. Nel caso della surgelazione, avviene in tempi così rapidi e a temperature così basse che i cristalli di ghiaccio che si formano sono di piccolissime dimensioni. Nel caso della congelazione, invece, i cristalli sono più grandi, generando la rottura delle strutture cellulari, generando una maggiore perdita di caratteristiche organolettiche, al momento dello scongelamento.

Congelato a Bordo

il congelato direttamente a bordo avviene nelle imbarcazioni da pesca, adeguatamente attrezzate, che ne conservano inalterate le caratteristiche nutrizionali, di gusto e di sapore, al pari dei prodotti freschi. Le imbarcazioni attrezzate per la congelazione a bordo sono diverse rispetto ai normali pescherecci, dato che devono affrontare lavorazioni molto più complesse. Qui il pesce viene portato ad una temperatura di -18° in un tempo massimo di 3 ore. Questo trattamento termico preserva e garantisce la qualità del prodotto fresco perché consente il blocco o comunque il forte rallentamento dei naturali processi di degradazione del prodotto fresco. In questo caso il prodotto ittico esce dal peschereccio quasi pronto per il consumo. Per arrivare al meglio sulle nostre tavole è necessario soltanto preservare la catena del freddo, mantenendo una temperatura costante, senza subire sbalzi termici.

I.Q.F

I.Q.F.: L'acronimo I.Q.F. sta per Individual-Quick-Freezing, cioè Surgelazione Rapida e Individuale. Con questa tecnologia il freddo penetra rapidamente, in quanto colpisce il prodotto singolarmente. Alla fine del processo si ottengono porzioni non appiccicate le une alle altre, permettendo di prelevare con facilità dalla confezione il numero necessario di pezzi ottimizzando l'utilizzo e la riduzione di sprechi.

Blocchi

Blocchi: Il surgelamento a blocchi/lastre, è una tecnica che viene adottata specialmente per i prodotti, che per necessità logistiche o qualitative, vengono surgelati a bordo delle navi al momento della pesca. Di norma si utilizza per molluschi, filetti di pesce di grandi dimensioni.

Il prodotto, dopo aver subito la lavorazione necessaria, viene introdotto in apposite "forme" piene d'acqua, per poi essere passata nel tunnel di congelamento. Questa tecnica sicuramente offre un prodotto di alta qualità, a scapito dei costi e della facilità di utilizzo.

Glassatura

Glassatura: Prima del congelamento, il prodotto viene immerso od asperso d'acqua, in modo da creare, con il successivo congelamento, uno strato di ghiaccio che funga da barriera protettiva a fenomeni quali disidratazione o imbrunimento, oltre che contaminazioni varie.

La stessa tecnica può essere adottata anche impiegando l'azoto liquido in sostituzione all'acqua, con evidenti vantaggi in termini di velocità e qualità della glassatura stessa.

Zone FAO

Le zone FAO sono aree geografiche definite dall'Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura, in inglese Food and Agriculture Organization (FAO). Si distinguono per numero e descrizione e sono da indicare in caso di prodotti pescati in modo che il consumatore abbia insieme a tutte le altre informazioni quali: nome commerciale, nome scientifico, attrezzi di pesca, tipo di cattura; anche quelle sulle zone di pesca, per riconoscere un prodotto e la sua origine.



Di seguito l'elenco delle zone FAO e la loro descrizione.

- FAO 18 Mar Artico
- FAO 21 Atlantico nord-occidentale
- FAO 27 Atlantico nord-orientale e Mar Baltico e le sue sotto-zone
- FAO 31 Atlantico centro-occidentale
- FAO 34 Atlantico centro-orientale
- FAO 37 Mediterraneo e Mar Nero e le sue sotto-zone
- FAO 41 Atlantico sud-occidentale
- FAO 47 Atlantico sud-orientale
- FAO 48-58-88 Oceano Antartico
- FAO 51-57 Oceano Indiano
- FAO 61-67-71-77-81-87 Oceano Pacifico

Provenienze

PROVENIENZE

Le sigle dei paesi di provenienza del pescato.

AR: Argentina, AU: Australia,

BD: Bangladesh,

CA: Canada, CL: Cile, CN: Cina, CO: Colombia;

CU: Cuba,

DK: Danimarca,

EC: Ecuador, EG: Egitto, ES: Spagna,

FR: Francia,

GB: Regno Unito, GR: Grecia, GY: Guyana,

IE: Irlanda, IN: India, IR: Iran, IS: Islanda, IT: Italia,

JP: Giappone,

KE: Kenia,

Ma: Marocco, Mg: Madagascar, Mr: Mauritania,

MT: Malta, Mx: Messico, MY: Malaysia, MZ: Mozambico,

NA: Namibia, NL: Olanda, NO: Norvegia,

NZ: Nuova Zelanda,

OM: Oman,

PE: Perù, PK: Pakistan,

SIC: Sicilia, SN: Senegal,

SO: Somalia, TH: Tailandia,

TN: Tunisia, TR: Turchia, TZ: Tanzania,

US: Stati Uniti,

VE: Venezuela, VN: Vietnam,

YE: Yemen,

ZA: Sud Africa, ZW: Zimbabwe.

Tipologie di Pesca

I prodotti ittici, nazionali o di importazione, reperibili sul mercato e presso la Grande distribuzione, provengono sia da attività di pesca in mare, in alcuni casi in acqua dolce sia da acquacoltura. Naselli, Alici, Sardine, Sgombri, seppie sono le specie ittiche più abbondanti dei nostri mari, derivano da piccola pesca o pesca a strascico che prevedono l'uscita in mare al massimo di 24 ore, di conseguenza, vengono sbarcati in tempi molto rapidi tali da garantirne la freschezza. Spigole o Branzini, Orate, Salmoni, provengono per la maggior parte da impianti di acquacoltura di tipo intensivo in vasca a terra o gabbia in mare aperto, di conseguenza, vengono alimentati con mangimi bilanciati adatti per le singole specie. Spigole ed Orate possono anche provenire da pesca in mare (pesca occasionale) ma soprattutto da lagune (Orbetello, Valli venete, Lesina) o stagni costieri (es: Cabras e Tortoli in Sardegna) dove coesistono sia pesci risaliti dal mare sia pesci seminati allo stadio giovanile (allevamento estensivo), che in questo caso sfruttano per la loro alimentazione solo le risorse offerte dall'ambiente.

