



**CRUDI DI MARE
PRONTI A CUOCERE
PRONTI AL CONSUMO**







Pronto Mare Savelpesca è una linea di prodotti preparati artigianalmente, come a casa, garantendo la genuinità e nel rispetto della rinomata tradizione pugliese.

L'alta qualità delle materie prime e la facilità di preparazione, permetterà anche ai meno esperti di ottenere ottimi risultati in cucina e di portare tutto il sapore del mare in tavola in soli 10 minuti.

Pronto Mare Savelpesca offre una vasta gamma di prodotti.

Crudi di mare:

- Tartare di salmone
- Tartare di tonno
- Tartare di gambero rosso
- Tartare di gambero viola
- Tartare di sarago
- Carpaccio di tonno
- Carpaccio di salmone
- Carpaccio di pesce spada

Prodotti pronti a cuocere:

- Fishburger di salmone e zucchine
- Fishburger di tonno
- Bolle di mare di gambero
- Bolle di mare di merluzzo
- Arrosticini di salmone
- Arrosticini di pesce spada
- Spiedino di gambero, salmone e zucchine
- Spiedino di gambero, calamaro e peperoni

Prodotti pronti al consumo:

- Insalata di mare
- Sushi in vaschetta (da 8 o da 16 rolls)



CRUDI DI MARE

TARTARE DI SALMONE CONGELATA



INGREDIENTI

SALMONE (Salmo salar – SAL, allevato Norvegia)

PESO NETTO 180 gr.

CONSERVAZIONE

La tartare di salmone deve essere conservata ad una temperatura in grado di garantire la temperatura al cuore del prodotto di -18°C.

CONSERVAZIONE DOMESTICA: Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

-12°C
-6°C

DURABILITÀ

1 mese
1 settimana

PROCESSO PRODUTTIVO

Il salmone acquistato fresco nel rispetto di tutti gli standard di qualità, viene sfilettato a mano, tagliato al coltello e abbattuto.

CONSIGLI PRATICI

La tartare di salmone dopo essere stata scongelata* e tolta dalla confezione è pronta per essere condita secondo il gusto del cliente e consumata.

* si consiglia di scongelare il prodotto in frigorifero.

TARTARE DI TONNO CONGELATA



INGREDIENTI

TONNO A PINNE GIALLE (Thunnus albacares – YFT)

PESO NETTO 180 gr.

CONSERVAZIONE

La tartare di tonno a pinna gialla deve essere conservata ad una temperatura in grado di garantire la temperatura al cuore del prodotto di -18°C.

CONSERVAZIONE DOMESTICA: Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

-12°C
-6°C

Nello scomparto del ghiaccio

DURABILITÀ

1 mese
1 settimana
3 giorni

PROCESSO PRODUTTIVO

Il tonno a pinne gialle acquistato fresco nel rispetto di tutti gli standard di qualità, viene sfilettato a mano, tagliato al coltello e abbattuto.

CONSIGLI PRATICI

La tartare di tonno a pinne gialle dopo essere stata scongelata* e tolta dalla confezione è pronta per essere condita secondo il gusto del cliente e consumata.

* si consiglia di scongelare il prodotto in frigorifero.

TARTARE DI GAMBERO ROSSO CONGELATA



INGREDIENTI

GAMBERO ROSSO (*Aristaeomorpha foliacea* – ARS, zona FAO 37.2), SOLFITO di sodio.

PESO NETTO 100 gr.

CONSERVAZIONE

La tartare di gambero rosso deve essere conservata ad una temperatura in grado di garantire la temperatura al cuore del prodotto di -18°C.

CONSERVAZIONE DOMESTICA: Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

-12°C
-6°C

DURABILITÀ

1 mese
1 settimana

PROCESSO PRODUTTIVO

Il gambero rosso acquistato fresco nel rispetto di tutti gli standard di qualità, viene sfilettato a mano, tagliato al coltello e abbattuto.

CONSIGLI PRATICI

La tartare di gambero rosso dopo essere stata decongelata* e tolta dalla confezione è pronta per essere condita secondo il gusto del cliente e consumata.

