

ittico gelo

02Mare/Molluschi

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

Info 01

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

“IQF”, acronimo di Individually Quick Frozen. Tre parole che, tradotte in italiano, significano: “Surgelato individualmente”. Che cos'vuol dire?

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.

. I vantaggi dell'IQF sono dunque evidenti: più praticità, meno sprechi e una qualità generale al top dell'alimento surgelato.

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 nei tunnel di congelamento. Questa tecnica sicuramente offre un prodotto di alta qualità, a scapito dei costi e della facilità di utilizzo.

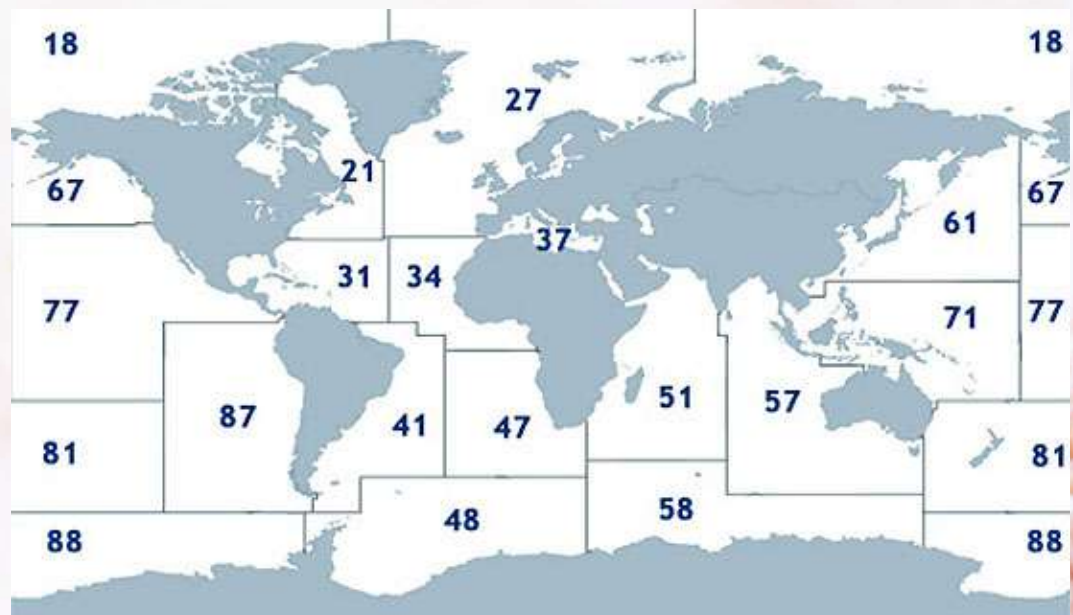
Glassatura

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 funge 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.

06 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

07 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:** Thailandia,
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.



10

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 tendente 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.

02Mare

Molluschi

Calamari&Totani

Polpi

Seppie

Cozze&Vongole

Cappesante



Calamari Totani



Calamari Totani

Caratteristiche

Entrambi hanno origine antichissima: sia i calamari che i totani, infatti, sono molluschi cefalopodi, ovvero hanno forma affusolata, coperta da un mantello che ne avvolge completamente il corpo e sono sulla Terra da oltre 500 milioni di anni. Inoltre, entrambi hanno 10 braccia o tentacoli, dei quali otto sono molto corti con ventose peduncolate e due più lunghi utili per la caccia.

Inoltre, sia i totani che i calamari hanno una testa con gli occhi posizionati lateralmente, una bocca, funzionale a tritare piccoli pesci, crostacei oppure altri molluschi che rappresentano il principale nutrimento per entrambi.

Sebbene vivano entrambi in profondità e preferiscano fondali fangosi, rocciosi o sabbiosi, le similitudini si concludono qui perché la prima differenza tra totani e calamari consiste proprio nel periodo dell'anno in cui sono "di stagione", quando tendono più spesso a salire in superficie, di notte, per la caccia: i calamari, infatti, vengono pescati tra settembre e dicembre, mentre i totani tra aprile, maggio, giugno e luglio.

Differenze

Totani e calamari differiscono per il colore della pigmentazione cutanea: i primi, infatti, sono in genere più chiari e prevalentemente marroni tendenti all'arancio; i secondi, invece, sono rosa violacei con eventuali sfumature di rosso. Per distinguerli a colpo d'occhio possiamo anche concentrarci sulle pinne laterali: quelle dei calamari sono delle semplici membrane romboidali poste a metà circa del mantello, mentre quelle dei totani sono corte, triangolari e poste nella parte finale del corpo.

Infine, sempre da un punto di vista strutturale e morfologico, i due molluschi si differenziano per il gladio o penna, ovvero un elemento tipico dei molluschi cefalopodi, residuo della conchiglia ancestrale, che nei calamari è più spesso.