La trota, bianca e salmonata, pesce di acqua dolce di cui l'Italia è il primo produttore europeo, viene allevata in vasche in zone particolarmente idonee per il rifonimento di acqua molto fresca e pulita.



Certificazioni

La certificazione MSC (Marine Stewardship Council) riguarda solo i prodotti selvatici e indica una pesca sostenibile, cioè che vuole preservare le risorse (pesci e il loro ambiente) nei mari e negli oceani. In particolare, gli stock ittici non devono essere soggetti a pesca eccessiva e la pesca stessa deve ridurre al minimo i suoi effetti (nessuna sollecitazione dei fondali ed evitare le catture accessorie).



La certificazione ASC (Aquaculture Stewardship Council) indica un'acquacoltura sostenibile, infatti i pesci e i frutti di mare devono provenire da impianti di acquacoltura certificati. In particolare gli allevamenti non devono danneggiare la biodiversità regionale, devono offrire ai pesci buone condizioni di vita, devono essere dotati di un piano di gestione sanitaria e l'alimentazione a base di farina e olio di pesce deve provenire da fonti sostenibili.

FAQ più frequenti

Mazzancolle e gamberi: sicuri di saperli riconoscere?

Appartengono alla stessa famiglia, quella dei crostacei, e hanno un aspetto decisamente simile ma mazzancolle e gamberi non sono la stessa cosa. Spesso si tende a generalizzare chiamando tutte le varietà di crostacei più famose (gamberetti, gamberoni, mazzancolle etc) con il nome di "gamberi". Sul banco del pesce questi crostacei possono, infatti, apparire tutti uguali alle persone meno esperte. In realtà gamberi e mazzancolle sono differenti sia nelle caratteristiche esterne sia nella provenienza, ma soprattutto hanno un sapore diverso che li rende unici e speciali.

Le mazzancolle, anche conosciute come gamberi imperiali (per la loro elevata qualità), si riconoscono per il colore del carapace, totalmente differente dal resto dei crostacei. La colorazione tende al grigio, con sfumature dal rosa al marrone, e le striature più scure e decise (a effetto "tigrato") le contraddistinguono. Anche le dimensioni sono maggiori rispetto a quelle di un gambero tradizionale (possono arrivare addirittura a 20 centimetri di lunghezza) e la coda è tipicamente a ventaglio. Questa varietà è caratteristica del mar Mediterraneo e in particolare dell'Adriatico, quindi si tratta di un prodotto principalmente nostrano.

I tradizionali gamberi hanno, invece, una colorazione tendente all'arancio con sfumature che vanno dal rosa al rosso intenso. Una pigmentazione che normalmente schiarisce durante la fase di cottura. Il carapace, cioè il guscio esterno, è più fine e la coda a pinna. L'area di provenienza di questa varietà è generalmente estera, oceano Indiano oppure Pacifico (sempre segnalato dal rivenditore), ma si trovano e si pescano gamberi anche nel mar Mediterraneo.



01 Mare

Crostacei

Gamberi

Mazzancolle

Scampi

Aragosta

Astici&Granchi

Pannocchie



Gamberi



Unità di Misura e Pezzatura

Ogni tipologia di prodotto o zona di produzione, adotta unità di misura diverse, che a volte generano confusione sulla pezzatura del prodotto. di seguito un elenco di quelle per i prodotti di maggior utilizzo.

Gambero

SIGLA UTILIZZATA PER INDICARE

L1	gamberi Argentini. Numero 10/20 pezzi per kg
L2	gamberi Argentini. Numero 20/30 pezzi per kg
L3	gamberi Argentini. Numero 30/40 pezzi per kg
I	gamberi Sicilia. Numero 10/20 pezzi per kg
II	gamberi Sicilia. Numero 20/30 pezzi per kg
III	gamberi Sicilia. Numero 36/45 pezzi per kg
IV	gamberi Sicilia. Numero 50/80 pezzi per kg

A close-up photograph of two cooked red shrimp, also known as Gambero Rosso, resting on a white plate. The shrimp are vibrant red and have a glossy, slightly moist appearance. Their long antennae are visible at the top, and their legs are tucked under their bodies. The background is a soft, out-of-focus light blue and white, creating a clean and fresh aesthetic. The text 'Gambero Rosso' is overlaid in the center in a dark, serif font.

Gambero Rosso

Gambero Rosso di Mazara del Vallo

Aristaeomorpha foliacea

Oggi puntiamo la nostra attenzione sul gambero rosso, o “Gamberone rosso”, come vengono chiamati per distinguerli dal gambero bianco, che un tempo, a Sciacca, poteva raggiungere dimensioni ragguardevoli (mai, però, le dimensioni del gambero rosso). Qualche ‘pennellata’ di zoologia e biologia non guasta, se vogliamo entrare nel mondo di questo nobile crostaceo. Nel nostro Paese con il termine “Gambero rosso” viene denominata la specie *Aristaeomorpha foliacea*. E’ una specie cosmopolita, che vive in tante aree marine del mondo. Anche se sembra essere presente in abbondanza nell’oceano Atlantico occidentale e nel Mediterraneo.

Prima di essere congelato a bordo in cassette da 2 kg, il Gambero rosso viene suddiviso per taglia o “scelta”. A seconda delle dimensioni del crostaceo, si hanno cassette di I, II, III e IV “scelta”, o, come viene chiamato più comunemente, “gambero di prima”, “gambero di seconda” e così via.

