



TrevisaniPietro

Industria e Commercio Prodotti Ittici dal 1964  srl



TREVISANI CON GUSTO

ASTUCCI

ALL BLACK	P 04
SUGO GIÀ PRONTO	P 08
I PANATI	P 16

BUSTE

I PREPARATI	P 19
I NATURALI	P 25
I SUGHI	P 30
PROFESSIONAL	P 31
I PANATI	P 36

LINEE E PRODOTTI

POLARE

SKIN

I TRADIZIONALI	P 38
8 MINUTI	P 40



Trevisani Pietro srl è un'industria ittica specializzata nella trasformazione e nella conservazione del pescato. Grazie all'impiego delle più moderne tecnologie offre un'ampia selezione di prodotti a base di pesce preparato secondo gustose ricette o al naturale.

Esperienza e passione dal 1964



La qualità che viene dal mare



Quality from the sea - Qualität, die aus dem Meer stammt

Trevisani Pietro is a fishing industry specialized in the processing and conservation of fishery products. Through modern technologies, it offers a wide selection of products based on fish prepared according to delicious recipes or au naturel.

Experience and passion since 1964



Trevisani Pietro srl ist eine Fischerei-Industrie, die auf Verarbeitung und Konservation des Fischfanges spezialisiert ist. Dank der Anwendung modernster Technologien bietet sie eine weitreichende Auswahl von Produkten auf Fischbasis, die nach schmackhaften Rezepten oder natürlich zubereitet werden.

Erfahrung und Leidenschaft seit 1964.

Con sede a San Benedetto del Tronto (AP), all'interno dell'area portuale della città, stocca, elabora e distribuisce il pescato proveniente dai migliori mari di tutto il mondo.



Located in the port area of San Benedetto del Tronto (AP), it stocks, processes and distributes the catch from the best seas around the world.

Sitz in San Benedetto del Tronto (AP), im Inneren der Hafenzone der Stadt, wo der Fischfang aus allen besten Meeren der Welt gelagert, verarbeitet und verteilt wird.




gusto
ALLBLACK



POLPETTE DI MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA
PREPARATO DI PESCE GIÀ PRONTO CONGELATO



Ingredienti: polpette di merluzzo 35% (filetto di merluzzo sudafricano 60% (*Merluccius capensis*), farina di frumento, olio di girasole, sale, fibra di frumento); acqua, pomodoro, olio di semi di girasole, cipolla, olio extra vergine di oliva, concentrato di pomodoro (pomodoro, sale), aromi naturali (prodotto a base di pesce e molluschi), pasta di acciughe (acciughe, sale), prezzemolo, sale, aglio, peperoncino.

MEDITERRANEAN FISH BALLS
READY FROZEN FISH PREPARATION

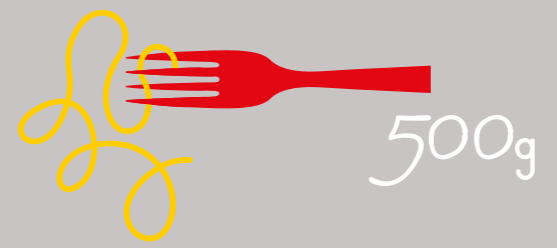


Ingredients: Fish balls 35% (shallow-water Cape hake fillet 60% (*Merluccius capensis*), wheatflour, sunflower oil, salt, wheat fibre); water, tomato, sunflower oil, onion, extra virgin olive oil, concentrated tomato paste (tomato, salt), natural flavourings (based products on fish and molluscs), anchovy paste (anchovy, salt), parsley, salt, garlic, chili.

SEEHECHT-FISCHKLÖßE NACH MEDITERRANER ART
FISCHFERTIGGERICHT, TIEFGEFROREN



Ingredients: Fischklöße aus Seehecht 35 % (Kaphecht-Filets 60% (*Merluccius capensis*), Weizenmehl, Sonnenblumenöl, Salz, Weizenfasern); Wasser, Tomaten, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, natives Olivenöl extra, Tomatenmark (Tomaten, Salz), natürliche Aromen (Erzeugnis aus Fisch und Weichtieren), Sardellenpaste (Sardellen, Salz), Petersilie, Salz, Knoblauch, Chili.



COME SI PREPARA / COOKING TIPS / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

consigli per la cottura (da congelato)

Versare in una padella antiaderente il contenuto della confezione ancora congelato, coprire con un coperchio e lasciare cuocere a fuoco medio per 10-12 minuti circa mescolando di tanto in tanto.

cooking tips (from frozen)

Pour the frozen contents in a non-stick pan, close with a lid and cook over medium heat for about 10-12 minutes stirring occasionally.

Zubereitungsempfehlung (als gefroren)

Den noch tiefgefrorenen Packungsinhalt in eine beschichtete Pfanne geben, zudecken und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10-12 Minuten garen.



10 MINUTI 2 PORZIONI



gusto
ALLBLACK



CONTENUTO DIVISIBILE



FILETTO DI MERLUZZO ALLA SICILIANA
PREPARATO DI PESCE GIÀ PRONTO CONGELATO



Ingredienti: merluzzo sudafricano 33,3%, salsa [acqua, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, doppio concentrato di pomodoro (pomodori, sale), sale, pasta di acciughe (alici, sale, olio di oliva), aglio, origano, peperoncino], pomodorini, patate (patate, olio di semi di Girasole), olive denocciolate (olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico), capperi (capperi, sale).

SICILIAN-STYLE HAKE FILLETS
READY FROZEN FISH PREPARATION

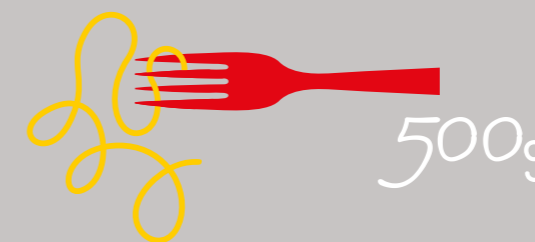


Ingredients: cape hake 33,3%, sauce [water, sunower oil, extra virgin olive oil, tomato double concentrate (tomatoes, salt), salt, anchovy paste (anchovy, salt, olive oil), garlic, oregano, chili], Cherry tomatoes, potatoes (potatoes, sunower oil), pitted olives (olives, water, salt, acidity corrector: citric acid), capers (capers, salt).

SIZILIANISCHER STIL KAP-SEEHECHT-
FISCHFERTIGGERICHT, TIEFGEFROREN



Ingredienti: kap-seehecht 33,3%, Sauce [Wasser, Sonnenblumenöl, Olivenöl extra vergine, Tomatenmark dreifach konzentriert (Tomaten, Salz), Salz, sardellenpaste (sardellen, Salz, Olivenöl), Knoblauch, Oregano, Chili], Kirschtomaten, Kartoffeln (Kartoffeln, Sonnenblumenöl), Oliven ohne Stein (Oliven, Wasser, Säureregulator: Zitronensäure), Kapern (Kapern, Salz).



COME SI PREPARA / COOKING TIPS / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

consigli per la cottura (da congelato)

Versare il prodotto ancora congelato in una padella antiaderente e cuocere a fuoco medio alto per circa 12 minuti con coperchio. Mescolare di tanto in tanto.

cooking tips (from frozen)

Pour the frozen contents in a non-stick pan, close with a lid and cook over medium heat for about 10-12 minutes stirring occasionally.

Zubereitungsempfehlung (als gefroren)

Den noch tiefgefrorenen Packungsinhalt in eine beschichtete Pfanne geben, zudecken und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10-12 Minuten garen.

12 MINUTI 2 PORZIONI

OTTIMO ANCHE COME
CONDIMENTO PASTA

SAUTÈ DI MARE

PREPARATO ITTICO
GIÀ PRONTO CONGELATO



SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE / GLUTENFREI

SAUTÈ DI MARE
PREPARATO ITTICO GIÀ PRONTO CONGELATO



Ingredienti: Cozze atlantiche cotte 30%, vongole del pacifico cotte 20%, gamberetti boreali (*A) e/o gamberi rosa (*B) 10% (con antiossidante: metabisolfito di sodio, pomodorini, acqua, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, basilico, aroma naturale (prodotto a base di pesce e molluschi), prezzemolo, amido di mais, aglio, sale, peperoncino.