Unità di Misura e Pezzatura

Calamari

SIGLA UTILIZZATA PER INDICARE

U/3	calamari puliti e sporchi. Pezzi 3 per kg.
U/5	calamari puliti. Pezzi 5 per kg.
U/10	calamari puliti. Pezzi 10 per kg.
10/20	calamari puliti. Pezzi da 10 a 20 per kg
60UP	calamari puliti. Pezzi 60 circa per kg
100/300	calamari puliti e sporchi. Pezzi dal peso dai 100 ai 300 grammi
300/500	calamari puliti e sporchi. Pezzi dal peso dai 300 ai 500 grammi
13/18 cm	calamari sporchi. Pezzi dalle dimensioni dai 13 ai 18 cm
18/22 cm	calamari sporchi. Pezzi dalle dimensioni dai 18 ai 22 cm

C1	calamari sporchi. Pezzi dalle dimensioni dai 20 ai 25 cm
C2	calamari sporchi. Pezzi dalle dimensioni dai 18 ai 22 cm
C3	calamari sporchi. Pezzi dalle dimensioni dai 15 ai 20 cm
C4	calamari sporchi. Pezzi dalle dimensioni dai 9 ai 12 cm
C4L	calamari sporchi. Pezzi dalle dimensioni dai 12 ai 14 cm
C4LL	calamari sporchi. Pezzi dalle dimensioni dai 13 ai 15 cm
C5	calamari sporchi. Pezzi dalle dimensioni dai 8 ai 13 cm
1P	calamari sporchi. Pezzi dal peso dai 300 ai 500 grammi
2P	calamari sporchi. Pezzi dal peso dai 150 ai 250 grammi
3P	calamari sporchi. Pezzi dal peso dai 100 ai 150 grammi

Calamari Sporchi



cod. 251756

CALAMARI C4L PATAGONIA

CALAMARI C4L PATAGONIA 12/14 CM
LANZAL KG 5 BLOCCO CONGELATI

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

OCEANO ATLANTICO FAO 41



cod. 251765

CALAMARI PATAGONIA C4

CALAMARI PATAGONIA C4 A
KG 10 BLOCCO CONGELATI

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

OCEANO ATLANTICO FAO 41



cod. 251916

CALAMARI C3 PATAGONIA

CALAMARI C3 PATAGONIA 16/19 CM
LANZAL KG 10 BLOCCO CONGELATI

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

OCEANO ATLANTICO FAO 41



cod. 252093

CALAMARI C4LL PATAGONIA

CALAMARI SPORCHI PATAGONIA C4LL CM
14/16 LANZAL KG 10 BLOCCO CONGELATI

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

OCEANO ATLANTICO FAO 41



Calamari Sporchi



cod. 259265

CALAMARI C4L PATAGONIA

CALAMARI C4L PATAGONIA
KG 5 BLOCCO CONGELATI

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

ATLANTICO SUD-OCCIDENTALE
FAO 41 ISOLE FALKLAND



cod. 259581

CALAMARI MAROCCO BORDO 3P

CALAMARI MAROCCO BORDO 3P SPORCO
KG 24 PN CONGELATI

confezioni per collo 4
pezzi per conf 1
peso netto conf 6 kg
peso netto al pezzo 6 kg



cod. 259240

CALAMARI INTERI U/3

CALAMARI INTERI U/3 SPORCHI
KG1 20% IQF CONGELATI

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

FAO 51OCEANO INDIANO
OCCIDENTALE



Calamari Puliti



cod. 251537

CALAMARI C4 PATAGONIA

CALAMARI C4 PATAGONIA PULITI BLOCCO
PEREIRA KG 0,9 X 8 PN CONGELATI

confezioni per collo 8
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,9 kg
peso netto al pezzo 0,9 kg

OCEANO ATLANTICO
SUDOCCIDENTALE FAO 41



cod. 251605

CALAMARI PULITI U/5

CALAMARI PULITI U/5 GELUS
KG 1,6 X 3 PESO NETTO THAI CONGELATI

confezioni per collo 3
pezzi per conf 1
peso netto conf 1,6 kg
peso netto al pezzo 1,6 kg

OCEANO PACIFICO FAO 71
OCEANO INDIANO FAO 57



cod. 251606

CALAMARI PULITI U/10

CALAMARI PULITI U/10 GELUS
KG 1,6 X 3 PESO NETTO THAI CONGELATI

confezioni per collo 3
pezzi per conf 1
peso netto conf 1,6 kg
peso netto al pezzo 1,6 kg

OCEANO PACIFICO FAO 71
OCEANO INDIANO FAO 57



cod. 251607

CALAMARI PULITI 10/20

CALAMARI PULITI 10/20 GELUS
KG 1,6 X 3 PESO NETTO THAI CONGELATI

confezioni per collo 3
pezzi per conf 1
peso netto conf 1,6 kg
peso netto al pezzo 1,6 kg

OCEANO PACIFICO FAO 71
OCEANO INDIANO FAO 57



cod. 251924

CALAMARI PULITI U/10

CALAMARI PULITI INDIA U/10 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



Calamari Puliti



cod. 251848

**CALAMARI U/5
THAI**

CALAMARI U/5 THAI PULITI BLOCCO PN
SEA HORSE KG 1,4 X 6 CONGELATI

confezioni per collo 6
pezzi per conf 1
peso netto conf 1,4 kg
peso netto al pezzo 1,4 kg



cod. 251869

**CALAMARI U/5
"TEPPITAK"**

CALAMARI U/5 "TEPPITAK" BLOCCO PN
KG 2 X 6 CONGELATI

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

OCEANO INDIANO
ORIENTALE FAO 57



Calamari Puliti



cod. 251870

CALAMARI U/10 "TEPPITAK"

CALAMARI U/10 "TEPPITAK" BLOCCO
PN KG 2 X 6 CONGELATI

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

OCEANO INDIANO ORIENTALE
FAO 57 OCEANO PACIFICO
CENTRO OCCIDENTALE FAO 71



cod. 251871

CALAMARI 11/20 "TEPPITAK"