TARTARE DI GAMBERO VIOLA CONGELATA



INGREDIENTI

GAMBERO VIOLA (*Aristaeomorpha foliacea* – ARS, zona FAO 37.2), SOLFITO di sodio.

PESO NETTO 100 gr.

CONSERVAZIONE

La tartare di gambero viola deve essere conservata ad una temperatura in grado di garantire la temperatura al cuore del prodotto di -18°C.

CONSERVAZIONE DOMESTICA: Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

-12°C
-6°C

DURABILITÀ

1 mese
1 settimana

PROCESSO PRODUTTIVO

Il gambero viola acquistato fresco nel rispetto di tutti gli standard di qualità, viene sfilettato a mano, tagliato al coltello e abbattuto.

CONSIGLI PRATICI

La tartare di gambero viola dopo essere stata decongelata* e tolta dalla confezione è pronta per essere condita secondo il gusto del cliente e consumata.

* si consiglia di decongelare il prodotto in frigorifero.

TARTARE DI SARAGO CONGELATA



INGREDIENTI

Sarago (*Diplodus vulgaris*– CTB)

PESO NETTO 180 gr.

CONSERVAZIONE

La tartare di sarago deve essere conservata ad una temperatura in grado di garantire la temperatura al cuore del prodotto di -18°C.

CONSERVAZIONE DOMESTICA: Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

-12°C
-6°C

Nello scomparto del ghiaccio

DURABILITÀ

1 mese
1 settimana
3 giorni

PROCESSO PRODUTTIVO

Il sarago acquistato fresco nel rispetto di tutti gli standard di qualità, viene sfilettato a mano, tagliato al coltello e abbattuto.

CONSIGLI PRATICI

La tartare di sarago dopo essere stata decongelata* e tolta dalla confezione è pronta per essere condita secondo il gusto del cliente e consumata.

* si consiglia di decongelare il prodotto in frigorifero.

CARPACCIO DI TONNO DECONGELATO



INGREDIENTI

TONNO A PINNE GIALLE (Thunnus albacares – YFT)

PESO NETTO 150 gr.

CONSERVAZIONE

Il carpaccio di tonno a pinne gialle deve essere conservato in frigorifero a +2°C e consumato entro due giorni dalla data di produzione e entro 8h dall'apertura

PROCESSO PRODUTTIVO

Il tonno a pinne gialle è tagliato al coltello e abbattuto

CONSIGLI PRATICI

Il carpaccio di tonno a pinne gialle dopo essere stato tolto dalla confezione è pronto per essere condito secondo il gusto del cliente e consumato.

CARPACCIO DI PESCE SPADA DECONGELATO



INGREDIENTI

PESCE SPADA (Xiphias gladius – SWO)

PESO NETTO 150 gr.

CONSERVAZIONE

Il carpaccio di pesce spada deve essere conservato in frigorifero a +2°C e consumato entro due giorni dalla data di produzione e entro 8h dall'apertura

PROCESSO PRODUTTIVO

Il pesce spada è tagliato al coltello e abbattuto

CONSIGLI PRATICI

Il carpaccio di pesce spada dopo essere stato tolto dalla confezione è pronto per essere condito secondo il gusto del cliente e consumato.

CARPACCIO DI SALMONE DECONGELATO



INGREDIENTI

SALMONE (Salmo salar – SAL, allevato Norvegia)

PESO NETTO 150 gr.

CONSERVAZIONE

Il carpaccio di salmone deve essere conservato in frigorifero a +2°C e consumato entro due giorni dalla data di produzione e entro 8h dall'apertura

PROCESSO PRODUTTIVO

Il salmone è tagliato al coltello e abbattuto

CONSIGLI PRATICI

Il carpaccio di salmone dopo essere stato tolto dalla confezione è pronto per essere condito secondo il gusto del cliente e consumato.



PRONTI A CUOCERE

FISH BURGER DI SALMONE DECONGELATI



INGREDIENTI

SALMONE (Salmo salar - SAL, allevato Norvegia), zucchine, pangrattato (contiene FRUMENTO), sale, pepe, prezzemolo.