SAUTÈ DI MARE
READY FROZEN FISH PREPARATION



Ingredients: Cooked Blue mussel 30%, cooked Lyrate hard clam 20%, northern prawn (*A) and/or deep-water rose shrimp (*B) 10% with antioxidant: sodium metabisulphite, cherry tomatoes, water, sunflower oil, extra virgin olive oil, basil, natural flavor (based products on fish and mussels), parsley, corn starch, garlic, salt, chili.

SAUTÈ DI MARE
FISCHFERTIGGERICHT, TIEFGEFROREN



Ingredients: Gekocht Miesmuscheln 30%, gekocht Weiße Venusmuscheln 20%, Eismeergarnele (*A) und/oder Rosa Geißelgarnele (*B) 10% mit antioxidant: sodium metabisulfit, Kirschtomaten, Wasser, Sonnenblumenöl, Olivenöl extra vergine, Basilikum, natürliche Aromen (Produkte auf Basis von Fische und Weichtiere), Petersilie, Stärkemehl, Knoblauch, Salz, Chili.

500g

COME SI PREPARA / COOKING TIPS / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

consigli per la cottura (da congelato)

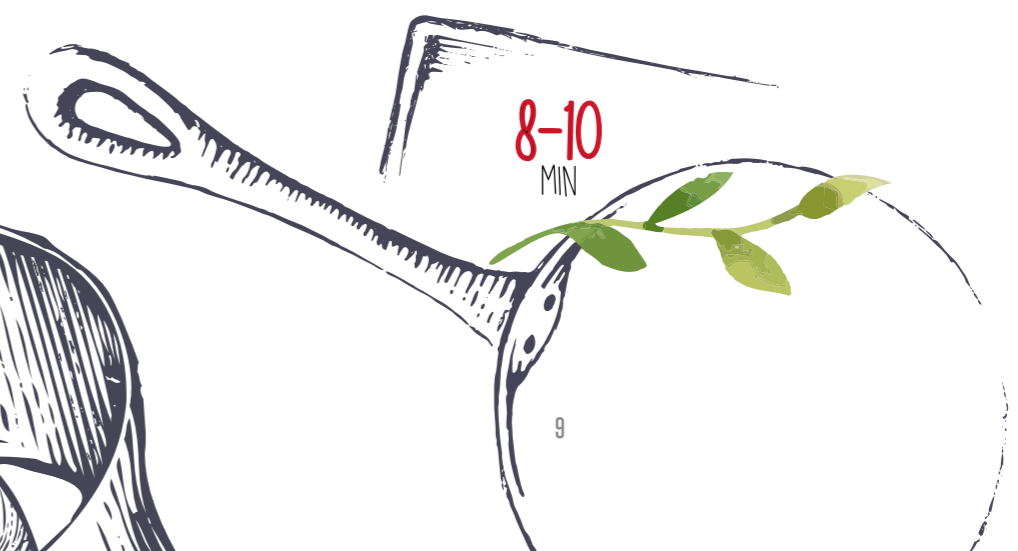
Versare il contenuto della confezione ancora congelato in una padella antiaderente, chiudere con coperchio e lasciare cuocere a fuoco medio per 8-10 minuti circa mescolando di tanto in tanto. Ottimo se accompagnato con dei crostini di pane.

cooking tips (from frozen)

Pour the frozen contents in a non-stick pan, close with a lid and cook over medium heat for about 8-10 minutes. Stir occasionally. It will be excellent with bread croutons.

Zubereitungsempfehlung (als gefroren)

Den noch tiefgefrorenen Inhalt der Konfektion in eine beschichtete Pfanne geben, zudecken und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Mischen zirka 8-10 Minuten garen. Ausgezeichnet in Begleitung von gerösteten Bratscheiben.





SUGO ALLA MARINARA

CONDIMENTO ITTICO GIÀ PRONTO CONGELATO



SUGO ALLA MARINARA
CONDIMENTO ITTICO GIÀ PRONTO CONGELATO



Ingredienti: Misto di molluschi e crostacei 48%: calamari indopacifici (sale, correttore di acidità: E331), cozze cilene, gamberi indopacifici (correttori di acidità: E330, E331, antiossidante: metabisolfito di sodio), vongole del pacifico; salsa [acqua, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, aroma naturale (prodotto a base di pesce e molluschi), doppio concentrato di pomodoro (pomodori, sale), sale, amido di mais, pasta di acciughe (alici, sale, olio di oliva), prezzemolo, basilico, aglio, peperoncino], pomodoro.

MARINARA SAUCE
FROZEN SEAFOOD SAUCE



Ingredients: Mussels and crustaceans mix 48%: indopacific squid (salt, acidity corrector: E331), chilean blue mussel, kiddi shrimp (acidity correctors: E330, E331, antioxidant: sodium metabisulphite), short-necked clam; sauce [water, sunflower oil, extra virgin olive oil, natural flavor (based products on fish and mussels), tomato double concentrate (tomatoes, salt), salt, corn starch, anchovy paste (anchovy, salt, olive oil), parsley, basil, garlic, chili], tomatoes.

MARINARA SAUCE
KOCHEFERTIGE TIEFGEFRORENE FISHPASTE



Zutaten: Mix Krebs- und Weichtiere 48%: Indopazifischer Kalmar (Salz, Saureregulator: E 331), Chilenische Miesmuschel, Indopazifischer garnelen (Säureregulatoren E 330, E 331, Antioxidationsmittel: Natriummetabisulfit), Teppichmuschel aus den Pazifik, Sauce [Wasser, Sonnenblumenöl, Olivenöl extra vergine, natürliche Aromen (Produkte auf Basis von Fische und Weichtiere), Tomatenmark dreifach konzentriert (Tomaten, Salz), Salz, Stärkemehl, Sardellenpaste (Sardellen, Salz, Olivenöl), Petersilie, Basilikum, Knoblauch, Chili], Tomaten.

400g

COME SI PREPARA / COOKING TIPS / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG
IDEALE PER CIRCA 240g DI PASTA / IDEAL FOR ABOUT 240g OF PASTA / IDEAL FÜR ÜBER 240g VON PASTA

consigli per la cottura (da congelato)

Versare il prodotto ancora congelato in una padella antiaderente e cuocere a fuoco medio alto per circa 8 minuti con coperchio. Mescolare di tanto in tanto. Di seguito scolare la pasta e aggiungerla mantecando il tutto per circa 1 minuto.

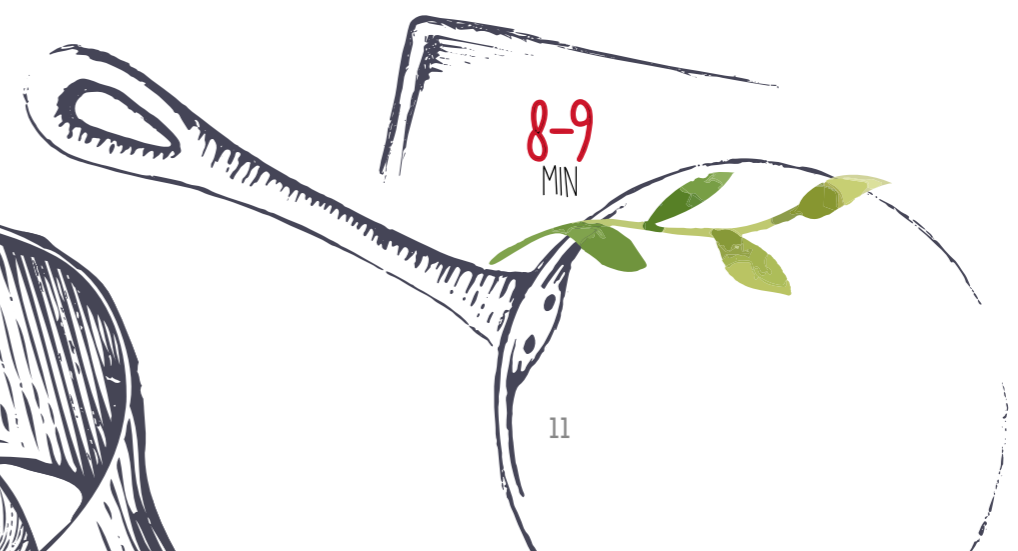
cooking tips (from frozen)

Pour the frozen product in a non-stick pan and cook over medium high heat for about 8 minutes with a lid. Stir occasionally. Then drain the pasta and stir for about a minute.