CALAMARI 11/20 "TEPPITAK" BLOCCO PN
KG 2 X 6 CONGELATI

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

OCEANO INDIANO FAO 57



cod. 251893

CALAMARI C4 PATAGONIA

CALAMARI C4 PATAGONIA PULITI BLOCCO
WOFKO KG 0,9 X 6 PN CONGELATI

confezioni per collo 6
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,9 kg
peso netto al pezzo 0,9 kg

OCEANO ATLANTICO SUD OCCIDENTALE
FAO 41



cod. 251921

CALAMARI PATAGONIA BUTTERFLY

CALAMARI PATAGONIA BUTTERFLY WOFKO
PN KG 0,9 X 6 CONGELATI

confezioni per collo 6
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,9 kg
peso netto al pezzo 0,9 kg

OCEANO ATLANTICO SUD
OCCIDENTALE
FAO 41



cod. 251711

CALAMARI INTERI PULITI U/5

CALAMARI INTERI PULITI U/5 PZ/KG INDIA
PN KG 0,8 X 10 IQF CONGELATI

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

OCEANO INDIANO
OCCIDENTALE FAO 51



cod. 251924

CALAMARI INTERI PULITI U/10

CALAMARI INTERI PULITI U/10 PZ/KG
INDIA IQF KG 0,8 X 6 PN CONGELATI

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

OCEANO INDIANO
OCCIDENTALE FAO 51



Calamari Puliti



cod. 251926

CALAMARI INTERI PULITI 10/20

CALAMARI INTERI PULITI 10/20 PZ/KG
INDIA IQF KG 0,8 X 6 PN CONGELATI

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

OCEANO INDIANO
OCCIDENTALE FAO 51



cod. 251944

CALAMARI C4 PATAGONIA 10/12

CALAMARI C4 PATAGONIA 10/12 PULITI
BLOCCO LANZAL KG 0,9 X 9 PN CONGELATI

confezioni per collo 9
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,9 kg
peso netto al pezzo 0,9 kg

OCEANO ATLANTICO SUD
OCCIDENTALE
FAO 41



cod. 252055

CALAMARI U/5 PN

CALAMARI U/5 PN KG 2 X 6 BLOCCO
EAGLE TEPPITAK CONGELATI

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

OCEANO INDIANO
ORIENTALE FAO 57



cod. 252056

CALAMARI U/10 PN

CALAMARI U/10 PN KG 2 X 6 BLOCCO
EAGLE TEPPITAK CONGELATI

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

OCEANO INDIANO ORIENTALE
FAO 57 OCEANO PACIFICO
CENTRO
OCCIDENTALE FAO 71



cod. 252063

CALAMARI PULITI MAROCCO 2P

CALAMARI PULITI MAROCCO 2P PN KG 0,7
X 6 WOFCO BLOCCO CONGELATI

confezioni per collo 6
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,7 kg
peso netto al pezzo 0,7 kg

OCEANO ATLANTICO
CENTRO ORIENTALE FAO
34



cod. 259682

CALAMARI 10/20 THAI

CALAMARI INTERI PULITI U/10 PZ/KG
INDIA IQF KG 0,8 X 6 PN CONGELATI

confezioni per collo 6
pezzi per conf 1
peso netto conf 1,4 kg
peso netto al pezzo 1,4 kg

OCEANO INDIANO
OCCIDENTALE FAO 51



Anelli&Ciuffi di Calamaro



cod. 251757

ANELLI CIUFFI CALAMARI PATAGONIA

ANELLI CIUFFI CALAMARI PATAGONIA
LANZAL GR 900 X 6 PN CONGELATI

confezioni per collo 6
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,9 kg
peso netto al pezzo 0,9 kg

OCEANO ATLANTICO SUD
OCCIDENTALE
FAO 41



cod. 251851

ANELLI E CIUFFI CALAMARI TEPPITAK

ANELLI E CIUFFI CALAMARI TEPPITAK
KG 1 X 10 PN CONGELATI

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

OCEANO PACIFICO CENTRO
OCCIDENTALE FAO 71
OCEANO INDIANO ORIENTALE
FAO 57



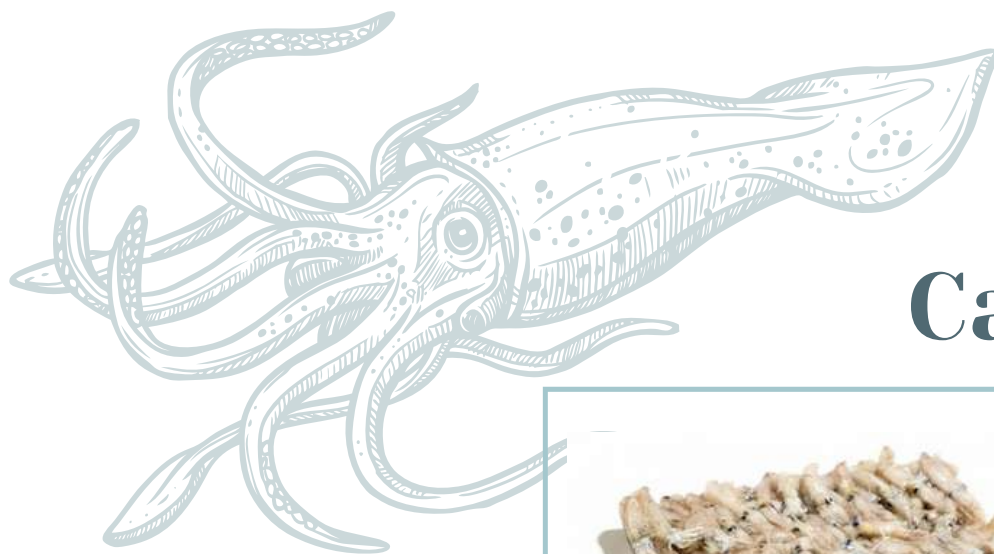
cod. 251950

ANELLI CIUFFI CALAMARI INDIA MANGALA

ANELLI CIUFFI CALAMARI INDIA MANGALA
C/P 20/60 PZ/KG IQF PN GR 800 PN 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
OCCIDENTALE FAO 51