Per “gambero rosso di prima” s’intende, ovviamente, quello di maggiori dimensioni e quindi più pregiato; il gambero rosso di seconda è di pezzatura un po’ più piccola e costa, o dovrebbe costare, un po’ meno; quindi il gamberone di terza e di quarta che non sono altro che esemplari di pezzatura più piccola (che costano meno rispetto ai gamberi rossi di prima e seconda scelta).

Il prezzo del gambero rosso varia in funzione di diversi fattori. In primo luogo, come abbiamo già accennato, in base alla pezzatura. Poi dalla quantità di prodotto, seguendo la legge della domanda e dell’offerta: se c’è poco prodotto costa di più, se il prodotto abbonda il prezzo si dovrebbe abbassare (il condizionale è d’obbligo, perché è pur sempre una specie di pregio e per far abbassare il prezzo, beh, di prodotto in più ce ne deve essere tanto). I pescatori e i commercianti, per definire la categoria di appartenenza, fanno riferimento al numero di gamberi contenuti in una cassetta da 2 kg: numero che dipende principalmente dalla zona di pesca del prodotto. In alcune aree marine i gamberi rossi possono essere più piccoli, mentre in altre zone possono essere più grossi. Nel primo caso saranno necessari un maggior numero di esemplari per completare una cassetta da 2 kg.



Le dimensioni delle prime 3 ‘scelte’ di gambero rosso si calcolano dalla lunghezza della testa.

E sono le seguenti:

I “scelta”: > 50 millimetri

II “scelta”: 41-49 millimetri

III “scelta”: < 40 millimetri

CLASSIFICAZIONE ALGELA FISH SRL nostro partner

I^ SCELTA 25 PZ/KG max

II^ SCELTA 35 PZ/KG max

III^ SCELTA 40/55 PZ/KG max

IV^ SCELTA 56/70 PZ/KG max



cod. 251996



**GAMBERI ROSSI
SICILIA 1°**

GAMBERI ROSSI SICILIA 1° 20/25 PZ/KG
KG 1 X 8 CONGELATI

pezzi per collo 8
pezzi per conf 23
peso netto conf 1kg
peso netto al pezzo 0,043 kg

18/22 pz per Chilo

Zona FAO 37.2.2
MAR MEDITERRANEO CENTRALE
RETI DA TRAINO OTB

cod. 251997



**GAMBERI ROSSI
SICILIA 3°**

GAMBERI ROSSI SICILIA 3° 40/60 PZ/KG
KG 1 X 8 CONGELATI

pezzi per collo 8
pezzi per conf 50
peso netto conf 1 kg
peso netto al pezzo 0,02 kg

25/36 pz per Chilo

Zona FAO 37.2.2
MAR MEDITERRANEO CENTRALE
RETI DA TRAINO OTB

cod. 251998



**GAMBERI ROSSI
SICILIA 4°**

GAMBERI ROSSI SICILIA 4° 70 UP PZ/KG
KG 2 X 4 CONGELATI

pezzi per collo 4
pezzi per conf 140
peso netto conf 2 kg
peso netto al pezzo 0,014 kg

60/80 pz per chilo

Zona FAO 37.2.2
MAR MEDITERRANEO CENTRALE
RETI DA TRAINO OTB



cod. 251463

GAMBERI ROSSI SICILIA 2°

GAMBERI ROSSI SICILIA 2°
KG 2 X 4 CONGELATI

confezioni per collo 4
pezzi per conf 1
peso netto conf 2 kg
peso netto al pezzo 2 kg



cod. 251510

GAMBERI ROSSI SGUSCIATI SICILIA 2°

GAMBERI ROSSI SGUSCIATI SICILIA 2°
GR 500 CONG

confezioni per collo 24
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,5 kg
peso netto al pezzo 0,5 kg



cod. 251512

GAMBERI VIOLA SICILIA 1°

GAMBERI VIOLA SICILIA 1°
(25/30 pz/kg) KG 1 X 12 CONGELATI

confezioni per collo 12
pezzi per conf 1
peso netto conf 1 kg
peso netto al pezzo 1 kg

cod. 251514

GAMBERI VIOLA SICILIA 3°

GAMBERI VIOLA SICILIA 3°
(45/60 pz/kg) KG 2 CONGELATI

confezioni per collo 4
pezzi per conf 1
peso netto conf 2 kg
peso netto al pezzo 2 kg

Gambero Viola Sicilia

Aristeus antennatus

Aristeus antennatus nome comune "Gambero viola", è un crostaceo decapode appartenente alla famiglia Aristeidae, proveniente dal mar Mediterraneo e pescato con reti da traino soprattutto dai marinai di Mazara del Vallo. Vive in zone con fondali molli, di solito fangosi, fino a 1440 m di profondità, anche se durante la

notte si sposta verso la superficie. Il corpo difficilmente supera i 22 cm. La colorazione è rossa pallida, spesso con sfumature violacee; insieme ai tre denti sulla parte superiore del rostro essa permette la distinzione con più intenso.

**Zona di Pesca: Mar Mediterraneo Centrale;
Zona FAO 37.2.2**

Note: Il Gambero Viola con le sue carni sode è un prodotto particolarmente apprezzato da tutte le cucine italiane

Gambero Argentina

Pleoticus muelleri



cod. 259127

GAMBERI INTERI ARGENTINA L1

GAMBERI INTERI ARGENTINA L1 BORDO
10/20 PZ/KG ARBUMASA KG 2 CONGELATI

confezioni per collo 6
pezzi per conf 30
peso netto conf 2 kg
peso netto al pezzo 0,066 kg

Oceano Atlantico Sud-Ovest FAO 41



cod. 259131

GAMBERI INTERI ARGENTINA L2

GAMBERI INTERI ARGENTINA L2 BORDO
20/30 PZ/KG ARBUMASA KG 2 CONGELATI

confezioni per collo 6
pezzi per conf 1
peso netto conf 2 kg
peso netto al pezzo 2 kg