PESO NETTO 200 g (2 burger)

CONSERVAZIONE

I fishburger devono essere conservati in frigorifero a +2°C e consumati entro cinque giorni dalla data di produzione, previa cottura.

PROCESSO PRODUTTIVO

Il salmone dopo essere stato pulito viene condito e lavorato. I fishburger ottenuti vengono quindi abbattuti.

CONSIGLI PRATICI

I fishburger di salmone dopo essere stati tolti dalla confezione possono essere cotti secondo il gusto del cliente.

IN FORNO Disponi i Fishburger su una teglia ricoperta con carta da forno. Mettila in posizione centrale e cuoci in forno preriscaldato a 180°C per circa 8-10 minuti.

IN PADELLA preriscalda una padella antiaderente liscia che avrai prima leggermente unto con un filo d'olio, quindi disponi i fishburger e cuoci a fuoco medio per circa 5 minuti avendo cura di girarli.

FISH BURGER DI TONNO DECONGELATI



INGREDIENTI

TONNO PINNE GIALLE (Thunnus albacares - YFT), pangrattato (contiene FRUMENTO), menta, olio extravergine di oliva, scorza di limone, sale, pepe, prezzemolo.

PESO NETTO 200 g (2 burger)

CONSERVAZIONE

I fishburger devono essere conservati in frigorifero a +2°C e consumati entro cinque giorni dalla data di produzione, previa cottura.

PROCESSO PRODUTTIVO

Il tonno a pinne gialle dopo essere stato pulito viene condito e lavorato. I fishburger ottenuti vengono quindi abbattuti.

CONSIGLI PRATICI

I fishburger di salmone dopo essere stati tolti dalla confezione possono essere cotti secondo il gusto del cliente.

IN FORNO Disponi i Fishburger su una teglia ricoperta con carta da forno. Mettila in posizione centrale e cuoci in forno preriscaldato a 180°C per circa 8-10 minuti.

IN PADELLA preriscalda una padella antiaderente liscia che avrai prima leggermente unto con un filo d'olio, quindi disponi i fishburger e cuoci a fuoco medio per circa 5 minuti avendo cura di girarli.

BOLLE DI MARE DI GAMBERO DECONGELATE



INGREDIENTI

GAMBERO ROSA (Parapenaeus longirostris – DPS pescati zona FAO 37.2), mollica di pane, UOVA, pangrattato (contiene FRUMENTO), prezzemolo, sale, pepe.

PESO NETTO 250 g (8 bolle di mare).

CONSERVAZIONE

Le bolle di mare devono essere conservate in frigorifero a +2°C e consumate entro cinque giorni dalla data di produzione, previa cottura.

PROCESSO PRODUTTIVO

I gamberi dopo essere stati sgucciati e puliti vengono conditi e lavorati. Le bolle di mare ottenute vengono quindi abbattute.

CONSIGLI PRATICI

Le bolle di mare dopo essere state tolte dalla confezione possono essere cotte secondo il gusto del cliente.

IN FORNO Disporre le bolle di mare su una teglia ricoperta con carta da forno. Mettita in posizione centrale e cuoci in forno preriscaldato a 180° per circa 8-10 minuti, la cottura sarà ultimata quando la panatura apparirà perfettamente dorata.

IN OLIO BOLLENTE Friggere le bolle di mare e gustare ben calde.

IN PADELLA preparare una salsa di pomodoro, tuffare le bolle di mare all'interno e lasciare sobbollire per circa 10min.

BOLLE DI MARE DI MERLUZZO DECONGELATE



INGREDIENTI

MERLUZZO (Merluccius merluccius – HKE), mollica di pane, UOVA, pangrattato (contiene FRUMENTO), prezzemolo, sale, pepe.

PESO NETTO 250 g (8 bolle di mare).

CONSERVAZIONE

Le bolle di mare devono essere conservate in frigorifero a +2°C e consumate entro cinque giorni dalla data di produzione, previa cottura.

PROCESSO PRODUTTIVO

Il merluzzo fresco dopo essere stato sfilettato e pulito, viene condito e lavorato. Le bolle di mare ottenute vengono quindi abbattute.