Zubereitungsempfehlung (als gefroren)

Den noch tiefgefroren Inhalt der Konfektion in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer, hoch Hitze unter gelegentlichem Mischen circa 8 Minuten garen mit Lid. Dann die Nudeln abtropfen lassen und etwa eine Minute rühren.

SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE / GLUTENFREI



OTTIMO CON TUTTI I TIPI DI PASTA

SUGO COZZE & VONGOLE

CONDIMENTO ITTICO GIÀ PRONTO CONGELATO



SUGO COZZE & VONGOLE
CONDIMENTO ITTICO GIÀ PRONTO CONGELATO



Ingredienti: Misto molluschi 55%: vongole del pacifico intere (*A) e/o vongole oceaniche intere (*B), cozze atlantiche intere; salsa [acqua, olio di semi di girasole, passata di pomodoro (pomodoro, sale), olio extravergine di oliva, doppio concentrato di pomodoro (pomodoro, sale), amido di mais, aroma naturale (prodotto a base di pesce e molluschi), sale, prezzemolo, basilico, aglio, peperoncino], pomodorini.

MUSSELS AND CLAMS SAUCE
FROZEN SEAFOOD SAUCE



Ingredients: Mussels mix 55%: whole hard Clam (*A) and/or whole Clam (*B), cooked Blue mussel; sauce [water, sunflower oil, Tomato purée (tomato, salt), extra virgin olive oil, tomato double concentrate (tomatoes, salt), corn starch, natural flavor (based products on fish and mussels), salt, parsley, basil, garlic, chili], cherry tomatoes.

MUSCHELN UND VENUSMUSCHELN SAUCE
KOCHEFERTIGE TIEFGEFRORENE FISHPASTE



Zutaten: Muscheln mix 55%: ganze Weiße Venusmuscheln (*A) und/oder ganze Venusmuscheln (*B), ganze Miesmuschel; sauce [Wasser, Sonnenblumenöl, passierte Tomaten (Tomaten, Salz), Olivenöl extra vergine, Tomatenmark dreifach konzentriert (Tomaten, Salz), Stärkemehl, natürliche Aromen (Produkte auf Basis von Fische und Weichtiere), Salz, Petersilie, Basilikum, Knoblauch, Chili], Kirschtomaten.

400g

COME SI PREPARA / COOKING TIPS / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

IDEALE PER CIRCA 240g DI PASTA / IDEAL FOR ABOUT 240g OF PASTA / IDEAL FÜR ÜBER 240g VON PASTA

consigli per la cottura (da congelato)

Versare il prodotto ancora congelato in una padella antiaderente e cuocere a fuoco medio alto per circa 8 minuti con coperchio. Mescolare di tanto in tanto. Di seguito scolare la pasta e aggiungerla mantecando il tutto per circa 1 minuto.

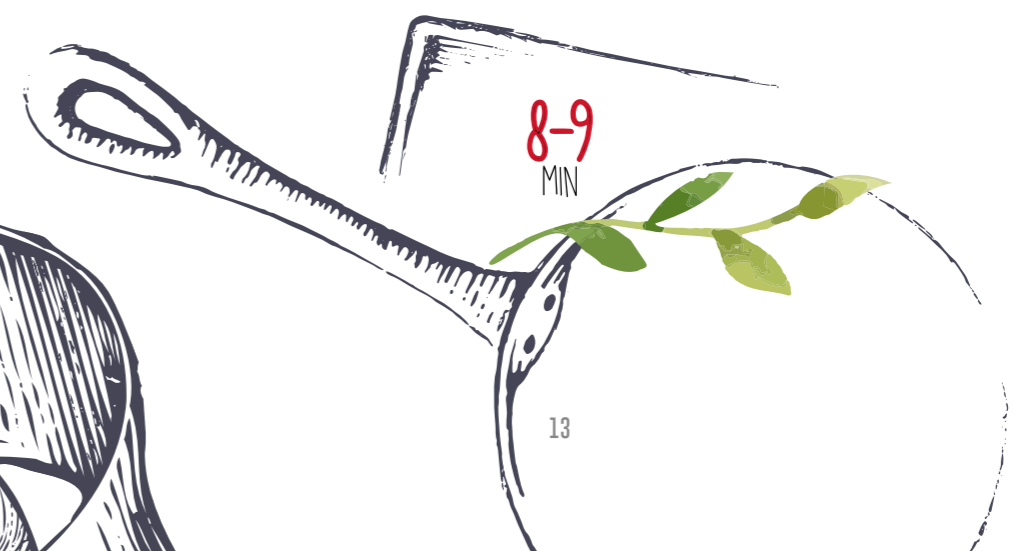
cooking tips (from frozen)

Pour the frozen product in a non-stick pan and cook over medium high heat for about 8 minutes with a lid. Stir occasionally. Then drain the pasta and stir for about a minute.

Zubereitungsempfehlung (als gefroren)

Den noch tiefgefroren Inhalt der Konfektion in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer, hoch Hitze unter gelegentlichem Mischen circa 8 Minuten garen mit Lid. Dann die Nudeln abtropfen lassen und etwa eine Minute rühren.

SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE / GLUTENFREI





SUGO ALLO SCOGLIO

CONDIMENTO ITTICO GIÀ PRONTO CONGELATO



SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE / GLUTENFREI

SUGO ALLO SCOGLIO CONDIMENTO ITTICO GIÀ PRONTO CONGELATO



Ingredienti: Misto di molluschi e crostacei 54,4%: cozze atlantiche, vongole del pacifico intere (*A) e/o vongole oceaniche intere (*B), calamari indopacifici (sale, correttore di acidità: E331), gamberoni indopacifici (stabilizzante: E451, antiossidante: metabisolfito di sodio) gamberi indopacifici (correttori di acidità: E330, E331, antiossidante: metabisolfito di sodio) vongole sgusciate; salsa [acqua, olio di semi di girasole, passata di pomodoro (pomodoro, sale), olio extravergine di oliva, doppio concentrato di pomodoro (pomodori, sale), aroma naturale (prodotto a base di pesce e molluschi), amido di mais, pasta di acciughe (alici, sale, olio di oliva), prezzemolo, sale, aglio, peperoncino], pomodoro.

SCOGLIO SAUCE FROZEN SEAFOOD SAUCE



Ingredients: Mussels and crustaceans mix 54,4%: chilean blue mussel, whole hard Clam (*A) and/or whole Clam (*B), indopacific squid (salt, acidity corrector: E331), jinga shrimp (stabilizer: E451, antioxidant: sodium metabisulphite) kiddi shrimp (acidity correctors: E330, E331, antioxidant: sodium metabisulphite) clam; sauce [water, sunflower oil, tomato purée (tomato, salt), extra virgin olive oil, tomato double concentrate (tomatoes, salt), natural flavor (based products on fish and mussels), corn starch, anchovy paste (anchovy, salt, olive oil), parsley, salt, garlic, chilij, tomatoes.

SCOGLIO SAUCE KOCHFERTIGE TIEFGEFRORENE FISHPASTE



Zutaten: Mix Krebs- und Weichtiere 54,4%: Miesmuschel, ganze Weiße Venusmuscheln (*A) und/oder ganze Venusmuscheln (*B), indopazifischer Kalmar (Salz, Saureregulator: E331), Garnelen (Stabilisator: E451, Antioxidationsmittel: Natriummetabisulfit) indopazifische Garnelen (Säureregulatoren: E 330, E 331, antioxidationsmittel: Natriummetabisulfit) Strahlige Venusmuschel; Sauce [Wasser, Sonnenblumenöl, passierte Tomaten (Tomaten, Salz), Olivenöl extra vergine, Tomatenmark dreifach konzentriert (Tomaten, Salz), natürliche Aromen (Produkte auf basis von Fische und Weichtiere), Stärkemehl, Sardellenpaste (Sardellen, Salz, Olivenöl), Petersilie, Salz, Knoblauch, Chilij, Tomaten.