Oceano Atlantico Sud-Ovest FAO 41



cod. 252090

GAMBERI SANTA CRUZ ARGENTINA L3

GAMBERI INTERI ARGENTINA L3 BORDO
30/40 PZ/KG SANTA CRUZ KG 2 IQF
CONGELATI

confezioni per collo 6
pezzi per conf 1
peso netto conf 2 kg
peso netto al pezzo 2 kg

Oceano Atlantico Sud-Ovest FAO 41



cod. 251784

GAMBERI SGUSCIATI ARGENTINA 20/40

GAMBERI SGUSCIATI ARGENTINA DEVENATI
20/40 PZ/KG PN KG 0,8 X 6 IQF CONGELATI

confezioni per collo 6
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,8 kg
peso netto al pezzo 0,8 kg

Oceano Atlantico Occidentale FAO 41



cod. 252022

GAMBERI SGUSCIATI ARGENTINA 10/20

GAMBERI SGUSCIATI ARGENTINA DEVENATI
10/20 PZ/LB IQF KG 0,8 X 10 PN CONGELATI

confezioni per collo 10
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,8 kg
peso netto al pezzo 0,8 kg

Oceano Atlantico Sud-Ovest FAO 41

Gambero/code di gambero



cod. 259155

GAMBERI GIGANTI INDOPACIFICI BLACK TIGER

GAMBERI GIGANTI INDOPACIFICI BLACK
TIGER 13/15 PZ PN GR 425 X 6 CONGELATI

confezioni per collo 6
pezzi per conf 1
peso netto conf 0.425 kg
peso netto al pezzo 0.425 kg

Indonesia



cod. 259132

GOBBETTI 160/200

GOBBETTI 160/200 PZ/KG PP
KG. 4,5 SURG.

confezioni per collo 1
pezzi per conf 1
peso netto conf 4,5 kg
peso netto al pezzo 4,5 kg

Oceano Atlantico nord occidentale FAO 21



cod. 259950

CODE GAMBERI ARGENTINA C1 30/55

CODE GAMBERI ARGENTINA C1 30/55
BORDO KG. 2 CONG.

confezioni per collo 6
pezzi per conf 90
peso netto conf 2 kg
peso netto al pezzo 2 kg

Oceano Atlantico Occidentale FAO 41



cod. 259059

CODE GAMBERI ARGENTINA C1

CODE GAMBERO ARGENTINA C1 ARBUMASA KG
2 X 6 CONGELATE

confezioni per collo 6
pezzi per conf 90
peso netto conf 2 kg
peso netto al pezzo 2 kg

Oceano Atlantico Sud-Ovest FAO 41



cod. 259061

CODE GAMBERO ARGENTINA C2

CODE GAMBERO ARGENTINA C2 TERRA
KG 2 X 6 CONGELATE

confezioni per collo 6
pezzi per conf 1
peso netto conf 2 kg
peso netto al pezzo 2 kg

Oceano Atlantico Occidentale FAO 41



Gamberi sgusciati



cod. 252060

GAMBERI SGUSCIATI 50/70

GAMBERI SGUSCIATI 50/70 PZ/LB
GR 500 X 12 CONGELATI

confezioni per collo 12
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,5 kg
peso netto al pezzo 0,5 kg

OCEANO INDIANO ZONA FAO 51



cod. 252332

GAMBERI SGUSCIATI 30/50

GAMBERI SGUSCIATI 30/50 PZ/LB
GR 800 X 10 CONGELATI

confezioni per collo 10
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,8 kg
peso netto al pezzo 0,8 kg

OCEANO INDIANO, ZONA FAO 51



cod. 252041

GAMBERI SGUSCIATI BOREALI PRECOTTI 150/250

GAMBERI SGUSCIATI BOREALI PRECOTTI
150/250 PZ/LB PN KG 2,25 X 4 IQF CONG

confezioni per collo 4
pezzi per conf 500
peso netto conf 2,5 kg
peso netto al pezzo 2,5 kg

zona FAO 27
Atlantico Nord-Est Subzona.
Fondali dell'Islanda



Mazzancolle

Litopenaeus Vannamei / Penaeus Vannamei)



Unità di Misura e Pezzatura

SIGLA UTILIZZATA PER INDICARE

00	mazzancolla Tunisia. Numero 10/15 pezzi per kg
AA	mazzancolla Tunisia. Numero 16/20 pezzi per kg
A	mazzancolla Tunisia. Numero 21/30 pezzi per kg
BB	mazzancolla Tunisia. Numero 31/40 pezzi per kg
B	mazzancolla Tunisia. Numero 41/60 pezzi per kg.
C	mazzancolla Tunisia. Numero 61/80 pezzi per kg
U/10	mazzancolla. Numero 10 pezzi per kg

Mazzancolla

"Gambero Blu"

Litopenaeus stylirostris

Gambero Blu della Nuova Caledonia: un miracolo di madre natura. Rientra tra i crostacei più pregiati e rari al mondo. Pescati sulla costa della Nuova Caledonia, la più grande laguna del mondo, portano "con loro" tutte le caratteristiche di un'area incontaminata e di assoluta biodiversità del nostro pianeta. Sito geografico Patrimonio Mondiale dell'Unesco.

