

Le prime testimonianze di produzione di Foie gras risalgono a circa 4500 anni fa. I romani ne furono grandi estimatori mentre le più importanti e antiche comunità ebraiche della storia vennero identificate come le più abili produttrici di Foie gras. Infine fu proprio Caterina de Medici a diffondere in Italia come in Francia non solo l'uso della forchetta ma anche l'apprezzamento di questo prodotto.

Oggi si vuole far rivivere la cultura del Foie gras offrendo un prodotto di altissima qualità ad un prezzo molto conveniente. Queste anatre vengono allevate nella terra delle Lande Francesi e della Lomellina per il clima ideale, e nutrite con mais di altissima qualità adatto a questo particolare volatile.

E' la stessa azienda che macella, seziona e lavora l'anatra nel laboratorio a norma CEE sotto l'osservanza di severi controlli per garantire un prodotto di altissima qualità.



- 401 FOIE GRAS D'ANATRA CRUDO EXTRA S/V**
Landes - Francia - confezione singola, peso 600 g
Si presenta di colore beige/avorio e si conserva ad una temperatura tra i 0°C e +4°C per sette giorni.
- 383 PETTO D'ANATRA fresco (magret)**
Landes - Francia - confezione singola, peso 250 - 300 g
Il magret è il petto d'anatra venduto crudo, confezionato sotto vuoto.
- 3833 COSCIE D'ANATRA FRESCHE**
Landes - Francia - confezione singola, peso 500 g
Le coscine di carne d'anatra sono commercializzate crude, sotto vuoto, confezionate in coppia, della durata di 60 giorni.
- 3832 COSCIE D'ANATRA IN CONFIT**
Landes - Francia - confezione singola, peso 200 g
- 3834 TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA S/V**
Lomellina - Lombardia - confezione singola, peso 500 g
Il Foie gras intero: generalmente venduto in forma di terrina o in "torcione", è nient'altro che del Foie gras svenato cotto a bagnomaria con l'aggiunta di sale, pepe e porto. Questo prodotto si conserva per 21 giorni ad una temperatura tra 0°C e +4°C.
- 3838 TERRINA DI FOIE D'ANATRA in ciotola**
Landes - Francia - peso 150 g
- 484 PROSCIUTTO D'ANATRA STAGIONATO**
Landes - Francia - confezione singola
- 485 PETTO D'ANATRA STAGIONATO**
Landes - Francia - confezione singola



Cod. **FOIE GRAS di PETROSSIAN**

FOIE GRAS DI OCA E ANATRA, CRUDO E MI-CUIT

- 400 FEGATO GRASSO D'OCA CRUDO EXTRA**
Lomellina - Lombardia - confezione singola - peso 600 g
Viene generalmente venduto sotto vuoto; si caratterizza per sua qualità eccezionale e si conserva ad una temperatura tra 0°C e +4°C per sette giorni.
- 231 FEGATO GRASSO D'ANATRA INTERO TORCHON**
Francia - peso 500 g - 1 Kg - DLC 60gg
- 236 FEGATO GRASSO D'OCA INTERO TORCHON**
Francia - peso 500 g - 1 Kg - DLC 60gg
- 240 BLOC DI FEGATO GRASSO D'ANATRA CON PEZZI**
Francia - peso 250 - 400 g - DLC 90gg
- 241 BLOC DI FEGATO GRASSO D'OCA CON PEZZI**
Francia - peso 250 - 400 g - DLC 90gg

**I CONSERVATI IN BOCCALE DI VETRO A SCELTA:
AL PORTO - ALL'ARMAGNAC**

- 251 FEGATO GRASSO D'ANATRA INTERO in boccale**
Francia - peso 180 g - DLC 1 anno
- 252 FEGATO GRASSO D'OCA INTERO in boccale**
Francia - peso 180 g - DLC 1 anno
- 246 FEGATO GRASSO D'ANATRA in lattina**
Francia - peso 200 g - DLC 2 anni
- 246B FEGATO GRASSO D'OCA in lattina**
Francia - peso 200 g - DLC 2 anni



La carne di agnello proviene dalla regione del Mont Saint Michel (Bretagna) un'area che rimane sotto il livello del mare e viene ricoperta dall'acqua per diverse ore al giorno a causa delle maree. L'erba di questi prati è quindi salata e gli agnelli che si nutrono di essa unitamente al latte materno, fino a 4 mesi, vengono denominati "prèsale", cioè prato salato. La carne di agnello deve essere appena rosata: più avanzata è la frollatura più intensa è la colorazione. Un taglio acquistato fresco può essere conservato in frigorifero, nello scomparto più freddo, fino a quattro giorni; nel congelatore, per sei-nove mesi. Si trovano sul mercato anche agnelli surgelati, soprattutto di produzione neozelandese: si tratta in genere di animali più grossi, con carni ottime, ma di colore più intenso e di sapore delicato.