400g

COME SI PREPARA / COOKING TIPS / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

IDEALE PER CIRCA 240g DI PASTA / IDEAL FOR ABOUT 240g OF PASTA / IDEAL FÜR ÜBER 240g VON PASTA

consigli per la cottura (da congelato)

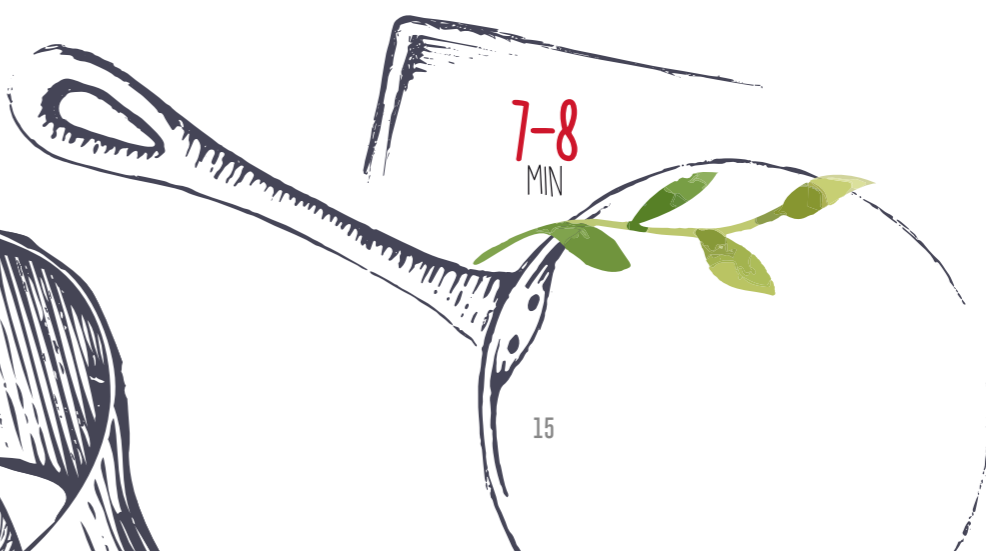
Versare il prodotto ancora congelato in una padella antiaderente e cuocere a fuoco medio alto per circa 8 minuti con coperchio. Mescolare di tanto in tanto. Di seguito scolare la pasta e aggiungerla mantecando il tutto per circa 1 minuto.

cooking tips (from frozen)

Pour the frozen product in a non-stick pan and cook over medium high heat for about 8 minutes with a lid. Stir occasionally. Then drain the pasta and stir for about a minute.

Zubereitungsempfehlung (als gefroren)

Den noch tiefgefroren Inhalt der Konfektion in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer, hoch Hitze unter gelegentlichem Mischen circa 8 minuten garen mit Lid. Dann die Nudeln abtropfen lassen und etwa eine Minute rühren.





CONTIENE
8
PEZZI



preparazione alimentare congelata
con Surimi e chela di Granchio

Ingredienti: Surimi 38% (pesce, molluschi cefalopodi), acqua, pangrattato (farina di riso, destrosio, sale, estratto di paprika, spezie), amido e farina di mais, chele di granchio (3,8%) (antiossidante: metabisolfito di sodio), olio di semi di girasole, amidi modificati, proteine vegetali, zucchero, albume d'uovo, sale, addensante: E415, aroma di granchio (soia, esaltatori di sapidità: glutammato monosodico, E635), aromi naturali, coloranti: estratto di paprika, E171.

frozen breaded surimi based food preparation
Crab claws with surimi

Ingredients: Surimi 38% (fish, molluscs cephalopods), water, breadcrumb (rice flour, dextrose, salt, paprika extract, spices), starch and corn flour, crab claws (3,8%) (antioxidant: sodium metabisulphite), sunflower oil, modified starches, vegetable proteins, sugar, egg white, salt, thickener E415, crab flavour (soy, flavor enhancers: monosodium glutamate, E635), natural flavors, coloring: paprika extract, E171.

Tiefgekühlte Fischzubereitung
mit Surimi und Krabberschere

Zutaten: Surimi 38% (Fisch, Kopffüßler), Wasser, Paniermehl (Reismehl, Dextrose, Salz, Paprikaextrakt, Gewürze), Maisstärke und Maismehl, Krebsfleischschere (3,8%) (Antioxidationsmittel: Natriumdisulfit), Sonnenblumenöl, modifizierte Stärken, pflanzliches Eiweiß, Zucker, Eiweiß, Salz, Verdickungsmittel: E415, Krebsaroma (Soja, Geschmacksverstärker: mononatriumglutamat, E635), natürliche Aromen, Farbstoffe: Paprikaextrakt, E171.

5 min



consigli per la cottura (da congelato) **Nella padella o friggitrice:** circa 5 minuti girandoli un paio di volte.

cooking tips (from frozen) **Pan or Fryer:** about 5 minutes turning twice.

Zubereitungsempfehlung (als gefroren) **In der Pfanne oder Friteuse:** circa 5 Minuten Drehen ein paar mal.

250g

disponibile anche in confezioni da **1000g**
Available in **1000g** packs
auch in **1000g** - Konfektionen verfügbar





TREVISANI CON GUSTO

BUSTE

- I PREPARATI
- I NATURALI
- I SUGHI
- PROFESSIONAL
- I PANATI



Gamberi all'ortolana

preparazione alimentare congelata



Ingredienti: zucchine cubetti, gamberi o mazzancolle sgusciate, pomodorini a metà.

Vegetable and Shrimp mix

frozen food preparation



Ingredients: cubed zucchini, shelled shrimps or whiteleg shrimps, halved cherry tomatoes.

Krebse nach Gärtner Art

Gefrorene Lebensmittelzubereitung




Zutaten: gewürfelte Zucchini, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, Kirschtomatenhälften.







Insalata di mare con polpo
preparazione alimentare congelata

 **Ingredienti:** cozze sgusciate, anelli di calamaro, surimi, vongole sgusciate, gamberi o mazzancolle sgusciate, ciuffi di calamaro, polpo tagliato e cotto.

Seafood salad with Octopus
frozen food preparation


 **Ingredients:** shelled mussels, squid rings, surimi, shelled clams, shelled shrimps or whiteleg shrimps, squid tentacles, sliced cooked octopus.

Meeresfrüchtesalat mit Krake
Gefrorene Lebensmittelzubereitung


 **Zutaten:** Miesmuscheln ohne Schalen, Tintenfischringe, Surimi, Venusmuscheln ohne Schalen, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, Tintenfischfangarme, gekochte Krakenstücke.



Insalata di mare senza surimi
preparazione alimentare congelata

 **Ingredienti:** anelli di calamaro, vongole sgusciate, cozze sgusciate, gamberi o mazzancolle sgusciate, ciuffi di calamaro.

Seafood Salad without Surimi
frozen food preparation

 **Ingredients:** squid rings, shelled clams, shelled mussels, shelled shrimps or whiteleg shrimps, squid tentacles.

Meeresfrüchtesalat ohne Surimi
Gefrorene Lebensmittelzubereitung

 **Zutaten:** Tintenfischringe, Venusmuscheln ohne Schalen, Miesmuscheln ohne Schalen, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, Tintenfischfangarme.





Misto Scoglio

preparazione alimentare congelata

Ingredienti: cozze intere, cozze sgusciate, anelli di calamaro, vongole sgusciate, vongole intere, gamberetti interi boreali, ciuffi di calamaro.

Mixed Seafood

frozen food preparation

Ingredients: unshelled mussels, shelled mussels, squid rings, shelled clams, whole clams, unshelled caridean shrimps, squid tentacles.

Scoglio-Fertigmischung

Gefrorene Lebensmittelzubereitung

Zutaten: Miesmuscheln mit Schalen, Miesmuscheln ohne Schalen, Tintenfischringe, Venusmuscheln ohne Schalen, ganze Venusmuscheln, ganze Kaltwassergarnelen, Tintenfischfangarme.