Circondato dalla laguna più grande del mondo, vero serbatoio di biodiversità globale, inserito nell'elenco dei Patrimoni dell'umanità dell'UNESCO, questo territorio francese agli antipodi (19.000 km²) è uno degli arcipelaghi più belli del Pacifico meridionale. La bassa densità delle specie animali nelle lagune (meno di 400 gr per m³ di acqua, o cinque volte meno che nei maggiori paesi produttori) associata a pratiche di allevamento identiche alle condizioni naturali garantiscono l'ineccepibile qualità biologica dei gamberi della Nuova Caledonia



cod. 252374

**GAMBERO
BLU NUOVA
CALEDONIA**

MAZZANCOLLA (GAMBERO) BLU NUOVA
CALEDONIA 21/25 PZ/KG KG 1 X 6 CONGELATI

confezioni per collo 6
pezzi per conf 23
peso netto conf 1 kg
peso netto al pezzo 1 kg

Nuova Caledonia



Mazzancolle Intere



cod. 251762

MAZZANCOLLE INTERE TUNISIA

MAZZANCOLLE INTERE TUNISIA
10/15 PZ/CONF GR 800 X 12 PN CONGELATI

confezioni per collo 12
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,8 kg
peso netto al pezzo 0,8 kg

MAR MEDITERRANEO CENTRALE,
MAR IONIO FAO 37.2.2



cod. 251763

MAZZANCOLLE INTERE TUNISIA

MAZZANCOLLE INTERE TUNISIA
20/30 PZ/CONF GR 800 X 12 PN CONGELATI

confezioni per collo 12
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,8 kg
peso netto al pezzo 0,8 kg

MAR MEDITERRANEO CENTRALE,
MAR IONIO FAO 37.2.2



cod. 251859

MAZZANCOLLE PN 70/80 ECUADOR CON TESTA

MAZZANCOLLE ECUADOR CON TESTA
KG 2 X 10 PN 70/80 PZ/KG CONGELATI

confezioni per collo 10
pezzi per conf 1
peso netto conf 2 kg
peso netto al pezzo 2 kg



cod. 252098

MAZZANCOLLE CON TESTA ECUADOR ENGABAO 30/40

MAZZANCOLLE CON TESTA ECUADOR
ENGABAO 30/40 PZ/KG PN KG 2X6 CONG

confezioni per collo 6
pezzi per conf 1
peso netto conf 2 kg
peso netto al pezzo 2 kg



Mazzancolle Intere



cod. 252038

MAZZANCOLLE TUNISIA 2°

MAZZANCOLLE TUNISIA 2° BORDO 30 PZ/KG
KG 1 X 12 PN CONGELATI

confezioni per collo 12
pezzi per conf 1
peso netto conf 1 kg
peso netto al pezzo 1 kg

MAR MEDITERRANEO CENTRALE,
MAR IONIO FAO 37.2.2



cod. 252039

MAZZANCOLLE TUNISIA 3°

MAZZANCOLLE TUNISIA 3° BORDO 40 PZ/KG
KG 1 X 12 PN CONGELATE

confezioni per collo 12
pezzi per conf 1
peso netto conf 1 kg
peso netto al pezzo 1 kg

MAR MEDITERRANEO CENTRALE,
MAR IONIO FAO 37.2.2



cod. 251552

MAZZANCOLLE TUNISIA L1 10/20

MAZZANCOLLE INTERE TUNISIA
L1 10/20 BORDO KG 1 X 10 CONG

confezioni per collo 10
pezzi per conf 1
peso netto conf 1 kg
peso netto al pezzo 1 kg

ZONA FAO 37.2.2 MAR MEDITERRANEO
CENTRALE, MAR IONIO



cod. 252372

MAZZANCOLLE CON TESTA ECUADOR 50/60

MAZZANCOLLE CON TESTA ECUADOR 50/60
PZ/KG SEA PREMIUM PN KG 2 X 6
CONGELATE

confezioni per collo 6
pezzi per conf 1
peso netto conf 2 kg
peso netto al pezzo 2 kg



cod. 251888

MAZZANCOLLE CON TESTA ECUADOR 60/70

MAZZANCOLLE CON TESTA ECUADOR
60/70 PZ/KG PN KG 2 X 6 CONGELATE

confezioni per collo 6
pezzi per conf 1
peso netto conf 2 kg
peso netto al pezzo 2 kg





Mazzancolle&Code



cod. 251783

**MAZZANCOLLE
SGUSCIATE BUTTERFLY
ECUADOR 36/40 PN IQF**

MAZZANCOLLE SGUSCIATE BUTTERFLY
KG 1X10 CONGELATE IQF

confezioni per collo 10
pezzi per conf 1
peso netto conf 1 kg
peso netto al pezzo 1 kg



cod. 251925

**MAZZANCOLLE
SGUSCIATE ECUADOR
51/90 PN IQF**

MAZZANCOLLE SGUSCIATE ECUADOR 51/90
KG 1X10 CONGELATE IQF

confezioni per collo 10
pezzi per conf 1
peso netto conf 1 kg
peso netto al pezzo 1 kg



cod. 251949

**CODE MAZZANCOLLE
ECUADOR 41/50 PN**

CODE MAZZANCOLLE ECUADOR 41/50 PZ/LB
PN KG 2 X 6 ENGBAO CONGELATE

confezioni per collo 6
pezzi per conf 1
peso netto conf 2 kg
peso netto al pezzo 2 kg

Mazzancolle&Code



cod. 252366

**CODE MAZZANCOLLE
ECUADOR 31/35**

CODE MAZZANCOLLE ECUADOR
31/35 PZ/LB PN KG 1,9 X 6 CONGELATE

confezioni per collo 6
pezzi per conf 1
peso netto conf 1,9 kg
peso netto al pezzo 1,9 kg



cod. 252085

**CODE MAZZANCOLLE
ECUADOR 36/40**

CODE MAZZANCOLLE ECUADOR 36/40
PZ/LB ENGABAO PN KG 2 X 6 CONGELATE

confezioni per collo 6
pezzi per conf 1
peso netto conf 2 kg
peso netto al pezzo 2 kg



cod. 251949

**CODE MAZZANCOLLE
ECUADOR 41/50**

CODE MAZZANCOLLE ECUADOR 41/50
PZ/LB ENGABAO PN KG 2 X 6 CONGELATE

confezioni per collo 6
pezzi per conf 1
peso netto conf 2 kg
peso netto al pezzo 2 kg