AGNELLO DEI PASCOLI DEI PAESI DEL NORD DELLA FRANCIA

Gli ordini di questi prodotti devono essere fatti a cartone, nella pezzatura è indicata la quantità per cartone

- 460 **CARRÈ S/V**
Francia del nord - peso 600 - 800 g
- 461 **COSCIA (Gigot) CON OSSO**
Francia del nord - conf. singola, peso 1,9 - 2,5 Kg
- 462 **SELLA**
Francia del nord - peso 2 - 2,5 Kg
- 460A **STINCHI**
Francia del nord - conf. 6 pz, peso 350 g cadauno

AGNELLO E CAPRETTO SPAGNA

Zamora, 60 mila abitanti, a oltre 500 metri di altitudine, è uno dei più importanti centri agricoli della regione e da qualche anno è diventata la capitale europea del settore ovino. In Spagna ci sono 32 milioni di pecore, quattro volte rispetto all'Italia, di razza Churra (con le orecchie nere), la Castellana, la Ojalada. L'agnellino da latte della Castilla y León è buono per la cucina quando raggiunge 35 giorni di vita e un peso compreso tra i 9 e i 12 Kg. E' un prodotto che si contraddistingue per il marchio IGP ottenuto nel maggio del 1997. L'agnello è allevato nei pascoli e nutrito essenzialmente con il latte della madre per almeno 70 giorni in aggiunta a foraggi e cereali. La carne è chiara, rosea e tenera.

- 464 **AGNELLI DEI PIRENEI**
Pirenei, Spagna - confezione singola, peso 4,5 - 5 Kg
- 465 **CAPRETTI DI SEGOVIA**
Spagna - confezione singola, peso 4,5 - 5 Kg

MAIALE

Nella scelta del maialino da latte è importante tenere conto di tre elementi fondamentali: conoscere la provenienza (Spagna), la razza e la famiglia (a Segovia nel macello dove attingiamo c'è una tradizione secolare); sapere se le madri sono alimentate con mangimi naturali e che la sua età non superi le tre settimane con un peso ideale compreso tra i 4 e i 5 Kg.

- 437A **MAIALINI DA LATTE - 21 giorni**
Salamanca - confezione singola, peso 4 - 5 Kg

LUMACHE

Provenienti dalla Borgogna in confezione da 120 pezzi del peso di circa 800 g per latta. Il prodotto si presenta già cotto.

- 471 **LUMACHE senza guscio in barattolo**
Francia - confezione singola, peso 800 g
- 472 **GUSCI DI LUMACA VUOTI**
Francia - confezione 120 pz





DELL'AZIENDA AGRICOLA MONCUCCO

L'azienda agricola Moncucco, situata nella pianura risicola Vercellese, da anni seleziona i migliori incroci di selvaggina allevata e di animali da cortile. Il rispetto per l'ambiente, la qualità delle razze scelte e un'alimentazione totalmente naturale garantiscono dopo vent'anni di esperienza prodotti di altissima qualità. Inoltre l'ascolto ed il rispetto delle esigenze dei maggiori chef italiani hanno permesso di affinare i procedimenti di lavorazione quali ad esempio la spiumatura a secco e la rifinitura a mano confermando un prodotto più volte elogiato.

Il piccione tradizionale ad esempio è oggi uno dei prodotti più apprezzati nei migliori ristoranti, sia in Italia che all'estero mentre il pollo "FICATUM" è stato giudicato da voci autorevoli un "piatto emozionante di inarrivabile bontà".

Per fare tutto questo vengono garantite: la rusticità delle eccezionali razze locali, un'alimentazione assolutamente naturale (riso, granoturco, frutta e verdura, pascolo) di produzione aziendale ma soprattutto metodi di allevamento tramandati dalla tradizione contadina basati sul benessere degli animali che devono vivere senza costrizioni in spazi adeguati.

347 PICCIONE TRADIZIONALE

Italia - Pezzatura: 0,400 Kg, 0,450 Kg, 0,500 Kg

RIGOROSAMENTE SPIUMATO A MANO

Ogni piccione è allevato e nutrito dai propri genitori.