Preparato per Risotto senza surimi

preparazione alimentare congelata

Ingredienti: totano ritagli, cozze sgusciate, gamberi o mazzancolle sgusciate, vongole sgusciate, ciuffi calamaro.

Risotto mix without Surimi

frozen food preparation

Ingredients: scraps of shortfin squid, shelled mussels, shelled shrimps or whiteleg shrimps, shelled clams, squid tentacles.

Fertigmischung für Risotto ohne Surimi

Gefrorene Lebensmittelzubereitung

Zutaten: Kalmarstücke, Miesmuscheln ohne Schalen, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, Venusmuscheln ohne Schalen, Tintenfischfangarme.





Specialità Primi Piatti
preparazione alimentare congelata

Ingredienti: anelli di calamaro, vongole sgusciate, cozze sgusciate, totani ritagli, gamberi o mazzancolle sgusciate, ciuffi di calamaro, gamberetti interi boreali.

Fish specialty for Main Dishes
frozen food preparation

Ingredients: squid rings, shelled clams, shelled mussels, scraps of shortfin squid, shelled shrimps or whiteleg shrimps, squid tentacles, unshelled caridean shrimps.

Spezialitäten zu Reis und Nudeln
Gefrorene Lebensmittelzubereitung

Zutaten: Tintenfischringe, Venusmuscheln ohne Schalen, Miesmuscheln ohne Schalen, Kalmarstücke, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, Tintenfischfangarme, ganze Kaltwassergarnelen.



Alici dell'Adriatico intere
prodotto ittico congelato

Ingredienti: alici intere dell'Adriatico.

Whole Adriatic Anchovies
frozen fish product

Ingredients: Whole Adriatic Anchovies.

Ganze Sardellen aus der Adria
Gefrorene Fischprodukte

Zutaten: Ganze Sardellen aus der Adria.





Filetti di Merluzzo Atlantico

prodotto ittico congelato

Ingredienti: Filetti di merluzzo.



Argentine hake fillets

frozen fish product

Ingredients: cod fillets.



Argentinischer Seehechtfilets

Gefrorene Fischprodukte

Zutaten: Kabeljaufilets.



Code di Gamberi Argentini grandi

prodotto ittico congelato

Ingredienti: code di gamberi Argentini grandi.



Large Shrimp tails

frozen fish product

Ingredients: large shrimp tails.



Grosse Krebschwänze

Gefrorene Fischprodukte

Zutaten: Grosse Krebschwänze.





Code di Gamberi Argentini medie

prodotto ittico congelato



Ingredienti: code di gamberi Argentini medie.

Medium Shrimp tails

frozen fish product



Ingredients: medium shrimp tails.

Mittlere Krebschwänze

Gefrorene Fischprodukte



Zutaten: Mittlere Krebschwänze.



Merluzzi Atlantici decapitati

prodotto ittico congelato



Ingredienti: merluzzi Atlantici decapitati.

Beheaded Cod

frozen fish product



Ingredients: Beheaded cod.

Kabeljau ohne Kopf

Gefrorene Fischprodukte




Zutaten: Kabeljau ohne Kopf.






Gnocchetti Mare e Monti in salsa

preparazione alimentare congelata

 **Ingredienti:** gnocchetti, salsa ai formaggi, funghi misti, vongole sgusciate, gamberi o mazzancolle sgusciate, zucchini a cubetti, pomodori a cubetti.


Small Gnocchi in a Vegetable and Fish sauce

frozen food preparation

 **Ingredients:** small potato dumplings, cheese sauce, mixed mushrooms, shelled clams, shelled shrimps or whiteleg shrimps, cubed zucchini, diced tomatoes.

Gnocchetti "Meer und Berge" mit Tomatensauce


Gefrorene Lebensmittelzubereitung

 **Zutaten:** Gnocchetti, Käsesauce, gemischte Pilze, Venusmuscheln, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, gewürfelte Zucchini, gewürfelte Tomaten.




Frittura di mare

preparazione alimentare congelata

 **Ingredienti:** anelli di totano, gamberi o mazzancolle sgusciate, seppie pulite.


Deep Fried fish

frozen food preparation

 **Ingredients:** illex squid rings, shelled shrimps or whiteleg shrimps, cleaned cuttlefish.

Frittierte Meeresfrüchte

Gefrorene Lebensmittelzubereitung


 **Zutaten:** Kalmarenringe, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, Gesäuberte Sepien.






Gran Misto per Risotto & Spaghetti

preparazione alimentare congelata

 **Ingredienti:** anelli di calamaro, seppie pulite, vongole sgusciate, gamberi o mazzancolle sgusciate, ciuffi di calamaro, cozze sgusciate.


Risotto and Spaghetti gran mix

frozen food preparation

 **Ingredients:** squid rings, cleaned cuttlefish, shelled clams, shelled shrimps or whiteleg shrimps, squid tentacles, shelled mussels.

Grosse Fertigmischung für Risotto und Spaghetti


Gefrorene Lebensmittelzubereitung

 **Zutaten:** Tintenfischringe, gesäuberte Sepien, Venusmuscheln ohne Schalen, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, Tintenfischfangarme, Miesmuscheln ohne Schalen.




Insalata di mare

preparazione alimentare congelata

 **Ingredienti:** anelli di calamaro, vongole sgusciate, gamberi o mazzancolle sgusciate, cozze sgusciate, ciuffi di calamaro, polpo tagliato e cotto.


Seafood Salad

frozen food preparation

 **Ingredients:** squid rings, shelled clams, shelled shrimps or whiteleg shrimps, shelled mussels, squid tentacles, sliced cooked octopus.

Meeresfrüchtesalat

Gefrorene Lebensmittelzubereitung

 **Zutaten:** Tintenfischringe, Venusmuscheln ohne Schalen, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, Miesmuscheln ohne Schalen, Tintenfischfangarme, gekochte Krakenstücke.





Misto Scoglio Speciale

preparazione alimentare congelata



Ingredienti: gamberi o mazzancolle sgusciate, vongole intere, cozze sgusciate, anelli di calamaro, cozze intere, gamberi o mazzancolle code crude, gamberi o mazzancolle code scottate, gamberi o mazzancolle intere, vongole sgusciate.

Special Mixed Seafood

frozen food preparation



Ingredients: shelled shrimps or whiteleg shrimps, unshelled clams, shelled mussels, squid rings, unshelled mussels, raw shrimp or whiteleg shrimp tails, blanched shrimp or whiteleg shrimp tails, unshelled shrimps or whiteleg shrimps, shelled clams.

Scoglio-fertigmischung Spezial

Gefrorene Lebensmittelzubereitung



Zutaten: Krabben oder Garnelen ohne Schalen, ganze Venusmuscheln, Miesmuscheln ohne Schalen, Tintenfischringe, ganze Miesmuscheln, rohe Krabben- oder Garnelenschwänze, blanchierte Krabben-oder Garnelenschwänze, ganze Krabben oder Garnelen, Venusmuscheln ohne Schalen.



Padellata del Marinaio

preparazione alimentare congelata



Ingredienti: cozze intere, cozze mezzo guscio, cannelli, vongole intere, gamberi o mazzancolle code, gamberi o mazzancolle sgusciate, code di scampi.

Fisherman's pot

frozen food preparation



Ingredients: whole mussels, half shelled mussels, razor shells, whole clams, raw shrimp or whiteleg shrimp tails, shelled shrimps or whiteleg shrimps, prawn tails.

Seemannspfanne

Gefrorene Lebensmittelzubereitung



Zutaten: ganze Miesmuscheln, Miesmuscheln mit Schalenhälfte, Kleine Schwertmuschel, ganze Venusmuscheln, ganze Krabben oder Garnelen, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, Scampischwänze.