CONSIGLI PRATICI

Le bolle di mare dopo essere state tolte dalla confezione possono essere cotte secondo il gusto del cliente.

IN FORNO Disporre le bolle di mare su una teglia ricoperta con carta da forno. Mettita in posizione centrale e cuoci in forno preriscaldato a 180° per circa 8-10 minuti, la cottura sarà ultimata quando la panatura apparirà perfettamente dorata.

IN OLIO BOLLENTE Friggere le bolle di mare e gustare ben calde.

IN PADELLA preparare una salsa di pomodoro, tuffare le bolle di mare all'interno e lasciare sobbollire per circa 10min.

ARROSTICINI DI SALMONE DECONGELATI



INGREDIENTI

SALMONE (Salmo salar – SAL, allevato Norvegia), pangrattato per frittura (contiene FRUMENTO), sale, prezzemolo, pepe.

PESO NETTO 150g (4 arrosticini)

CONSERVAZIONE

Gli arrosticini devono essere conservati in frigorifero a +2°C e consumati entro cinque giorni dalla data di produzione, previa cottura.

PROCESSO PRODUTTIVO

Il salmone fresco dopo essere stato sfilettato e pulito, viene condito e lavorato. Gli arrosticini ottenuti vengono quindi abbattuti e congelati.

CONSIGLI PRATICI

Gli arrosticini dopo essere stati tolti dalla confezione possono essere cotti secondo il gusto del cliente.

IN FORNO Disponi gli arrosticini su una teglia ricoperta con carta da forno. Mettita in posizione centrale e cuoci in forno preriscaldato a 180° per circa 8-10 minuti, la cottura sarà ultimata quando la panatura apparirà perfettamente dorata.

IN OLIO BOLLENTE Friggere gli arrosticini fino a completa doratura e gustare ben caldi. L'utilizzo del panko (pangrattato a fiocchi per frittura, tipico della cucina giapponese) per la panatura, permetterà di ottenere una frittura particolarmente croccante e asciutta.

ARROSTICINI DI PESCE SPADA DECONGELATI



INGREDIENTI

PESCE SPADA (Xiphias gladius – SWO), pangrattato per frittura (contiene FRUMENTO), sale, prezzemolo, pepe.

PESO NETTO 150g (4 arrostiticini)

CONSERVAZIONE

Gli arrostiticini devono essere conservati in frigorifero a +2°C e consumati entro cinque giorni dalla data di produzione, previa cottura.

PROCESSO PRODUTTIVO

Il pesce spada fresco dopo essere stato sfilettato e pulito, viene condito e lavorato. Gli arrostiticini ottenuti vengono quindi abbattuti e congelati.

CONSIGLI PRATICI

Gli arrostiticini dopo essere stati tolti dalla confezione possono essere cotti secondo il gusto del cliente.

IN FORNO Disponi gli arrostiticini su una teglia ricoperta con carta da forno. Mettila in posizione centrale e cuoci in forno preriscaldato a 180° per circa 8-10 minuti, la cottura sarà ultimata quando la panatura apparirà perfettamente dorata.

IN OLIO BOLLENTE Friggere gli arrostiticini fino a completa doratura e gustare ben caldi. L'utilizzo del panko (pangrattato a fiocchi per frittura, tipico della cucina giapponese) per la panatura, permetterà di ottenere una frittura particolarmente croccante e asciutta.

SPIEDI DI SALMONE, GAMBERI E ZUCCHINE DECONGELATI



INGREDIENTI

MAZZANCOLLA TROPICALE (Litopenaeus vannamei -PNV), SALMONE (Salmo salar – SAL, allevato Norvegia), zucchine, SOLFITI.

PESO NETTO 1,2 kg (12 spiedi)

CONSERVAZIONE

Gli SPIEDINI devono essere conservati in frigorifero a +2°C e consumati entro cinque giorni dalla data di produzione, previa cottura.

PROCESSO PRODUTTIVO

Il salmone fresco e le verdure vengono puliti e lavorati. I bocconcini ottenuti e le mazzancolle intere vengono infilati in uno stecco in legno.