La sua crescita in voliera è dovuta a una alimentazione sana e naturale composta di semi di mais e altri cereali altamente selezionati. Il piccioncino è sacrificato a 28-30 giorni di vita. Il Piccione Tradizionale è eccezionale per il suo aspetto con una resa superiore al 15% in filetto.

È derivato da un incrocio di razze selezionate nella culla della pianura vercellese. Il Piccione Tradizionale riunisce tutte le qualità gustative, tenerezza, delicatezza, per una gastronomia raffinata.

Disponibile: intero TZ oppure a busto - Sezionato in: suprema, petto, cosce, disossato.

369 COLOMBO

Italia - Pezzatura: 0,500 Kg, 0,600 Kg

PICCIONE ADULTO DI SEI MESI

I buongustai e gli amatori di questo tipo di carne lo prediligono al piccione di 28 gg. La sua carne è più ferma e di gusto più marcato. Consigliato per lessi da cui si ricava sia un brodo "unico" per il gentile carattere del suo sapore sia una carne gustosissima che si presta per insalate e timballi. Pure consigliato è il petto di colombo che, appena scottato e tagliato finemente, è superlativo per realizzare il carpaccio.

Disponibile: intero TZ oppure a busto - Sezionato in: petto, coscette, polpa per ragù, disossato.

368 SALAME DI PICCIONE

Italia - Pezzatura: tipo cacciatorino 70 g, tipo cacciatore 130 g, tipo turista 400 g

E' un prodotto ottenuto con 60% carne di piccione e 40% pancetta di maiale, intimamente impastata dopo essere stata tritata al coltello. Prodotto estremamente genuino realizzato artigianalmente.

Disponibile: in vaschette sotto film conf. da 1 Kg.

398 QUAGLIE

Italia - Pezzatura: 180-200 g

L'allevamento in voliera, con una densità non superiore a 20 capi al mq, un'alimentazione a base di mais e soia di produzione aziendale, sono le condizioni che ci hanno permesso di ottenere una quaglia che si distingue per le sue caratteristiche organolettiche. Infatti sin dai primi momenti di cottura, il profumo che esala, presagisce una carne saporita, ferma e succulenta.

Disponibile: a busto - Sezionata in: suprema, petto, disossata, coscette.

406 PERNICI

Italia - Pezzatura: 450-500 g

RIGOROSAMENTE SPIUMATE A MANO

Il segreto dell'allevatore, al di là della razza, dell'alimentazione e dell'ambiente in cui cresce l'animale, è quello di stabilire il tempo necessario per giungere allo stato ottimale di maturità fisica per essere macellati. Questi animali, abbattuti a 150 gg, esprimono il massimo delle qualità gustative.

Disponibile: intera T Z oppure a busto - Sezionata in: disossata, petto, suprema, coscette.

344 GERMANO REALE

Italia - Pezzatura: 900-1100 g

RIGOROSAMENTE SPIUMATE A MANO

È allevato allo stato brado. L'allevamento, situato in un parco naturale in prossimità di un fiume, favorisce la crescita degli animali. Dopo la schiusa e un periodo di permanenza in voliera di circa 40 gg. i piccoli sono liberati in natura. Sfruttando l'indole del germano reale che usa come zona dormitorio il luogo dove è nato, lo "storno" è quotidianamente accompagnato al fiume situato a 1 km di distanza ed è atteso verso sera in allevamento (dormitorio), per la somministrazione giornaliera di granaglie. Questi animali sono sacrificati a 150 gg., momento in cui raggiungono la massima maturità fisica.

436 FAGIANO

Italia - Pezzatura: gr 900-1100

RIGOROSAMENTE SPIUMATE A MANO

Al fine di ottenere un prodotto di qualità mirando a eccellenti caratteristiche gustative, l'allevamento avviene in voliere di 1200 mq; con una densità pari a 2-3 fagiani per mq. Con questo tipo di allevamento ci siamo proposti di creare, anche se artificialmente, l'habitat ideale del fagiano. Le voliere, arate in primavera e seminate con essenze locali, permettono agli animali di vivere tra le erbe per il resto della loro vita. L'alimentazione, distribuita automaticamente, è di produzione aziendale (mais, soia, riso). Questo animale è sacrificato a 150-180 gg.

Disponibile: intero TZ oppure a busto - Sezionato in: suprema, petto, disossato, coscette.