Mazzancolle & Code



cod. 252370

**MAZZANCOLLE
SGUSCIATE ECUADOR
51/60**

MAZZANCOLLE SGUSCIATE ECUADOR 51/60
PZ/LB PN KG 0,75 X 10 IQF CONGELATE

confezioni per collo 10
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,75 kg
peso netto al pezzo 0,75 kg



cod. 251663

**MAZZANCOLLE
SGUSCIATE ECUADOR
26/30**

MAZZANCOLLE SGUSCIATE ECUADOR 26/30
PN KG 0,75 X 12 IQF CONGELATE

confezioni per collo 12
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,75 kg
peso netto al pezzo 0,75 kg



cod. 251702

**MAZZANCOLLE
SGUSCIATE ECUADOR
36/40**

MAZZANCOLLE SGUSCIATE ECUADOR 36/40
IQF KG 0,75 X 12 PN CONGELATE

confezioni per collo 12
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,75 kg
peso netto al pezzo 0,75 kg



cod. 251742

**MAZZANCOLLE
SGUSCIATE ECUADOR
41/50**

MAZZANCOLLE SGUSCIATE ECUADOR
41/50 IQF KG 0,75 X 12 PN CONGELATE

confezioni per collo 12
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,75 kg
peso netto al pezzo 0,75 kg



Scampi



Unità di Misura e Pezzatura

Scampo

SIGLA UTILIZZATA PER INDICARE

N1	numero 4/7 pezzi per kg
N2	numero 8/12 pezzi per kg
N3	numero 13/16 pezzi per kg
N4	numero 17/20 pezzi per kg
N5	numero 21/30 pezzi per kg
N6	numero 31/40 pezzi per kg
N7	numero 41/50 pezzi per kg.



Scampi Irlanda Porcupine

cod. 251397    

SCAMPI IRLANDA PORCUPINE 6/10

SCAMPI IRLANDA PORCUPINE 6/10
BORDO KG 3 X 3 CONG

confezioni per collo 3
pezzi per conf 1
peso netto conf 3 kg
peso netto al pezzo 3 kg

PESCATO CON RETI DA TRAINO IN OCEANO
ATLANTICO NORDO ORIENTALE,
ZONA FAO 27 DIVISIONE VIIC (BANCO DEL
PORCUPINE)

cod. 251398    

SCAMPI IRLANDA PORCUPINE 10/15

SCAMPI IRLANDA PORCUPINE 10/15
BORDO KG 3 X 3 CONG

confezioni per collo 3
pezzi per conf 1
peso netto conf 3 kg
peso netto al pezzo 3 kg

PESCATO CON RETI DA TRAINO IN OCEANO
ATLANTICO NORDO ORIENTALE,
ZONA FAO 27 DIVISIONE VIIC (BANCO DEL
PORCUPINE)

cod. 251399    

SCAMPI IRLANDA PORCUPINE 16/20

SCAMPI IRLANDA PORCUPINE 16/20
BORDO KG 3 X 3 CONG

confezioni per collo 3
pezzi per conf 1
peso netto conf 3 kg
peso netto al pezzo 3 kg

PESCATO CON RETI DA TRAINO IN OCEANO
ATLANTICO NORDO ORIENTALE,
ZONA FAO 27 DIVISIONE VIIC (BANCO DEL
PORCUPINE)

cod. 251400    

SCAMPI IRLANDA PORCUPINE 20/30

SCAMPI IRLANDA PORCUPINE 20/30
BORDO KG 3 X 3 CONGELATI

confezioni per collo 3
pezzi per conf 1
peso netto conf 3 kg
peso netto al pezzo 3 kg

PESCATO CON RETI DA TRAINO IN OCEANO
ATLANTICO NORDO ORIENTALE,
ZONA FAO 27 DIVISIONE VIIC (BANCO DEL
PORCUPINE)

cod. 251698    

SCAMPI IRLANDA PORCUPINE 30/40

SCAMPI IRLANDA PORCUPINE 30/40
BORDO KG 3 X 3 CONGELATI

confezioni per collo 3
pezzi per conf 1
peso netto conf 3 kg
peso netto al pezzo 3 kg

PESCATO CON RETI DA TRAINO IN
OCEANO ATLANTICO NORDO ORIENTALE,
ZONA FAO 27 DIVISIONE VIIC (BANCO
DEL PORCUPINE)

cod. 251699    

SCAMPI INTERI PORCUPINE 40/50

SCAMPI IRLANDA PORCUPINE 40/50
BORDO KG 3 X 3 CONG

confezioni per collo 3
pezzi per conf 1
peso netto conf 3 kg
peso netto al pezzo 3 kg

PESCATO CON RETI DA TRAINO IN
OCEANO ATLANTICO NORDO ORIENTALE,
ZONA FAO 27 DIVISIONE VIIC (BANCO
DEL PORCUPINE)



Scampi Irlanda Labadie

cod. 251401

SCAMPI IRLANDA LABADIE 31/40

SCAMPI IRLANDA LABADIE 31/40 BORDO KG 3 X 3 CONGELATI

confezioni per collo 3
pezzi per conf 108
peso netto conf 3 kg
peso netto al pezzo 3 kg

PESCATO CON RETI DA TRAINO IN OCEANO ATLANTICO NORD ORIENTALE, ZONA FAO 27 DIVISIONE VIIIH (CELTIC SEA MERIDIONALE)



cod. 251402

SCAMPI IRLANDA LABADIE 40/50

SCAMPI IRLANDA LABADIE 40/50 BORDO KG 3 X 3 CONGELATI

confezioni per collo 3
pezzi per conf 135
peso netto conf 3 kg
peso netto al pezzo 3 kg

PESCATO CON RETI DA TRAINO IN OCEANO ATLANTICO NORD ORIENTALE, ZONA FAO 27 DIVISIONE VIIIH (CELTIC SEA MERIDIONALE)



cod. 252019

SCAMPI IRLANDA LABADIE 20/30

SCAMPI IRLANDA LABADIE 20/30 BORDO KG 3 X 3 CONGELATI

confezioni per collo 3
pezzi per conf 180
peso netto conf 3 kg
peso netto al pezzo 3 kg