Calamaretti



cod. 259006

CALAMARETTI PUNTINE

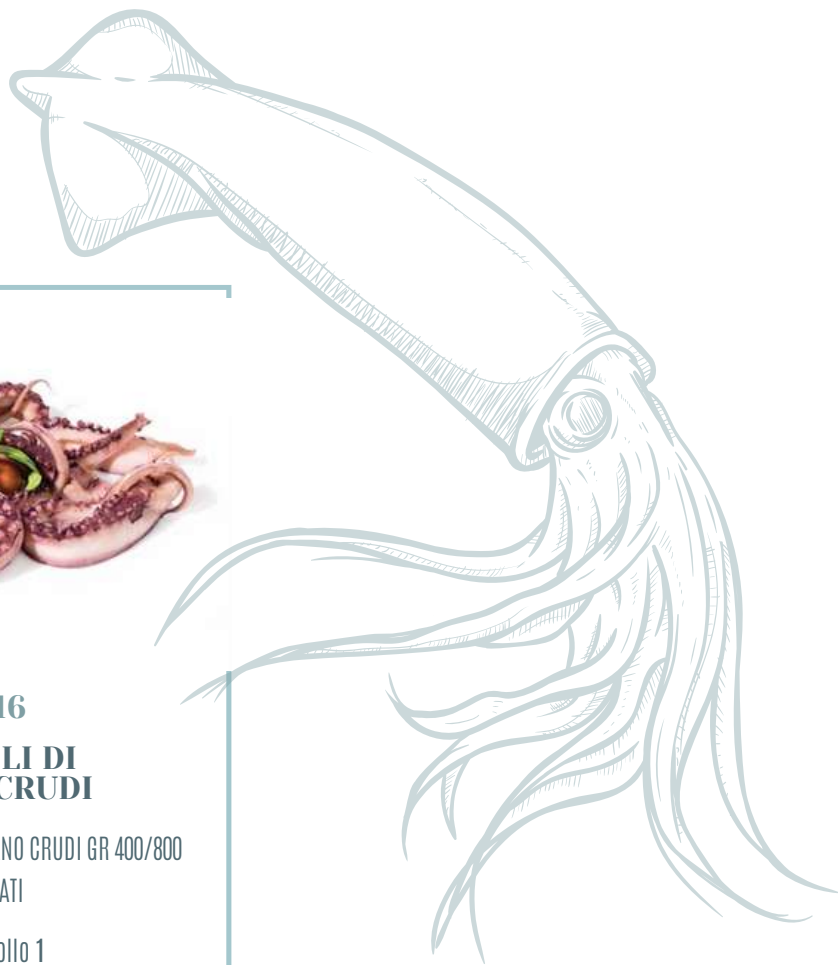
CALAMARETTI PUNTINE 3/5 CM
KG 0,8 X 12 PN CONGELATI

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

OCEANO PACIFICO NORD-OVEST FAO 61



Totani



cod. 250289

TENTACOLI DI TOTANI COTTI TAGLIATI

TENTACOLI DI TOTANI COTTI TAGLIATI
PN KG 0,8 X 12 IQF CONGELATI

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

OCEANO PACIFICO SUD
ORIENTALE FAO 87



cod. 251816

TENTACOLI DI TOTANO CRUDI

TENTACOLI DI TOTANO CRUDI GR 400/800
PN KG 6,3 CONGELATI

confezioni per collo 1
pezzi per conf 1
peso netto conf 6,3 kg
peso netto al pezzo 6,3 kg

OCEANO PACIFICO SUD
ORIENTALE FAO 87



cod. 251852

ANELLI DI TOTANO ARGENTINA PEREIRA

ANELLI DI TOTANO ARGENTINA PEREIRA PN
KG 0,9 X 4 IQF CONGELATI

confezioni per collo 4
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,9 kg
peso netto al pezzo 0,9 kg

OCEANO ATLANTICO SUD
OCCIDENTALE FAO 41



cod. 251745

TUBI DI TOTANO DEL PACIFICO U/5

TUBI DI TOTANO DEL PACIFICO U/5 PN
KG 0,8 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 PACIFICO, SUD EST
FAO 87





Seppie



Seppie

A livello morfologico la struttura di totani, calamari e seppie è molto simile: tutti e tre hanno un sacco delle viscere, un mantello che avvolge tutto il corpo, due occhi laterali, una bocca con all'interno un becco (detto anche rostro) e dieci braccia di cui due più lunghe retrattili destinate alla caccia (dette tentacoli).

Le seppie sono le uniche a presentare gli occhi con la caratteristica pupilla a forma di W.