378 LEPRI

Italia - Pezzatura: 2,5-3 Kg

MACELLATA FRESCA

Disponibile: intera

**346 POLLO FICATUM****Italia -**

RIGOROSAMENTE SPIUMATE A MANO

NEI RISTORANTI: Voci autorevoli lo hanno definito: "piatto emozionante di inarrivabile bontà".

PERCHÉ "FICATUM": Ficatium significa che una buona parte dell'alimentazione è composta da fichi secchi macinati, metodo d'ingrasso già praticato dagli antichi egizi e ripreso dai romani, per ottenere delle carni di volatili succulente e delicate al gusto. Le prime esperienze erano state fatte sulle oche. La stessa pratica, trasferita ai polli, ha dato ottimi risultati. Questo pollo ruspante tradizionale, nato da un incrocio di razze locali, è allevato all'aperto, al pascolo nei prati. Eccezionale per il suo aspetto, ha una resa in filetto superiore al 20%.

L'ALIMENTAZIONE: assolutamente naturale: riso, granturco, fichi, frutta e verdura, tutto di produzione locale. Il cibo è messo a loro disposizione nel cortile. I polli mangiano in tutta libertà, quando vogliono, secondo il loro bisogno e senza costrizioni. I fichi aggiunti all'alimentazione esaltano la consistenza e la chiarezza della carne e gli conferiscono un gusto specifico e un sapore eccezionale. Il pollo ficatum è sacrificato a 140-150 gg. Disponibile: intero TZ oppure a busto - Sezionato in: disossato, suprema, petto, cosce - Interamente disossato a guanto.

448 OCA NOSTRANA**Italia - Pezzatura: 3,5 - 4 Kg - 2,2 - 2,5 Kg**

Allevamento all'aperto in recinti. Alimentazione aziendale: dopo un periodo di svezzamento (40-50 gg.) gli animali sono messi al pascolo.

Mais e acqua a volontà. Sono sacrificati a 150 gg.

381 ANATRA BARBARIE**Italia - Pezzatura: 3,5 - 4 Kg - 2,2 - 2,5 Kg**

Allevamento all'aperto in recinti. Alimentazione aziendale: dopo un periodo di svezzamento (40-50 gg.) gli animali sono messi al pascolo.

Mais e acqua a volontà. Sono sacrificati a 150 gg.

390 FARAONA**Italia - Pezzatura: 1,2 - 1,3 Kg**

Le razze, di origine francese, hanno ormai soppiantato quelle locali, troppo pesanti e con carni eccessivamente grasse.

Il loro allevamento avviene a terra in capannoni muniti di cortili dove gli animali possono pascolare. Sono sacrificate a 120 gg.

Disponibile: intero TZ oppure a busto - Sezionato in: suprema, petto, cosce, disossato.

487 TACCHINO**Italia**

MASCHIO PESANTE: 3,5 Kg

MINOR FEMMINA: 2,5 - 3 Kg

TACCHINELLA RUSPANTE NOSTRANA: 2,5 Kg

L'allevamento si effettua in capannoni a terra, tranne per le tacchinelle ruspanti alle quali sono messe a disposizione certe superfici esterne per il pascolo.

Disponibile: intero TZ oppure a busto - Sezionato in: suprema, petto, cosce, disossato.

490 CAPPONE**Italia - Pezzatura: 2,2 - 2,8 Kg**

Allevato all'aperto dopo svezzamento. Castrato a mano dopo 30 gg. di vita. Alimentazione di origine aziendale (mais-soia)

Sono sacrificati a 150 - 180 gg. Spennatura manuale.

Disponibile: intero TZ oppure a busto - Sezionato in: suprema, petto, cosce, disossato.

494 POLLETTO**Italia - Pezzatura: 400 - 500 g**

Razze di origine francesi. Allevamento a terra in capannoni per un periodo di 35 - 45 gg.

Alimentazione di origine aziendale (mais - soia).

Disponibile: intero TZ oppure a busto - Sezionato in: suprema, petto, cosce, disossato.

497 POLLO**Italia - Pezzatura: 2,5 Kg.**

Razze nostrane selezionate per il "doppio petto". Allevamento in capannoni a terra. Sono sacrificati a 60 gg.

Disponibile: intero TZ oppure a busto - Sezionato in: suprema, petto, cosce, disossato.

341 CONIGLIO**Italia - Pezzatura: 2 - 2,5 Kg**

Allevamento in batteria ma alimentati con mangime di produzione aziendale con aggiunta di fieno. Sono macellati a 60 gg. e scuoiati a mano.

Disponibile: intero, disossato, sella, cosce, filetto.