Olive ripiene di pesce
preparazione alimentare congelata

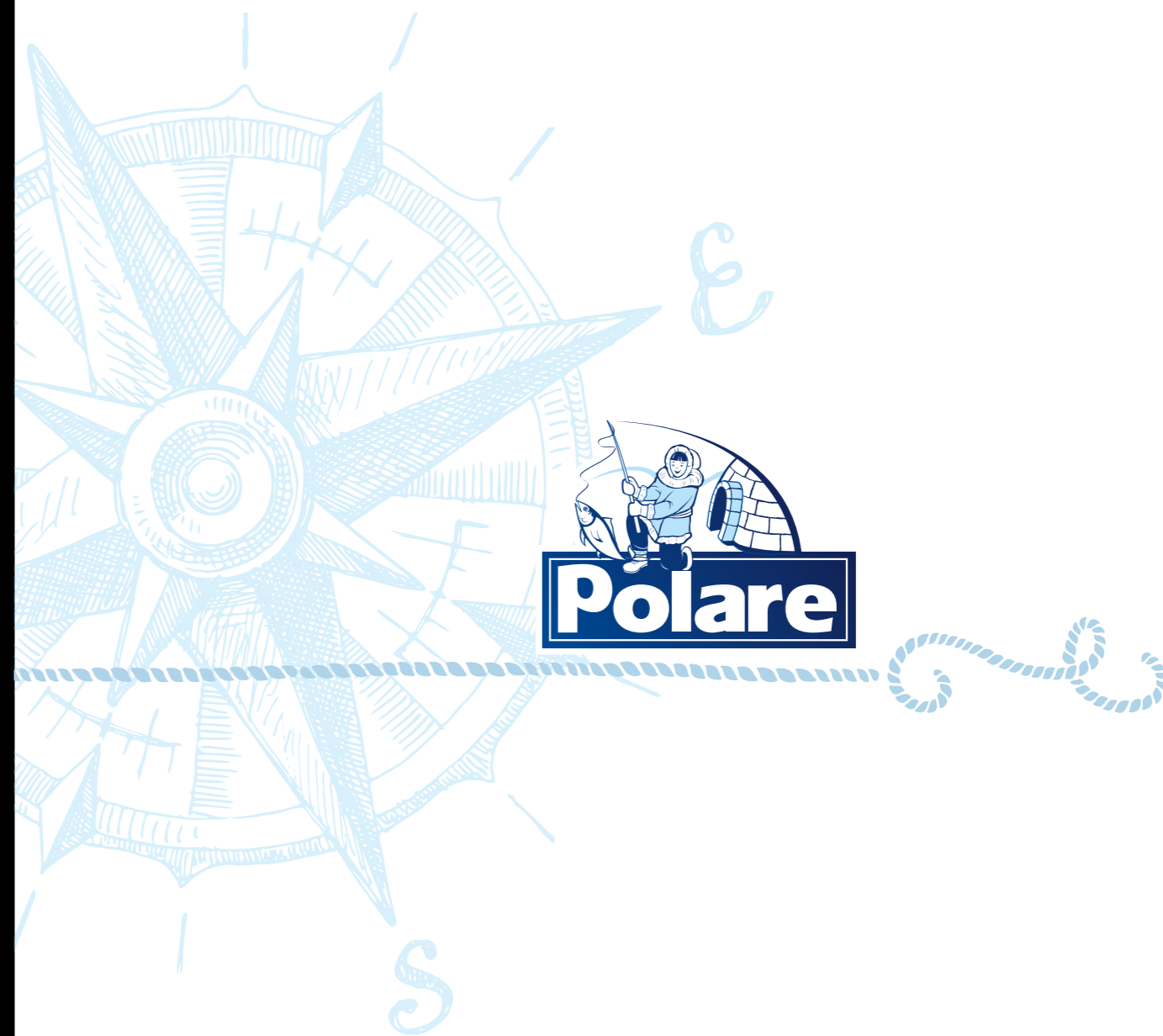
Ingredienti: olive verdi denocciate, prodotti ittici misti, panatura.

Breaded Olives Stuffed with fish
frozen food preparation

Ingredients: Pitted green olives, mixed seafood products, breading.

Panierte Oliven mit Fischfüllung
Gefrorene Lebensmittelzubereitung

Zutaten: Grüne und entkerne Oliven, gemischte Meeresfrücht, panade.





Polare

I TRADIZIONALI
prodotti ittici congelati

Spiedini di pesce

Ingredienti: Calamari puliti e gamberi sgusciati.

Fish skewers with squids and shrimps

Ingredients: Cleaned squids, shelled shrimps.

Fisch-spieße auf kalmar und zehnfussgarnele

Zutaten: Gesäuberte Kalmare, Krabben ohne Schalen.



Calamari puliti

Ingredienti: Calamari puliti.

Cleaned squids

Ingredients: Cleaned squids.

Gesäuberte Kalmare

Zutaten: Gesäuberte Kalmare.



Cozze sgusciate

Ingredienti: Cozze sgusciate.

Shelled mussels

Ingredients: Shelled mussels.

Geschälte Miesmuscheln

Zutaten: Geschälte Miesmuscheln.

Gamberi sgusciati

Ingredienti: Gamberi sgusciati.

Shelled shrimps

Ingredients: Shelled shrimps.

Geschälte Garnelen

Zutaten: Geschälte Garnelen.

Polpi puliti

Ingredienti: Polpi puliti.

Cleaned octopus

Ingredients: Cleaned octopus.

Gesäuberte Krake

Zutaten: Gesäuberte Krake.

Seppie pulite

Ingredienti: Seppie pulite.

Cleaned cuttlefish

Ingredients: Cleaned cuttlefish.

Gesäuberte Sepien

Zutaten: Gesäuberte Sepien.



LINEA SKIN



Polare

PRONTI IN 8 MINUTI

specialità di prodotti ittici e vegetali per primi piatti

Fantasia di Mare con Scampi

Ingredienti: Scampi interi, pomodoro, calamaro, vongole sgusciate, totano, vongole intere, cozze sgusciate, brodo di pesce, prezzemolo.

Fantasy of the Sea with Prawn

Ingredients: Prawns, tomato, squid, shelled clams, illex, whole clams, shelled mussels, fish broth, parsley.

Meer Fantasie Mit Scampi

Zutaten: Norwegischer Tiefseehummer, Tomate, Kalmare, Venusmuscheln ohne Schalen, Riesenkalmar, ganze Venusmuscheln, Miesmuscheln ohne Schalen, broth von fische, Petersilie.

Gamberi e Zucchine

Ingredienti: Gamberi sgusciati, zucchine, pomodoro, vongole sgusciate, brodo di pesce, prezzemolo.

Shrimps and Zucchini

Ingredients: Shelled shrimps, zucchini, tomato, shelled clams, fish broth, parsley.

Garnele und Zucchini

Zutaten: ganze Kaltwassergarnelen, Zucchini, Tomate, Venusmuscheln ohne Schalen, broth von fische, Petersilie.

La Marinara

Ingredienti: Cozze sgusciate, gamberi sgusciati, vongole sgusciate, brodo di pesce, prezzemolo.

Seafood Marinara

Ingredients: shelled mussels, shelled shrimps, shelled clams, fish broth, parsley.

La Marinara

Zutaten: Miesmuscheln ohne Schalen, Krabben ohne Schalen, Venusmuscheln ohne Schalen, broth von fische, Petersilie.



Mare e Monti

Ingredienti: Piselli, funghi, cozze sgusciate, anelli di calamaro, gamberi sgusciati, vongole sgusciate, brodo di pesce.

Surf and Turf

Ingredients: Peas, mushrooms, shelled mussels, squid rings, shelled shrimps, shelled clams, fish broth.

Meer un Berge

Zutaten: Erbsen, Pilze, Miesmuscheln ohne Schalen, Tintenfischringe, Krabben ohne Schalen, Venusmuscheln ohne Schalen, broth von fische.

Preparato per Risotto

Ingredienti: Totano, pomodoro, cozze sgusciate, surimi, gamberi sgusciati, vongole sgusciate, brodo di pesce, prezzemolo.

Preparato per Risotto

Ingredienti: Illex, tomato, shelled mussels, surimi, shelled shrimps, shelled clams, fish broth, parsley.

Fertigmischung für Risotto

Zutaten: Riesenkalmar, Tomate, Miesmuscheln ohne Schalen, surimi, Krabben ohne Schalen, Venusmuscheln ohne Schalen, broth von fische, Petersilie.

