

# 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 & BOTTARGA  
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.

A close-up photograph of a person's hands holding a small fish, with a fishing net and other fish visible in the background. The text is overlaid on the image in a large, white, serif font.

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

# 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 divide 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.

# Uovo

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.

Rara e pregiata, la Bottarga di Trota si ottiene dalle uova del pesce salate, essiccate e macinate, lavorate artigianalmente. Un prezioso ingrediente per piatti gustosi e ricchi di sapore.





## | UOVA DI TROTA E SALMERINO & BOTTARGA DI TROTA |

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



\* **COD. 275590**  
BOTTARGA DI TROTA  
IN VASETTO GR 30



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



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 pre-affettati 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

# 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 |

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

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

| FILETTI |

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

SARDA



\* **COD. 253652**

FILETTO DI SARDA DI LAGO  
AGONE GR 30/60 KG 5 IQF  
SURGELATO

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

| BUTTERFLY |

TROTA IRIDEA  
SALMONATA



\* **COD. 252481**

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

SALMERINO



\* **COD. 253653**

SALMERINO ALPINO  
BUTTERFLY GR 200/1000  
CON TESTA KG 3 IQF  
SURGELATO

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



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 e Salmerino 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



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

P



## | 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  
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 Trote 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

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



## | GLI SFIZIOSI |

I Nuggets e le Polpette di trota iridea sono la delizia che non sapevi di cercare! Perfetti per chi ama il pesce ma vuole mantenere la leggerezza, questi bocconcini croccanti all'esterno e teneri all'interno sono pronti in un batter d'occhio. Servili caldi e non dimenticare di accompagnarli con una salsa tartara o una maionese al limone per un'esplosione di sapore! Ideali sia come antipasto che come piatto principale, faranno battere il cuore (e le papille) di tutti!



\* **COD. 253731**



NUGGETS DI TROTA IRIDEA  
PANATI PREFRITTI ARMANINI  
KG 5 SURGELATI














\* **COD. 253732**



POLPETTE DI TROTA IRIDEA  
PANATE PREFRITTE ARMANINI  
KG 5 SURGELATI

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

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

<b>TROTA</b>		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/ 1 KG	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	1 KG 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
COD. 275590		BOTTARGA DI TROTA IN VASETTO GR 30 X 30	GR 30	1	GR 30	IN FRIGORIFERO TRA 0°C E +3°C
<b>SALMERINO</b>						
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	1 KG 16 GR/PZ KG 1X2	124 (62X2)	2 KG	IN CONGELATORE A -18°C
COD. 253653		SALMERINO ALPINO BUTTERFLY CON TESTA	200 GR/1KG	5	5 KG	
<b>LAVARELLO</b>						
COD. 252313		TORTELLONI AL LAVARELLO AFFUMICATI	1 KG 30 GR/PZ KG 1X2	66 (33X2)	2 KG	IN CONGELATORE A -18°C
<b>SARDA DI LAGO</b>						
COD. 253652		FILETTO SARDA DI LAGO GR 30/60 KG 5	GR 50/60	88	5 KG	

**PRODOTTI**

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

<b>FRITTURA MISTO PESCE</b>		DESCRIZIONE	GR PZ/CONF	P.ZZI PER CRT	PESO CRT	CONSERVAZIONE
COD. 252477		FRITTO MISTO DI LAGO	4 KG	1	4 KG	IN CONGELATORE A -18°C
<b>TINCA</b>		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	
<b>PERSICO REALE</b>		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	



“Tutta la freschezza del pesce trentino di montagna.”



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 2025