PESCATO CON RETI DA TRAINO IN OCEANO ATLANTICO NORD ORIENTALE, ZONA FAO 27



Scampi Scozia



cod. 252048

SCAMPI INTERI SCOZIA 8/12

SCAMPI INTERI 8/12 SCOZIA PN KG 0,75 X 6 MC DUFF CONGELATI

confezioni per collo 6
pezzi per conf 10
peso netto conf 0,75 kg
peso netto al pezzo 0,75 kg

PESCATO CON RETI DA TRAINO IN ATLANTICO NORD ORIENTALE, ZONA FAO 27, DIVISIONE IVA, IVB E VIAMAR DEL NORD SETTENTRIONALE E CENTRALE, COSTA NORD OCCIDENTALE DELLA SCOZIA E COSTA DELL'IRLANDA/ FONDALI AD OCCIDENTE DELLA SCOZIA)



cod. 251771

SCAMPI INTERI SCOZIA 13/16

SCAMPI INTERI 13/16 SCOZIA KG 0,75 X 6 PN MC DUFF CONGELATI

confezioni per collo 6
pezzi per conf 15
peso netto conf 0,75 kg
peso netto al pezzo 0,75 kg

PESCATO CON RETI DA TRAINO IN ATLANTICO NORD ORIENTALE, ZONA FAO 27 SUBAREE IVA, IVB E VIA (MAR DEL NORD SETTENTRIONALE E CENTRALE, FONDALI AD OVEST DELLA SCOZIA)



cod. 252398

SCAMPI INTERI SCOZIA 17/20

SCAMPI SCOZIA 17/20 PZ/KG PN KG 0,7 X 6 CONGELATI

confezioni per collo 6
pezzi per conf 19
peso netto conf 0,7 kg
peso netto al pezzo 0,7 kg

OCEANO ATLANTICO NORD ORIENTALE, ZONA FAO 27 IVA, MARE DEL NORD SETTENTRIONALE.



cod. 251660

SCAMPI INTERI SCOZIA 21/30

SCAMPI INTERI 21/30 SCOZIA KG 0,75 X 6 PN CONGELATI

confezioni per collo 6
pezzi per conf 26
peso netto conf 0,75 kg
peso netto al pezzo 0,75 kg

PESCATO CON RETI DA TRAINO IN ATLANTICO NORD ORIENTALE, ZONA FAO 27 SUBAREE IVA, IVB E VIA (MAR DEL NORD SETTENTRIONALE E CENTRALE E FONDALI AD OVEST DELLA SCOZIA)





Scampi Olanda

cod. 251754



SCAMPI OLANDA 4/7
Nephrops norvegicus

SCAMPI 4/7 OLANDA PN
GR 750 X 6 CONGELATI

confezioni per collo 6
pezzi per conf 6
peso netto conf 0,75 kg
peso netto al pezzo 0,75 kg

FAO 27 ICES IV A,B,C

cod. 251970



SCAMPI OLANDA 31/40
Nephrops norvegicus

SCAMPI 31/40 OLANDA PN
GR 750 X 6 CONGELATI

confezioni per collo 6
pezzi per conf 36
peso netto conf 0,75 kg
peso netto al pezzo 0,75 kg

CATTURATO NEL MARE DEL NORD CENTRALE
(FAO 27 / IVB)



Scampi Danimarca

cod. 251769



SCAMPI
DANIMARCA 8/12

SCAMPI 8/12 DANIMARCA PN
GR 800 X 12 CONGELATI

confezioni per collo 12
pezzi per conf 10
peso netto conf 0,8 kg
peso netto al pezzo 0,8 kg

DANESE, SELVATICO CATTURATO
NELL'ATLANTICO NORDORIENTALE (FAO
27), ICES IV E ILLA

cod. 251770



SCAMPI
DANIMARCA 13/16

SCAMPI 13/16 DANIMARCA PN
GR 800 X 12 CONGELATI

confezioni per collo 12
pezzi per conf 15
peso netto conf 0,8 kg
peso netto al pezzo 0,8 kg

DANESE, SELVATICO CATTURATO
NELL'ATLANTICO NORDORIENTALE (FAO
27), ICES IV E ILLA



Scampi Sgusciati

cod. 251836



SCAMPI
SGUSCIATI 30/45

SCAMPI SGUSCIATI 30/45
PZ/LB KG 0,6 X 10 CONGELATI

confezioni per collo 10
pezzi per conf 38
peso netto conf 0,6 kg
peso netto al pezzo 0,6 kg

FAO 27



Aragoste & Astici



**Facile distinguere
un astice da un
aragosta.
I due crostacei
però vengono
spesso scambiati
per la stessa
specie
commettendo
l'errore di pensare
che l'astice sia il
maschio
dell'aragosta.
Nulla di più
errato!**

L'astice, il solo con le chele

Astice e aragosta sono entrambi decapodi ma, mentre l'astice appartiene alla famiglia degli astacidei, l'aragosta rientra nell'ordine dei palinuri. Il primo, dal carapace liscio, è dotato di chele sugli arti, indispensabili per la cattura di prede. Il secondo, invece, ha due lunghe antenne e, sul carapace, una serie di spine per difendersi. Entrambi raggiungono dimensioni considerevoli che vanno dai 20 ai 60 cm. Alcune aragoste, definite giganti, arrivano a pesare fino a 8 kg! Astice e aragosta vivono prevalentemente nel Mare del Nord o nell'Oceano Atlantico, più di rado nel Mediterraneo, su fondali rocciosi dai 15 ai 200 metri, nascosti sotto sassi, nutrendosi di spugne, vermi marini e piccoli crostacei.

Il colore

L'astice è normalmente di colore marrone scuro con chiazze gialle sul ventre; in alcuni casi presenta anche macchie blu sul dorso. Sono però ormai davvero rari gli astici completamente bluastri. L'aragosta è invece di colore chiaro-rossiccio.