Spghettata allo Scoglio

Ingredienti: Pomodoro, vongole sgusciate, gamberi sgusciati, cozze mezzo guscio, gamberi interi, brodo di pesce, prezzemolo.

Shellfish sauce for Spaghetti

Ingredients: Tomato, shelled clams, shelled shrimps, half shelled mussels, unshelled shrimps, fish broth, parsley.

Scoglio-fertigmischung für Spaghetti

Zutaten: Tomate, Venusmuscheln ohne Schalen, Krabben ohne Schalen, Miesmuscheln mit Schalenhälfte, ganze Kaltwassergarnelen, broth von fische, Petersilie.

Spghettata alle Vongole

Ingredienti: Vongole sgusciate, brodo di pesce, prezzemolo.

Spaghetti Clams

Ingredients: Shelled shrimps, fish broth, parsley.

Mischung Mit Venusmuschel für Spaghetti

Zutaten: Venusmuscheln ohne Schalen, broth von fische, Petersilie.

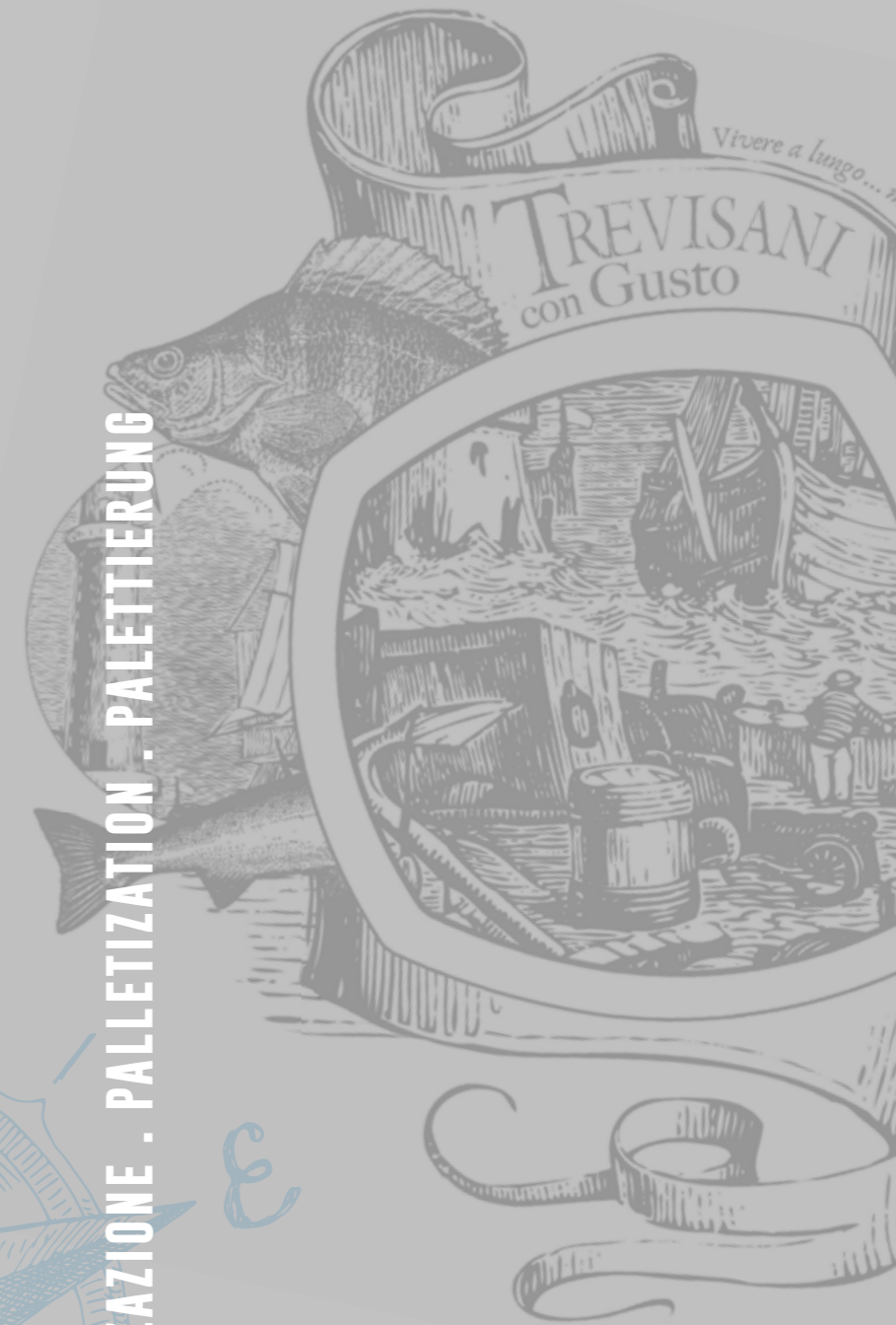


LINEA SKIN

LINEA SKIN



PALETTIZZAZIONE . PALLETIZATION . PALETTIERUNG





PALLETIZZAZIONE . PALLETIZATION . PALETTIERUNG

PALLETIZZAZIONE . PALLETIZATION . PALETTIERUNG

ASTUCCI - I SUGHI - I PANATI - I NATURALI

BUSTE - I PREPARATI - I NATURALI - I SUGHI - PROFESSIONAL - I PANATI

NOME COMMERCIALE TRADE NAME HANDELSNAMEN	TIPO CONFEZIONE PACKUNGSTYP TYPE OF PACKAGING	EAN IMBALLO E PACKAGING EAN VERPACKUNGSMATERIAL UND VERPACKUNG EAN PACKING AND PACKAGING	PAGINA PAGE PAGE
POLPETTE DI MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA MEDITERRANEAN FISH BALLS SEEHECHT-FISCHKLÖSSE NACH MEDITERRANER ART	ASTUCCIO CASES PACKUNG	8017192610023	4
POLPETTE DI MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA MEDITERRANEAN FISH BALLS SEEHECHT-FISCHKLÖSSE NACH MEDITERRANER ART	ASTUCCIO CASES PACKUNG	8017192630047	6
SAUTE' DI MARE SAUTE' DI MARE - READY FROZEN FISH PREPARATION SAUTE' DI MARE - FISCHFERTIGGERICHT, TIEFGEFROREN	ASTUCCIO CASES PACKUNG	8017192630108	8
SUGO ALLA MARINARA MARINARA SAUCE - FROZEN SEAFOOD SAUCE MARINARA SAUCE - KOCHFERTIGE TIEFGEFRORENE FISHPASTE	ASTUCCIO CASES PACKUNG	8017192630139	10
SUGO COZZE & VONGOLE MUSSELS AND CLAMS SAUCE - FROZEN SEAFOOD SAUCE MUSCHELN UND VENUSMUSCHELN SAUCE - KOCHFERTIGE TIEFGEFRORENE FISHPASTE	ASTUCCIO CASES PACKUNG	8017192630115	12
SUGO ALLO SCOGLIO MARINARA SAUCE - FROZEN SEAFOOD SAUCE MARINARA SAUCE - KOCHFERTIGE TIEFGEFRORENE FISHPASTE	ASTUCCIO CASES PACKUNG	8017192630122	14
SURIMI E CHELA DI GRANCHIO FROZEN BREADED SURIMI BASED FOOD PREPARATION CRAB CLAWS WITH SURIMI TIEFGEKÜHLTE FISCHZUBEREITUNG MIT SURIMI UND KRABBENSCHERE	ASTUCCIO CASES PACKUNG	8017192 610025	16
SURIMI E CHELA DI GRANCHIO FROZEN BREADED SURIMI BASED FOOD PREPARATION CRAB CLAWS WITH SURIMI TIEFGEKÜHLTE FISCHZUBEREITUNG MIT SURIMI UND KRABBENSCHERE	ASTUCCIO CASES PACKUNG	8017192 610018	16
GAMBERI ALL'ORTOLANA VEGETABLE AND SHRIMP MIX KREBSE NACH GÄRTNER ART	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 606011	19
INSALATA DI MARE CON POLPO SEAFOOD SALAD WITH OCTOPUS MEERESFRÜCHTESALAT MIT KRAKE	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 606028	20
INSALATA DI MARE SENZA SURIMI SEAFOOD SALAD WITHOUT SURIMI MEERESFRÜCHTESALAT OHNE SURIMI	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 606035	21
MISTO SCOGLIO MIXED SEAFOOD SCOGLIO-FERTIGMISCHUNG	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 606042	22
PREPARATO PER RISOTTO SENZA SURIMI RISOTTO MIX WITHOUT SURIMI FERTIGMISCHUNG FÜR RISOTTO OHNE SURIMI	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 606059	23
SPECIALITÀ PRIMI PIATTI FISH SPECIALTY FOR MAIN DISHES SPEZIALITÄTEN ZU REIS UND NUDELN	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 606066	24
ALICI DELL'ADRIATICO INTERE WHOLE ADRIATIC ANCHOVIES GANZE SARDELLEN AUS DER ADRIA	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 605014	25
FILETTI DI MERLUZZO COD FILLETS KABELJAUFILETS	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 605021	26
CODE DI GAMBERI ARGENTINI GRANDI LARGE SHRIMP TAILS GROSSE KREBSSCHWÄNZE	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 605038	27
CODE DI GAMBERI ARGENTINI MEDIE MEDIUM SHRIMP TAILS MITTLERE KREBSSCHWÄNZE	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 605045	28
MERLUZZI ATLANTICI DECAPITATI BEHEADED COD KABELJAU OHNE KOPF	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 605052	29
GNOCCHETTI MARE E MONTI CON SUGO SMALL GNOCCHI IN A VEGETABLE AND FISH SAUCE GNOCCHETTI "MEER UND BERGE" MIT TOMATENSauce	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 608022	30