Anche le seppie, come i totani e calamari, presentano una conchiglia interna. Nella seppia questa prende il nome di osso di seppia: è di colore bianco perlaceo, è molto grande ed è suddivisa in camere che contengono gas e permettono il galleggiamento e il sostegno del mollusco

SENEGAL

MAROCCO

INDIA

VIETNAM



Unità di Misura e Pezzatura

SIGLA UTILIZZATA PER INDICARE

10/20	seppie pulite da 10 a 20 pezzi /kg
20/40	seppie pulite da 20 a 40 pezzi /kg
40/60	seppie pulite da 40 a 60 pezzi /kg
60UP	seppie pulite circa 60 pezzi /kg
5/7	seppie pulite da 5 a 7 pezzi /kg
8/12	seppie pulite da 8 a 12 pezzi /kg
100/200	SEPPIE PULITE IQF da 100 a 200 gr/pz

200/400	SEPPIE PULITE IQF DA 200 A 400 GR/PZ
400/600	SEPPIE PULITE IQF DA 400 A 600 GR/PZ
600/800	SEPPIE PULITE IQF DA 600 A 800 GR/PZ
500/1000	SEPPIE PULITE IQF DA 500 A 1000 GR/PZ
800/1000	SEPPIE PULITE IQF DA 800 A 1000 GR/PZ
1000 UP	SEPPIE PULITE IQF DA CIRCA 1000 GR/PZ

Seppie Pulite/Senegal



cod. 259961

SEPPIE PULITE SENEGAL 200/400

SEPPIE PULITE SENEGAL 200/400 PN
AFRICACOLD IQF KG 6 CONGELATE

confezioni per collo 1
pezzi per conf 20
peso netto conf 6 kg
peso netto al pezzo 0,3 kg

OCEANO ATLANTICO
CENTRO ORIENTALE FAO 34



cod. 251555

SEPPIE PULITE SENEGAL 400/600

SEPPIE PULITE SENEGAL 400/600 PN
AFRICACOLD IQF KG 6 CONGELATE

confezioni per collo 1
pezzi per conf 12
peso netto conf 6 kg
peso netto al pezzo 0,5 kg

OCEANO ATLANTICO
CENTRO ORIENTALE
FAO 34



cod. 251562

SEPPIE PULITE SENEGAL 600/800

SEPPIE PULITE SENEGAL 600/800 PN
AFRICACOLD IQF KG 6 CONGELATE

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

OCEANO ATLANTICO
CENTRO ORIENTALE
FAO 34



cod. 251566

SEPPIE PULITE SENEGAL 800/1000

SEPPIE PULITE SENEGAL 800/1000 PN
AFRICACOLD IQF KG 13 CONGELATE

confezioni per collo 1
pezzi per conf 14
peso netto conf 13 kg
peso netto al pezzo 0,9 kg

OCEANO ATLANTICO
CENTRO ORIENTALE FAO 34



OCEANO ATLANTICO
CENTRO ORIENTALE
FAO 34



Seppie Pulite/Marocco



cod. 251982

SEPPIE PULITE MAROCCO 200/400

SEPPIE PULITE MAROCCO PN 200/400
IQF NUOVA ONDAMAR KG 6 CONGELATE

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

OCEANO ATLANTICO
CENTRO ORIENTALE FAO 34



cod. 251952

SEPPIE PULITE MAROCCO 400/600

SEPPIE PULITE MAROCCO PN 400/600 IQF
NUOVA ONDAMAR KG 6 CONGELATE

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

OCEANO ATLANTICO
CENTRO ORIENTALE
FAO 34



cod. 251556

SEPPIE PULITE MAROCCO 500/1000

SEPPIE PULITE MAROCCO PN 500/1000 IQF
PESCAPISA KG 7 CONGELATE

confezioni per collo 1
pezzi per conf 1
peso netto conf 7 kg
peso netto al pezzo 7 kg

OCEANO ATLANTICO
CENTRO ORIENTALE
FAO 34



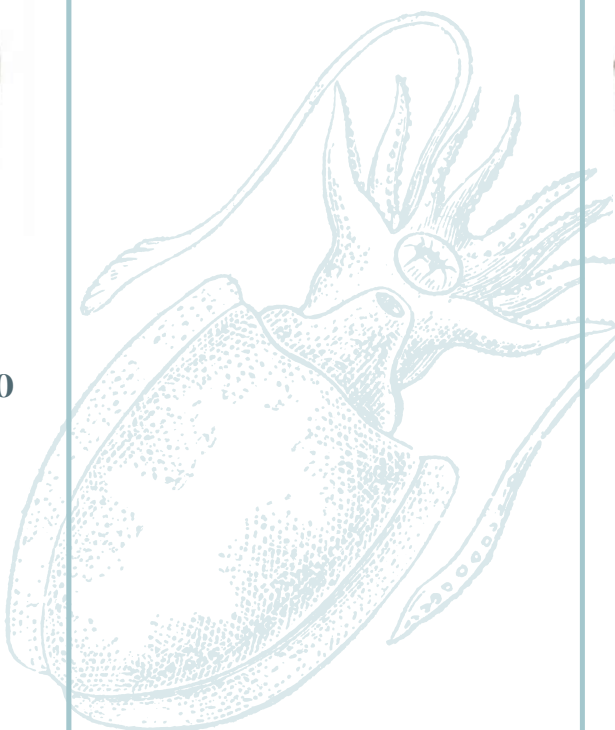
cod. 259822

SEPPIE PULITE MAROCCO 1000/2000

SEPPIE PULITE MAROCCO PN 1000/2000
PESCAPISA IQF KG 7 CONGELATE

confezioni per collo 1
pezzi per conf 1
peso netto conf 7 kg
peso netto al pezzo 7 kg