CONSIGLI PRATICI

Gli SPIEDINI dopo essere stati tolti dalla confezione possono essere cotti e conditi secondo il gusto del cliente.

IN PADELLA GRIGLIATA disponi gli spiedini su di una padella preriscaldata e cuoci per 5-6 min avendo cura di girarli.

AL FORNO Disponi gli spiedini su una teglia, mettila nella parte superiore e cuoci in forno preriscaldato a 220°, avendo cura di azionare il grill per circa 8-10 minuti.

Se si vuole ottenere una deliziosa gratinatura, spolverare con una manciata di pangrattato.

SPIEDI DI CALAMARI, GAMBERI E PEPERONI



INGREDIENTI

CALAMARO patagonico, MAZZANCOLLA tropicale, peperone rosso; peperone giallo, SOLFITI

PESO NETTO 1,2 kg(12 spiedi)

CONSERVAZIONE

Gli SPIEDINI devono essere conservati in frigorifero a +2°C e consumati entro cinque giorni dalla data di produzione, previa cottura.

PROCESSO PRODUTTIVO

I CALAMARI e le verdure vengono puliti e lavorati. I bocconcini ottenuti e le mazzancolle intere vengono infilati in uno stecco in legno.

CONSIGLI PRATICI

Gli SPIEDINI dopo essere stati tolti dalla confezione possono essere cotti e conditi secondo il gusto del cliente.

IN PADELLA GRIGLIATA disponi gli spiedini su di una padella preriscaldata e cuoci per 5-6 min avendo cura di girarli.

AL FORNO Disponi gli spiedini su una teglia, mettila nella parte superiore e cuoci in forno preriscaldato a 220°, avendo cura di azionare il grill per circa 8-10 minuti.

Se si vuole ottenere una deliziosa gratinatura, spolverare con una manciata di pangrattato.



PRONTI AL CONSUMO

SUSHI



INGREDIENTI

Riso, SALMONE, TONNO, GAMBERO (contiene SOLFITI), formaggio fresco spalmabile (contiene LATTE), aceto di riso, cetrioli, carote, avocado, zucchero, salsa tipo maionese (contiene UOVO e SENAPE), alga nori, sale, PISTACCHIO, SESAMO bianco, SESAMO nero, uova di salmerino (contiene PESCE), uova di trota (contiene PESCE), palline di cracker di riso (contiene SOIA).

PESO NETTO 250g (8 rolls assortiti)
500g (16 rolls assortiti)

CONSERVAZIONE

Il sushi deve essere conservato in frigorifero a +2°C e consumati entro tre giorni dalla data di produzione.

PROCESSO PRODUTTIVO

Il tonno ed il salmone vengono eviscerati e sfilettati secondo la tradizione giapponese; i gamberi sgusciati.

Per i prodotti che verranno consumati crudi, tonno, salmone e mazzancolle, è eseguito il trattamento di bonifica preventiva in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, - All. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3.

Cernita, taglio e mondatura delle verdure; preparazione del riso. I vari ingredienti così preparati vengono quindi conditi e assemblati.

CONSIGLI PRATICI

Prodotto gastronomico pronto al consumo.

INSALATA DI MARE COTTA



INGREDIENTI

In proporzioni variabili: POLPO, SEPPIA, MAZZANCOLLE, (SOLFITI), aceto di vino, succo di limone, sale.

PESO NETTO 1 kg
500 g

CONSERVAZIONE

L'insalata di mare cotta deve essere conservata in frigorifero a +2°C e consumati entro sette giorni dalla data di produzione.

PROCESSO PRODUTTIVO

I molluschi e i crostacei vengono puliti, lavorati e cotti. Gli ingredienti vengono poi assemblati e conditi in vaschetta.

CONSIGLI PRATICI

Prodotto gastronomico pronto al consumo.

La linea ProntoMare è prodotta da:

Savelpesca dei F.lli Gioioso Srl

C.da Sant'Angelo - Zona Industriale Sud
72015 Fasano (BR) Italy
P. IVA 01662880747

Tel. 080.4827945
www.savelpesca.it