PESO CONFEZIONE LORDO PACKUNGSGEWICHT PACKAGE WEIGHT	PESO CONFEZIONE NETTO NETTOGEWICHT NET PACKAGE WEIGHT	CONFEZIONI PER CARTONE PACKUNGEN PRO KARTON BAGS PER CARTON BOX	PESO PER IMBALLAGGIO GEWICHT DER - SAMMELPACKUNG WEIGHT OF PACKAGE	NR. IMBALLAGGI PER STRATO ANZAHL DER SAMMEL- PACKUNGEN PRO SCHICHT NR. OF PACKAGES PER LAYER	NR. IMBALLAGGI PER PALLET ANZAHL DER SAMMEL- PACKUNGEN PRO PALETTE NR. OF PACKAGES PER PALLET
400 g	400 g	9	3,60 kg	6	72
350 g	350 g	9	3,15 kg	6	72
500 g	500 g	9	4,50 kg	6	72
400 g	400 g	9	3,60 kg	6	72
400 g	400 g	9	3,60 kg	6	72
400 g	400 g	9	3,60 kg	6	72
250 g	250 g	20	5,00 kg	8	72
1000 g	1000 g	4	4,00 kg	14	126
1000 g	800 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	850 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	900 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	900 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	900 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	850 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	850 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	800 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	800 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	800 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	800 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	960 g	6	6,00 kg	8	80

ASTUCCI - I SUGHI - I PANATI - I NATURALI

BUSTE - I PREPARATI - I NATURALI - I SUGHI - PROFESSIONAL - I PANATI

NOME COMMERCIALE TRADE NAME HANDELSNAMEN	TIPO CONFEZIONE PACKUNGSTYP TYPE OF PACKAGING	EAN IMBALLO E PACKAGING EAN VERPACKUNGSMATERIAL UND VERPACKUNG EAN PACKING AND PACKAGING	PAGINA PAGE PAGE
FRITTURA DI MARE DEEP FRIED FISH FRITTIERTE MEERESFRÜCHTE	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 607018	31
GRAN MISTO PER RISOTTO & SPAGHETTI RISOTTO AND SPAGHETTI GRAN MIX GROSSE FERTIGMISCHUNG FÜR RISOTTO UND SPAGHETTI	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 607025	32
INSALATA DI MARE SEAFOOD SALAD EERESFRÜCHTESALAT	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 607032	33
MISTO SCOGLIO SPECIALE SPECIAL MIXED SEAFOOD SCOGLIO-FERTIGMISCHUNG SPEZIAL	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 607049	34
PADELLATA DEL MARINAIO FISHERMAN'S POT SEEMANNSPFANNE	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 607995	35
OLIVE RIPIENE DI PESCE BREADED OLIVES STUFFED WITH FISH PANIERTE OLIVEN MIT FISCHFÜLLUNG	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 609012	36

CALAMARI PULITI CLEANED SQUIDS GESÄUBERTE KALMARE	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560115	38
SPIEDINI DI PESCE FISH SKEWERS WITH SQUIDS AND SHRIMPS FISCH-SPIESSE AUF KALMAR UND ZEHNFUSSGARNELE	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560573	38
COZZE SGUSCIATE SHELLED MUSSELS GESCHÄLTE MIESMUSCHELN	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560160	39
GAMBERI SGUSCIATI SHELLED SHRIMPS GESCHÄLTE GARNELEN	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560429	39
POLPI PULITI CLEANED OCTOPUS GESÄUBERTE KRAKE	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560238	39
SEPIE PULITE CLEANED CUTTLFISH GESÄUBERTE SEPIEN	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560405	39
FANTASIA DI MARE CON SCAMPI FANTASY OF THE SEA WITH PRAWNS MEER FANTASIE MIT SCAMPI	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560375	40
GAMBERI E ZUCCHINE SHRIMPS AND ZUCCHINI GARNELE UND ZUCCHINI	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192561075	40
LA MARINARA SEAFOOD MARINARA LA MARINARA	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192561082	40
MARE E MONTI SURF AND TURF MEER UN BERGE	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560382	41
PREPARATO PER RISOTTO PREPARATO PER RISOTTO FERTIGMISCHUNG FÜR RISOTTO	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560009	41
SPAGHETTATA ALLO SCOGLIO SHELLFISH SAUCE FOR SPAGHETTI SCOGLIO-FERTIGMISCHUNG FÜR SPAGHETTI	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560269	41
SPAGHETTATA ALLE VONGOLE SPAGHETTI CLAMS MISCHUNG MIT VENUSMUSCHEL FÜR SPAGHETTI	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560351	41

PESO CONFEZIONE LORDO PACKUNGSGEWICHT PACKAGE WEIGHT	PESO CONFEZIONE NETTO NETTOGEWICHT NET PACKAGE WEIGHT	CONFEZIONI PER CARTONE PACKUNGEN PRO KARTON BAGS PER CARTON BOX	PESO PER IMBALLAGGIO GEWICHT DER - SAMMELPACKUNG WEIGHT OF PACKAGE	NR. IMBALLAGGI PER STRATO ANZAHL DER SAMMEL- PACKUNGEN PRO SCHICHT NR. OF PACKAGES PER LAYER	NR. IMBALLAGGI PER PALETT ANZAHL DER SAMMEL- PACKUNGEN PRO PALETTE NR. OF PACKAGES PER PALLET
1000 g	850 g	5	5,00 kg	8	80
1000 g	850 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	850 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	850 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	850 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	1000 g	6	6,00 kg	8	80

500 g	450 g	10	5,00 kg	8	80
300 g	300 g	12	3,60 kg	8	80
250 g	225 g	12	3,00 kg	8	80
250 g	200 g	12	3,00 kg	8	80
500 g	500 g	10	5,00 kg	8	80
500 g	450 g	12	3,00 kg	8	80
300 g	300 g	10	3,00 kg	9	80
250 g	250 g	12	3,00 kg	9	80
200 g	200 g	15	3,00 kg	8	80
300 g	300 g	10	3,00 kg	8	80
250 g	250 g	12	3,00 kg	8	108
300 g	300 g	10	3,00 kg	8	108
200 g	200 g	12	2,40 kg	9	108



TrevisaniPietro
Industria e Commercio Prodotti Itici dal 1964  srl

Trevisani Pietro srl

Via Pigafetta, 16 - San Benedetto del Tronto (AP) - Italia - telefono +39 0735 581858 - fax +39 0735 579000

www.trevisani.com

info@trevisani.com