999019 RANE**Italia - Pezzatura media: 20 g - Pezzatura grossa: 30 g**

Trattasi di rane nostrane tipiche delle pianure risicole. Allevate in appositi recinti e nutrite con mais. Macellate su richiesta.

4711 LUMACHE**Italia**

La specie allevata è la ELIS POMAZIA, carne bianca, grossa pezzatura. Grazie a un sistema di variazione di temperatura ambientale, sono fornite opercolate e spurgate.

PER QUESTO MOTIVO DEVONO ESSERE PRENOTATE

Disponibili vive, pronte per la cottura.



Confezioni da 1 Kg in atmosfera modificata inerte.

512 RISO CARNAROLI

*E' il re dei risi. Insuperabile per il gusto, ottimo per risotti e insalate. NON SCUOCE
Cottura: 20 min. circa.*

516 RISO VENERE

*Riso di varietà pigmentata nera. Ottimo per contorni. NON SCUOCE MAI
Cottura: 40 min. Dopo una permanenza in acqua fredda per 12 ore.*

5161 RISO CORALLO

*Riso di varietà pigmentata rossa. Ottimo per contorni. NON SCUOCE MAI
Cottura: 40 min. Dopo una permanenza in acqua fredda per 12 ore.*

5162 RISO BELLAVISTA

*Riso Carnaroli al 90% mescolato a zizzania acquatica al 10%. Ottimo sia per insalate di riso che per risotti.
Cottura: 20 min. circa.*

5163 RISO AROMATICO

*Fa parte dei risi BASMATI. Saporitissimo al gusto e, soprattutto, molto profumato. Durante la cottura esala un gradevole e appetitoso profumo che richiama alla mente il "pane cotto". Ottimo gustato "nature", per risotti e contorni.
Tempo di cottura: 20 min. circa.*

897 FAGIOLI DI SALUGGIA

Tipici del territorio di Saluggia Vercellese. Non molto grandi ma molto saporiti, mantengono la cottura.

898 FAGIOLI BORLOTTI

*Legume di origine vigevanese di pezzatura medio grossa riconoscibile per le caratteristiche striature rosse presenti sul seme.
Indispensabile per la "Paniscia" novarese.*

899 ORZO PERLATO

Orzo naturale sbramato. Ottimo per minestre, contorni, insalate.

900 FUMETTO DI MAIS

Farina di mais cristallino macinato molto finemente e setacciato. Indicato per panature o confezioni di dolci al mais.

901 FARINA DI MAIS PIETRA

Mais cristallino macinato a pietra. Indispensabile per polenta.

902 FARINA DI MAIS FIORETTO GIALLO PIEMONTESE

Farina di mais cristallino. Macinato e setacciato, è ottimo per polenta.

903 FARINA DI MAIS FIORETTO BIANCO

Tipo di farina di mais adatto per la famosa polenta veneta.

904 TAGLIATELLE DI RISO VENERE

Ingredienti: farina di riso venere, uova e farina di grano. Si presentano nere e hanno la stessa consistenza delle tagliatelle all'uovo.

905 FARINA DI RISO

Ottimo per la confezione di dolci oppure di salse.



SALMONI SELVAGGI AFFUMICATI

227 SALMONE SELVAGGIO ALASKA

Canada - confezione singola, peso 3,5 - 4 Kg

Le cinque specie del Salmone dell'Alaska fanno parte della grande famiglia dei salmonidi che popolano in grande quantità le regioni temperate dai due emisferi. Sono predatori attivi ed aggressivi e vivono nelle acque ricche di ossigeno dei corsi d'acqua rapidi e freddi, negli estuari dei fiumi e nelle acque superficiali degli oceani. Il salmone del Pacifico si trova in un'ampia zona della costa del Pacifico che va dal nord della California fino al Mare di Bering e all'Oceano Artico. La nostra selezione si concentra sulla specie "king" o salmone reale, che risale per prima più a monte i fiumi per depositare le uova alla sorgente. Durabilità: 30 giorni.

SALMONI DEI MARI DEL NORD - SALATI A MANO, AFFUMICATI APPESI, PULITI

Il salmone è un pesce che nasce nei fiumi, scende fino al mare per poi risalire nuovamente in un lungo e faticoso viaggio controcorrente per andare a deporre le uova in acque fredde e ben ossigenate. Può arrivare fino a 1,5 m di lunghezza, ha il corpo affusolato e la pelle verde-grigio sul dorso con macchioline nere, blu e argentate sui fianchi e quasi del tutto bianco sul ventre. La nostra selezione si rivolge agli esemplari pescati nei mari del Nord della Norvegia, della Scozia e dell'Irlanda.