OCEANO ATLANTICO CENTRO
ORIENTALE FAO 34



cod. 251764

SEPPIE PULITE SPAGNA 1000/UP

SEPPIE PULITE SPAGNA 1000/UP
PN KG 5,4 CONGELATE

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

OCEANO ATLANTICO CENTRO
ORIENTALE FAO 34



Seppie Pulite/India



cod. 251878

SEPPIE PULITE INDIA 8/12

SEPPIE PULITE INDIA 8/12 IQF PN
KG 1 X 10 CONGELATE

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

OCEANO INDIANO FAO 51



cod. 251879

SEPPIE PULITE INDIA 13/20

SEPPIE PULITE INDIA 13/20 IQF PN
KG 1 X 10 CONGELATE

confezioni per collo 10
pezzi per conf 17
peso netto conf 1 kg
peso netto al pezzo 0,58 kg

OCEANO INDIANO FAO 51



cod. 251880

SEPPIE PULITE INDIA 20/40

SEPPIE PULITE INDIA 20/40 IQF PN
KG 1 X 10 CONGELATE

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

OCEANO INDIANO FAO 51



cod. 251558

SEPPIE PULITE INDIA 500/1000

SEPPIE PULITE INDIA 500/1000
(1/2) IQF PN KG 10 CONGELATE

confezioni per collo 1
pezzi per conf 13
peso netto conf 10 kg
peso netto al pezzo 10 kg

OCEANO INDIANO FAO 51



Seppie Pulite/India e Vietnam



cod. 251557

SEPIE PULITE INDIA 1000/2000

SEPIE PULITE INDIA 1000/2000
(U/1) IQF PN KG 10 CONGELATE

confezioni per collo 1
pezzi per conf 6
peso netto conf 10 kg
peso netto al pezzo 10 kg

OCEANO INDIANO FAO 51



cod. 251692

SEPIE PULITE INDIA 20/40

SEPIE PULITE VIETNAM 20/40 IQF PN
KG 1 X 6 CONG

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

OCEANO PACIFICO FAO 71



cod. 251975

SEPIE PULITE VIETNAM 40/60

SEPIE PULITE VIETNAM 40/60 IQF
PN KG 1 X 6 CONGELATE

confezioni per collo 6
pezzi per conf 20
peso netto conf 1 kg
peso netto al pezzo 1 kg

OCEANO PACIFICO FAO 71



cod. 251693

SEPIE PULITE VIETNAM 60/UP

SEPIE PULITE VIETNAM 60/UP IQF PN
KG 1 X 6 CONGELATE

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

OCEANO PACIFICO FAO 71





Polpi
Polpetti

Polpi

Unità di Misura e Pezzatura

SIGLA UTILIZZATA PER INDICARE

T3	polpo verace. IQF Pezzi dal peso dai 2 ai 3 kg
T4	polpo verace. IQF Pezzi dal peso dai 1,5 ai 2 kg
T5	polpo verace. IQF Pezzi dal peso dai 1,2 ai 1,5 kg
T6	polpo verace. IQF Pezzi dal peso dagli 800 ai 1200 grammi
T7	polpo verace. IQF Pezzi dal peso dai 500 agli 800 grammi
T4 vaschetta	polpo verace. Pezzi dal peso dai 2 ai 3,2 kg
T5 vaschetta	polpo verace. Pezzi dal peso dai 1,5 ai 2 kg
T6 vaschetta	polpo verace. Pezzi dal peso dagli 1 ai 2 kg
T7 vaschetta	polpo verace. Pezzi dal peso dagli 800 gr ai 2 kg
10/20	Numero pezzi da 10 a 20 per kg
20/40	Numero pezzi da 20 a 40 per kg
40/60	Numero pezzi da 40 a 60 per kg
40/60	Numero pezzi da 40 a 60 per kg
61UP	Numero pezzi da 61 per kg



Poppi

Polpi Marocco



cod. 251787

POLPI MAROCCO 800/1200

POLPI MAROCCO 800/1200 VASCHETTA
MOYSEAFood KG 13 CONGELATI

confezioni per collo 12

pezzi per conf 1

peso netto conf 1,1 kg

peso netto al pezzo 1,1 kg

OCEANO ATLANTICO CENTRO ORIENTALE
FAO 34



cod. 252324

POLPI MAROCCO T4

POLPI MAROCCO T4 2000/3000 VASCHETTA
MOYSEAFood KG.15 CONGELATI

confezioni per collo 5

pezzi per conf 1

peso netto conf 3 kg

peso netto al pezzo 3 kg

OCEANO ATLANTICO CENTRO ORIENTALE
FAO 34



cod. 259187

POLPI MAROCCO T4

POLPI MAROCCO T4 IQF 1500/2000
KG 11,4 KG CONGELATI

confezioni per collo 1

pezzi per conf 1

peso netto conf 11,4 kg

peso netto al pezzo 11,4 kg

OCEANO ATLANTICO CENTRO ORIENTALE
FAO 34



Polpi Marocco



cod. 259764
POLPI MAROCCO
T5

POLPI MAROCCO T5 1500/2000 VASCHETTA
MOYSEAFood KG.14 CONGELATI

confezioni per collo 8
pezzi per conf 1
peso netto conf 1,75 kg
peso netto al pezzo 1,75 kg