Il gusto

L'astice ha un gusto più deciso, con carni elastiche e compatte che, in cucina, si trasformano in piatti dal sapore marcato. L'aroma dell'aragosta è invece molto più dolce e delicato; la polpa è meno dura e molto pregiata, ideale per piatti raffinati e il suo gusto è molto apprezzato dai palati di tutto il mondo.





cod. 252075
ARAGOSTELLE

ARAGOSTELLE ROSSE MAURITANIA
GR 200/300 PN KG 14 IQF CONGELATE

pezzi per collo 1
pezzi per conf 56
peso netto conf 14 kg
peso netto al pezzo 10 kg

FAO 34 - OCEANO ATLANTICO,
ORIENTALE CENTRALE



cod. 252384
**ASTICI CRUDI IN
RETE 350/400**

ASTICI INTERI CRUDI IN RETE CANADA
GR 350/400 PN KG 4,54 CONGELATI

pezzi per collo 1
pezzi per conf 12
peso netto conf 4,54 kg
peso netto al pezzo 0,375 kg

PESCATO CON NASSE E TRAPPOLE IN
OCEANO ATLANTICO NORDOVEST, ZONA
FAO 21



Granchi





cod. 252091

**GRANCHIETTI
TAGLIATI
C/CARAPACE 11/20**

GRANCHIETTI TAGLIATI CON CARAPACE
TUNISIA G 11/20 PZ/KG KG 1 X 10 CONGELATI

confezioni per collo 10
pezzi per conf 1
peso netto conf 1 kg
peso netto al pezzo 1 kg

MAR MEDITERRANEO CENTRALE
MAR IONIO FAO 37.2.2



cod. 252074

**GRANCHIETTI
TAGLIATI
S/CARAPACE 16/20**

GRANCHIETTI TAGLIATI TUNISIA SENZA
CARAPACE 16/20 GR 500 X 12 CONGELATI

confezioni per collo 12
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,5 kg
peso netto al pezzo 0,5 kg

MAR MEDITERRANEO CENTRALE
MAR IONIO FAO 37.2.2



cod. 251841

**GRANCHIETTI TAGLIATI
S/CARAPACE 20/24**

GRANCHIETTI TAGLIATI TUNISIA SENZA
CARAPACE 20/24 GR 500 X 12 CONGELATI

confezioni per collo 12
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,5 kg
peso netto al pezzo 0,5 kg

MAR MEDITERRANEO CENTRALE
MAR IONIO FAO 37.2.2



cod. 252043

**GRANCHIETTI TAGLIATI
S/CARAPACE 24/30**

GRANCHIETTI TAGLIATI TUNISIA SENZA
CARAPACE 24/30 GR 500 X 12 CONGELATI

confezioni per collo 12
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,5 kg
peso netto al pezzo 0,5 kg

MAR MEDITERRANEO CENTRALE
MAR IONIO FAO 37.2.2



Pannocchie

Pannocchie

La canocia o anche canocchia, viene spesso denominata pannocchia, ma il termine scientifico per identificarla è **Squilla Mantis**.



Si tratta di un crostaceo appartenente alla famiglia degli Squillida, La Squilla Mantis può raggiungere anche una lunghezza di 20 cm al massimo. I nomi con cui viene chiamata variano, a seconda del dialetto, da regione e regione, come ad esempio canocia in Veneto o nel Friuli, balestrin o sigà de maa in Liguria, pannocchia in Abruzzo, Cicala di mare nel Lazio, canocchiella in Puglia, cegala de mari in Sicilia, e così via.

Descrizione scientifica: Squilla Mantis

CARATTERISTICHE FISICHE

La Squilla Mantis possiede una corazza dal colore tra il bianco e il grigiastro, ma ha dei bei riflessi sul rosato. Possiede numerose appendici (a paia), di cui alcune sono usate per potersi muovere, altre invece per poter scavare la galleria nel fondale che diventa il suo rifugio per il giorno. Presenta due macchie ovali che la caratterizzano, di colore viola scuro, sulla sua coda che potrebbero somigliare a degli occhi. In generale la forma di questo crostaceo è piuttosto allungata.

HABITAT

La Squilla Mantis è un crostaceo che vive a varie profondità, tra i 10 m fino a 200 m, sempre su fondali di tipo sabbioso o fangoso. Il suo habitat è comunque costiero, spesso vive nelle vicinanze di foci di fiumi oppure in prossimità di canali.

Il suo modo di vivere è piuttosto solitario: durante la giornata vive nascosto nella galleria che ha scavato sul fondo marino per rifugiarsi, mentre la notte esce allo scoperto per ricercare il cibo necessario alla sua nutrizione oppure per la sua riproduzione. Spesso è preda dei pescatori che usano catturarla grazie alla pesca con reti a strascico. È un crostaceo distribuito diffusamente nel Mediterraneo ma principalmente in Adriatico e anche nell'Atlantico Orientale fino all'Angola.





cod. 251976
PANNOCCHIE
MEDITERRANEO
15/30

PANNOCCHIE MEDITERRANEO 15/30
PZ/KG PN KG 1 X 6 CONGELATE

pezzi per collo 6
pezzi per conf 1
peso netto conf 1 kg
peso netto al pezzo 1 kg

MAR MEDITERRANEO ORIENTALE
FAO 37,3,1 (MAR EGEO)



cod. 252088
PANNOCCHIE CRUDE
MEDITERRANEO M
30/40

PANNOCCHIE ADRIATICO PN 40/50
KG 3 PZ/KG IQF CONG

pezzi per collo 1
pezzi per conf 70
peso netto conf 2 kg
peso netto al pezzo 0,028 kg

PESCATO IN MAR MEDITERRANEO SOTTOZONA
FAO 37.2.1, MARE ADRIATICO,
CON RETE DA TRAINO.

**Il Catalogo
Ittico Gelo è una selezione di
prodotti riservata agli
operatori professionali.
Contatta il tuo Agente di
fiducia per conoscere tutto il
nostro assortimento**

CANCELLONI FOOD SERVICE SPA

**per info:
+39 075 847771
info@cancelloni.it**