202 SALMONE INTERO PETROSSIAN

Norvegia / Scozia - confezione singola, peso 2,1 - 2,5 Kg

201 SALMONE INTERO PETROSSIAN

Norvegia / Scozia - confezione singola, peso 1,7 Kg

2201 SALMONE INTERO

Norvegia / Scozia - confezione singola, peso 2,1 - 2,5 Kg

2192 SALMONE PREFATTATO

Norvegia / Scozia - confezione singola, peso 0,6 - 0,9 Kg

200 CUORE DI SALMONE PETROSSIAN

Norvegia / Scozia - peso 800 g

2292 CUORE DI SALMONE

Norvegia / Scozia - peso 200 g

190 UOVA DI SALMONE

Mari del Nord - confezione singola, peso 100 g, 200 g, 500 g.



Confezioni "placche"

2221 PLACCA DI SALMONE 4 fette

Norvegia / Scozia - confezione singola, peso 200 g

200 CARTONETTE GIFT-SALMON Petrossian

203 Norvegia / Scozia - confezione singola, peso 200 g

209 Tranci di cuore di salmone Naturale (cod. 200), alla Caucasiche (cod. 203) o Jamaïquenne (cod. 209).

Confezioni "tranci"

225 SPADA AFFUMICATO TRANCIO

Mediterraneo - confezione singola, peso 2 Kg

Carni bianche-rasate, molto delicate, particolarmente apprezzate quelle degli esemplari più giovani. Il pesce spada è venduto solo a tranci per cui, per riconoscere la freschezza, si deve verificare la compattezza delle loro carni ed il loro colore.

226 TONNO AFFUMICATO TRANCIO

Oceano Indiano - confezione singola, peso 2 Kg

Il tonno è un pesce piuttosto grande, caratterizzato da dorso bluastro, fianchi argentei e ventre grigiastro. Vive in grossi banchi dove il mare è più azzurro e viene denominato pesce azzurro. Nel Mediterraneo si trova invece il tonno rosso quello più pregiato per la particolare qualità della sua carne.

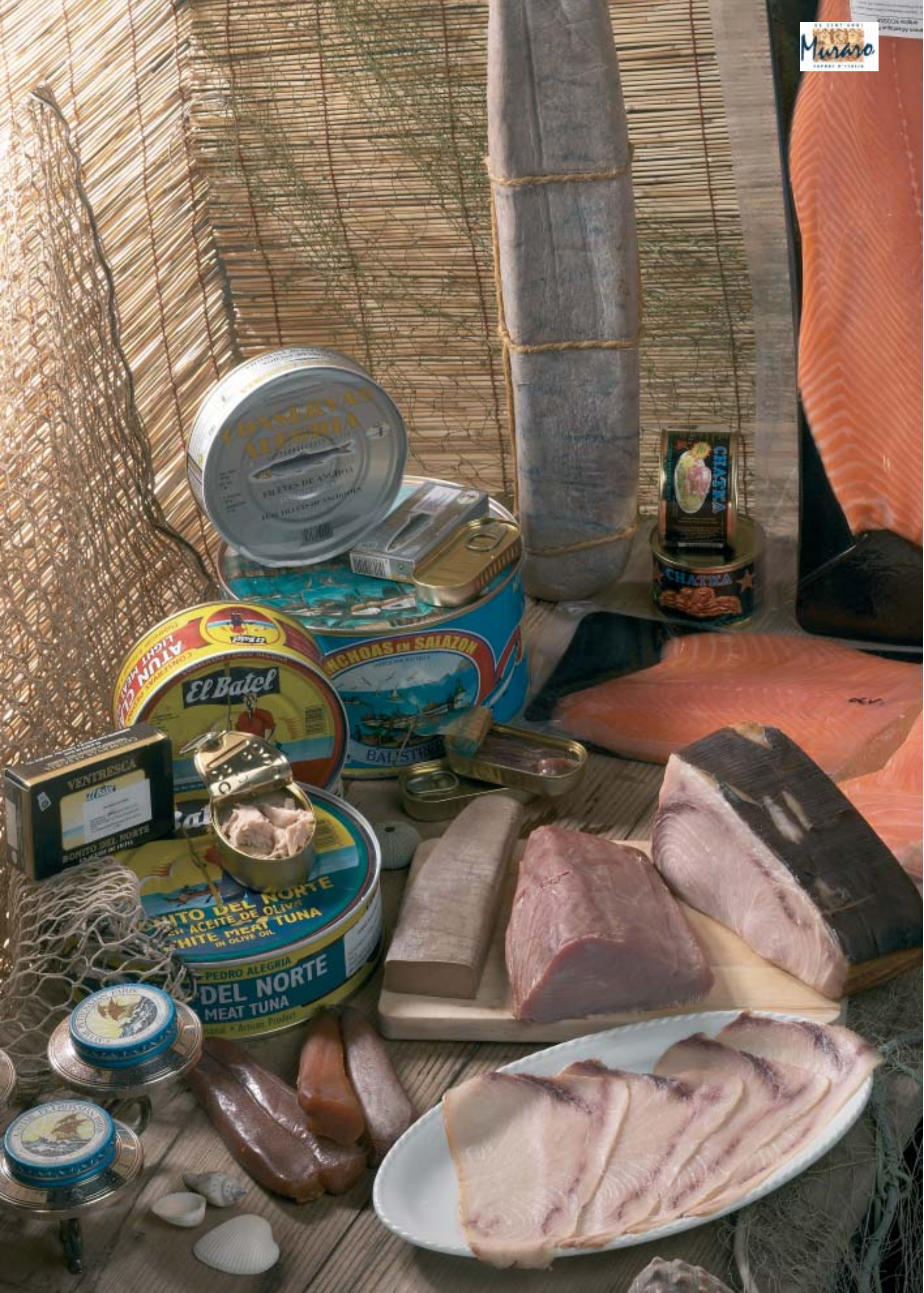
6A17 ANGUILLA AFFUMICATA in filetti peso fisso