OCEANO ATLANTICO CENTRO ORIENTALE
FAO 34

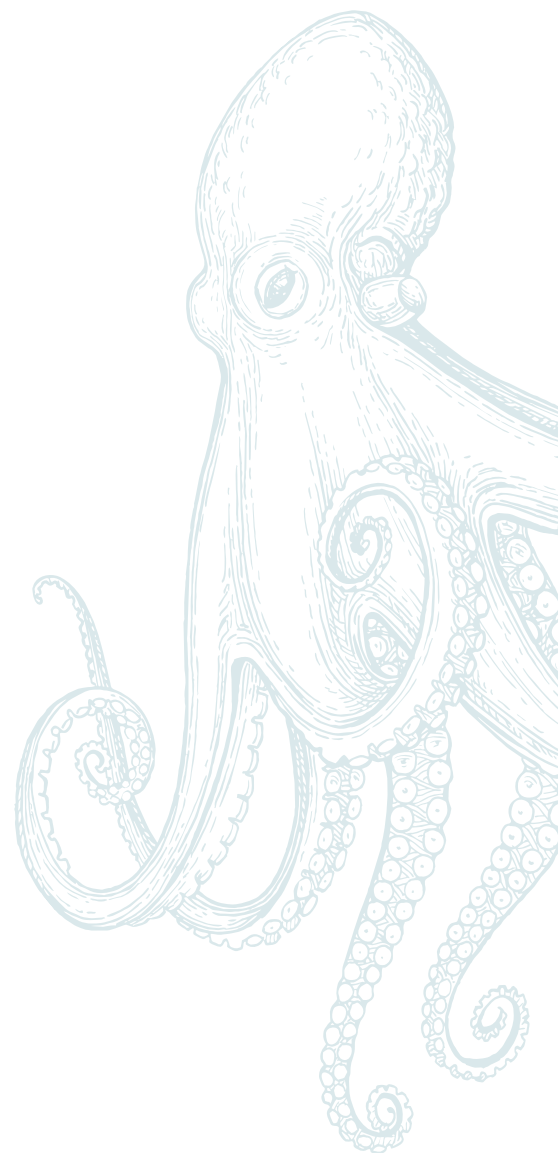


cod. 259765
POLPI MAROCCO
T6

POLPI MAROCCO T6 1000/2000 VASCHETTA
MOYSEAFood KG 13 CONGELATI

confezioni per collo 10
pezzi per conf 1
peso netto conf 1,3 kg
peso netto al pezzo 1,3 kg

OCEANO ATLANTICO CENTRO ORIENTALE
FAO 34



cod. 251968
POLPI MAROCCO
T7

POLPI MAROCCO T7 IQF 500/800 PN
KG 12 PN CONGELATI

confezioni per collo 1
pezzi per conf 18
peso netto conf 12 kg
peso netto al pezzo 12 kg

OCEANO ATLANTICO CENTRO ORIENTALE
FAO 34



cod. 251389
TESTE DI POLPO
COTTE TAGLIATE

TESTE DI POLPO COTTE TAGLIATE 20%
KG 10 CONG

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

OCEANO ATLANTICO CENTRO ORIENTALE
FAO 34



Polpi e Polpetti



cod. 252082

POLPETTI PULITI 30/60

POLPETTI PULITI 30/60 PN
KG 0,8 X 10 IQF CONGELATI

confezioni per collo 10
pezzi per conf 45
peso netto conf 0,8 kg
peso netto al pezzo 0,8 kg

OCEANO INDIANO OCCIDENTALE
FAO 51



cod. 252023

POLPETTI PULITI 5/30

POLPETTI PULITI 5/30 PZ/KG IQF PN
KG 0,8 X 10 CONGELATI

confezioni per collo 10
pezzi per conf 15
peso netto conf 0,8 kg
peso netto al pezzo 0,8 kg

OCEANO INDIANO OCCIDENTALE
FAO 51



cod. 251694

POLPETTI PULITI VIETNAM 10/20

POLPETTI PULITI VIETNAM 10/20
IQF PP KG 1X6 CONGELATI

confezioni per collo 6
pezzi per conf 15
peso netto conf 1 kg
peso netto al pezzo 1 kg

OCEANO PACIFICO FAO 71



cod. 251703

POLPETTI PULITI VIETNAM 20/40

POLPETTI PULITI 20/40 PZ/KG PN
KG 0,800 X 10 IQF CONGELATI

confezioni per collo 10
pezzi per conf 30
peso netto conf 0,8 kg
peso netto al pezzo 0,8 kg

OCEANO INDIANO OCCIDENTALE
CENTRALE FAO 51



cod. 251850

POLPETTI PULITI VIETNAM 40/60

POLPETTI PULITI 40/60 PZ/KG
PN KG 0,800 X 10 CONGELATI

confezioni per collo 10
pezzi per conf 50
peso netto conf 0,8 kg
peso netto al pezzo 0,8 kg

OCEANO INDIANO OCCIDENTALE
CENTRALE FAO 51



cod. 251697

POLPETTI PULITI VIETNAM 60/UP

POLPI MAROCCO T7 IQF 500/800
PN KG 12 PN CONGELATI

confezioni per collo 6
pezzi per conf 65
peso netto conf 1 kg
peso netto al pezzo 1 kg

OCEANO PACIFICO FAO 71



Cozze & Vongole

Vongole



cod. 252316

VONGOLE SGUSCIATE (CAPPE AS) 700/1000

VONGOLE SGUSCIATE (CAPPE AS)
700/1000 PZ7KG PN KG 0,8 X 10 IQF
CONGELATE

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

OCEANO PACIFICO FAO 71



cod. 259262

VONGOLE DEL PACIFICO

VONGOLE DEL PACIFICO SGUSCIATE
LASTRA GR.500 SURGELATE

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

OCEANO PACIFICO FAO 71



cod. 259434

VONGOLE (LUPINO)