Mari del Nord - confezione singola, peso 120 g

L'anguilla affumicata è una specialità tipica dell'area Mediterranea.

Le nostre anguille vengono affumicate utilizzando arbusti della macchia Mediterranea, legno di pioppo ed alloro.





CAVIALE IRANIANO FRESCO**181 SEVRUGA MURARO****Iran** - confezione singola, peso 50 - 100 - 200 - 500 g

Vive nel Mar Nero e nell'area Caspica. Con una lunghezza massima di 1,5 m non supera i 25 kg di peso ed è quindi lo storione più piccolo. Il colore delle uova va dal grigio chiaro al grigio antracite. Le uova sono piccole (1 mm di diametro al massimo) e sono circondate da una membrana sottilissima. Il sapore è fine robusto con un gusto pieno, penetrante ed aromatico. Durabilità: 30 giorni.

175 ASETRA MURARO**Iran** - confezione singola, peso 50 - 100 - 200 - 500 g

Lo storione dal quale viene ricavato, vive vicino alle coste iraniate e nel sud dell'area Caspica. Lungo sino a 2 metri, può pesare fino a 200 kg. Mediamente misura 1,2 m e pesa tra i 20 e gli 80 kg. Il colore delle uova è sul marrone scuro. Le uova possono arrivare a misurare fino a quasi 2 mm di diametro. Il sapore è raffinato, un gusto rifinito ed un vago aroma di nocciola che gli conferisce un profumo inconfondibile. Durabilità: 30 giorni.

170 BELUGA MURARO**Iran** - confezione singola, peso 50 - 100 - 200 - 500 g

Il Beluga vive nell'area Caspica - Danubiana ed è lo storione più raro, perché non si riesce a pescarne più di 100 esemplari all'anno. Può arrivare ad una lunghezza di 4 metri ed oltre e ad un peso superiore ai 1000 kg. Normalmente vengono pescati esemplari del peso di 40 fino a 300 kg dai quali si ricava circa il 15% di caviale. Il colore delle uova va da un grigio perla ad un grigio scuro. La grandezza dei suoi grani e la delicatezza della pelle, lo rendono inimitabile e visivamente molto diverso dagli altri caviali. Le uova possono arrivare a misurare fino a 2,5/3 mm di diametro. Ha un sapore eccellente, morbido, cremoso e deciso. Durabilità: 30 giorni.

ARINGHE**6H13 ARINGHE AFFUMICATE TRADIZIONALI****(olio, cipolle, carote)****Mar Baltico** - secchiello, peso 4,2 Kg**SPECIALITÀ****627 ACCIUGHE SALATE LATTA****Mediterraneo** - confezione singola, peso 5 Kg

Le acciughe chiamate anche alici, sono pesci ossei di piccola taglia. La loro lunghezza varia dagli 8 ai 20 cm. Il colore del dorso è nero- azzurro mentre i fianchi e il ventre sono bianco-argentati.

620 BOTTARGA DI MUGGINE di Cabras**Sardegna** - confezione singola, peso 110 - 140 g

E' dalle uova prodotte da ogni femmina di muggine che nasce la bottarga, una delle più prelibate leccornie gastronomiche della Sardegna. Sono uova salate, compresse ed essiccate. Questa preziosissima ghiottoneria viene prodotta in Europa come in Giappone o nelle coste del Mediterraneo, dell'Atlantico e del Pacifico. Solo quella sarda si contraddistingue per reputazione e qualità. Ha il colore dell'oro vecchio, ambrato; al tatto è soda e compatta ed il gusto fino e delicato.

619 BOTTARGA DI TONNO BAFFA PICCOLA**Mediterraneo** - confezione singola, peso 1 Kg

La mattanza dei tonni è una cerimonia che avviene nel mare compreso tra la Sardegna e la Sicilia nei mesi di maggio e giugno. A bordo dei pescherecci le ovaie dei grandi tonni issati a bordo ed aperti, vengono subito salate per essere portate a terra ed essiccate all'aria salmastra.

619A BOTTARGA DI TONNO BAFFA GRANDE**Mediterraneo** - confezione singola, peso 3 - 4 Kg

Le baffe più grandi sono le più pregiate. Si possono fornire tranci fino a 500 g.

196 CHATKA NATURALE RUSSA 100% kele**Nord Pacifico** - confezione singola, peso 350 g

La storica flotta russa di stanza sullo stretto di Bering fra la penisola Kamchatka e le isole giapponesi, dopo 10 anni ha ripreso a produrre nel 2001 questo prodotto straordinario che proviene dal granchio reale pescato in queste acque gelide a grandi profondità e messo in scatola dal fresco direttamente a bordo.



Tutti questi prodotti sono lavorati dal fresco sul luogo di pesca nel Golfo di Biscaglia, Paesi Baschi.

51001 FILETTI DI ALICI SOTT'OLIO - lattina Easy-open

Spagna - confezione singola, peso 48 g - da fine giugno

Se volete gustare uno dei pesci più appetitosi e ricchi di preziosi elementi nutritivi, le alici sott'olio si rivelano una vera leccornia di alta qualità. Pescate sulle coste del Golfo di Biscaglia tra maggio e giugno e lavorate dal fresco, vengono messe in fusti di legno contenenti acqua e sale e dopo 3 mesi sfilettate e spinare a mano una per una e messe in scatole sott'olio. La carne è consistente e la sapidità è equilibrata.

51301 FILETTI DI ALICI SOTT'OLIO - latta

Spagna - confezione singola, peso 500 g

10301 TONNO BONITO IN OLIO D'OLIVA - Tamburello

Spagna - confezione singola, peso 1,8 Kg - da fine giugno

E' il Tonno pescato e lavorato nelle coste spagnole affacciate al mar Cantabrico. Tutte le fasi di lavorazione, dalla pesca in tonnara alla lavorazione, avvengono presso una delle Tonnare storiche di Spagna, l'ultima rimasta a conservare al proprio interno tutto il ciclo di lavorazione. Il risultato è un Tonno dal sapore fuori dal tempo.

10501 TONNO BONITO OLIO D'OLIVA - latta Easy-open

Spagna - confezione singola, peso 650 g

10701 TONNO BONITO OLIO D'OLIVA - latta

Spagna - confezione singola, peso 112 g

10702 VENTRESCA di TONNO BONITO - latta Easy-open

Spagna - confezione singola, peso 112 g

La Ventresca è una delle parti più pregiate del tonno. Una lavorazione ormai rarissima. Sono le parti del pesce che ricoprono i fianchi e la cavità addominale. Poiché questa parte, più pregiata e grassa, si tende a sgrassarla quanto più è possibile, mantenendo però inalterato il gusto, caratteristico.



consigliamo l'abbinamento alle alici del Cantabrico con i peperoni arrosto

353 PEPERONCINO "PIQUILLO" EXTRA COTTI AL FORNO

Navarra - confezione singola, peso 390 g

"Pimiento del Piquillo de Lodosa" è una Denominazione di Origine Protetta di una varietà di peperoni che crescono nella regione di Navarra in Spagna. Dolcissimi rossi e dalla forma triangolare a punta, vengono arrostiti pelati e confezionati in olio di oliva.