VONGOLE (LUPINO) LASTRA
GR.500 SURGELATE

confezioni per collo 10
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,5 kg
peso netto al pezzo 0,5 kg

MAR MEDITERRANEO FAO 37.4



cod. 259440

VONGOLE BIANCHE COTTE

VONGOLE BIANCHE DEL PACIFICO COTTE
C/GUSC 60/80 PZ/KG KG.1 CONGELATE

confezioni per collo 10
pezzi per conf 1
peso netto conf 70 kg
peso netto al pezzo 1 kg

OCEANO PACIFICO NORD-
OVEST FAO 61



cod. 259977

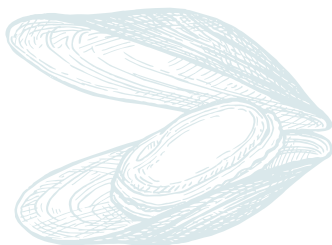
VONGOLE MARRONI

VONGOLE MARRONI DEL PACIFICO COTTE
C/GUSCIO PZ/KG 60/80 KG 1 CONGELATE

confezioni per collo 10
pezzi per conf 1
peso netto conf 70 kg
peso netto al pezzo 1 kg



Cozze



cod. 259796

COZZE 1/2 GUSCIO

COZZE 1/2 GUSCIO CILE 60/80 PZ/KG
KG 0,9 PESO NETTO CONGELATE

confezioni per collo 10
pezzi per conf 70
peso netto conf 0,9 kg
peso netto al pezzo 0,9 kg

OCEANO PACIFICO FAO 87



cod. 259063

COZZE VERDI 1/2 GUSCIO PRECOTTE

COZZE VERDI 1/2 GUSCIO PRECOTTE
"M" N.Z. KG.1 CONG.

confezioni per collo 12
pezzi per conf 30
peso netto conf 1 kg
peso netto al pezzo 1 kg



cod. 259062

COZZE INTERE GUSCIO IRLANDA

COZZE INTERE GUSCIO IRLANDA
70/90 PZ/KG S/V KG 1 CONGELATE

confezioni per collo 5
pezzi per conf 80
peso netto conf 1 kg
peso netto al pezzo 1 kg



cod. 259599

COZZE INTERE GUSCIO CILE

COZZE INTERE GUSCIO CILE 50/80 PZ/KG
KG 1 CONGELATE

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



cod. 259784

COZZE POLPA CILE

COZZE POLPA CILE GR 200/300
PN KG 1 X 10 CONGELATE

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

OCEANO PACIFICO FAO 87



cod. 251811

COZZE SGUSCIATE PRECOTTE SPAGNA

COZZE SGUSCIATE PRECOTTE SPAGNA
200/300 KG 0,85 X 8 PN CONGELATE

confezioni per collo 8
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,85 kg
peso netto al pezzo 0,85 kg





Cappesante Canestrelli





Cappesante



cod. 251858

CAPPESANTE 1/2 GUSCIO ATLANTICHE

CAPPESANTE 1/2 GUSCIO ATLANTICHE
CM 10/11 PN GR 750 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

OCEANO ATLANTICO NORD ORIENTALE
FAO 27



cod. 252320

CAPPESANTE GUSCIO CON CORALLO

CAPPESANTE GUSCIO CON CORALLO
FRANCIA 6/7 PZ/KG KG 6 IQF CONGELATE

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

OCEANO ATLANTICO NORD ORIENTALE
FAO 27



cod. 252030

CAPPESANTE POLPA DEL PACIFICO

CAPPESANTE POLPA DEL PACIFICO 20/30
PZ/LB PN GR 750 X 10 IQF CONGELATE

confezioni per collo 10
pezzi per conf 50
peso netto conf 0,75 kg
peso netto al pezzo 0,02 kg

OCEANO PACIFICO
SUD ORIENTALE
FAO 87



cod. 259153

GUSCI DI CAPPESANTE

GUSCI DI CAPPESANTE 8 X 20 PZ
LARGE GR.700

confezioni per collo 8
pezzi per conf 20
peso netto conf 0,7 kg
peso netto al pezzo 0,035 kg



cod. 259472

CANESTRELLI 1/2 GUSCIO

CANESTRELLI 1/2 GUSCIO 30/50
GR 800 X 10 PN CONGELATI

confezioni per collo 10
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,8 kg
peso netto al pezzo 0,85 kg

OCEANO ATLANTICO
NORD ORIENTALE
FAO 27



The logo for Cancelloni Food Service, featuring a blue square icon with a white fork and knife, followed by the text "Cancelloni" in red and "Food Service" in a smaller blue font below it.

Cancelloni
Food Service

Polpa di Riccio & Cannolicchi Moscardini



Polpa di Riccio Cannolicchi Moscardini



cod. 251752
**POLPA DI RICCIO
DI MARE**

POLPA DI RICCIO DI MARE PN
GR 100 X 24 CONGELATA

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

OCEANO ATLANTICO NORD ORIENTALE
FAO 27



cod. 259285
CANNOLICCHI

CANNOLICCHI CONG. 12/15 CM
GR. 500

confezioni per collo 8
pezzi per conf 1
peso netto conf 0,5 kg
peso netto al pezzo 0,5 kg

OCEANO ATLANTICO NORD ORIENTALE
FAO 27



cod. 251511
**MOSCARDINO
PICCOLO
MEDITERRANEO**

MOSCARDINO PICCOLO
MEDITERRANEO KG 1 CONGELATO

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

MAR MEDITERRANEO CENTRALE
FAO 37.2.2



Note



**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**