



Semplicemente il meglio

Delicieux Pizzoli SPA
San ... Italia



Delicieux

970 CE

PRODOTTO IN

SEAL OF GUARANTEE

Filetti di Alici
arrotolati all'olio di oliva





Il Mare.

Difficile immaginare qualcosa di più affascinante ed evocativo.

Conoscere il mare, conoscerne i pesci: ecco la grande cultura alimentare, continuamente rinnovata ad ogni rientro in porto dei pescherecci.

Su questa esperienza di generazioni è nata Delicious. Dal 1974 Delicious sviluppa, produce e commercializza conserve ittiche e da allora ha saputo raggiungere una posizione di eccellenza nel mercato, costruendo la propria identità con prodotti di qualità superiore, largamente riconosciuti dai consumatori.

Delicious è oggi leader in Italia nelle Acciughe, Sgombri e Sardine, Gamberetti.

Con collaboratori e sedi in 5 diversi Paesi, Delicious opera su scala globale assicurando la propria presenza direttamente sui luoghi di pesca, ove la materia prima viene accuratamente selezionata e



pri prodotti alle conserve di molluschi (Cozze e Vongole), al Salmone, al Tonno, al Merluzzo e riuscendo a coniugare la grande attenzione verso il consumatore con l'alto livello di servizio al Trade.

Saper scegliere, saper produrre, saper vendere.

Nel mercato interno e su quelli esteri. Con quel tocco di originalità in più tipicamente italiano.

Delicious, semplicemente il meglio.

controllata dal punto di vista microbiologico e sensoriale. Fedele alla propria vocazione innovatrice, Delicious è sempre stata grande protagonista del mercato, allargando la gamma dei pro-



Delicious



Orecchiette con accughe in salsa piccante Delicius, pomodorini ed erbe aromatiche

Ingredienti per 4 persone:

Accughe in salsa piccante Delicius	2 scatole da 50g
Orecchiette	400g
Pomodorini tipo "ciliegino"	400g
Maggiorana fresca	15g
Timo fresco	15g
Erba cipollina	15g
Origano fresco	5g
Aglio	1 spicchio
Pepe nero	1 pizzico
Vino bianco	½ bicchiere
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale	q.b.

Preparazione:

Staccare le foglioline della maggiorana, del timo e dell'origano, tritarle al coltello e lasciarle da parte; tagliare finemente l'erba cipollina. In una padella far scaldare un poco d'olio con lo spicchio d'aglio, aggiungere le accughe con tutta la loro salsa piccante e farle sciogliere a fiamma moderata; aggiungere i pomodorini lavati e tagliati a metà, il pepe nero macinato e saltare per 3-4 minuti, sfumare con il vino e lasciar evaporare. Eliminare l'aglio e aggiungere le erbe aromatiche, far andare ancora per 2-3 minuti. Cuocere le orecchiette in abbondante acqua salata, scolarle e saltarle in padella con il condimento preparato in precedenza.



0050



0080



Apri la scatola di Alici Delicious in salsa piccante e scopri un gusto unico e stuzzicante.

Tutta l'esperienza e la sapiente pratica di intere generazioni tradotta in una ricetta speciale e saporita.

Un prodotto di altissima qualità, un segreto di famiglia ben custodito.

Delicious, semplicemente il meglio.

Filetti di Alici in salsa piccante

Codice	Descrizione	Confezione	Peso Netto Peso Sgocciolato	Peso Lordo	Pezzi Termo	Pezzi Cartone	Pezzi Pall-Box	EAN
0050	Filetti di Alici Arrotondati in Salsa Piccante 50g	scatola	50g 50g	65g	18	108	624	8006460000507
Termo/Pallet: 30 termo x 18 strati		Cartoni/Pallet: 6 cartoni x 9 strati		Pall-Box/Pallet: 2 pall-box x 3 strati				
0080	Filetti di Alici Arrotondati in Salsa Piccante 80g	scatola	80g 80g	94g	18	108	696	8006460000804
Termo/Pallet: 42 termo x 7 strati		Cartoni/Pallet: 6 cartoni x 7 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				



Tartine con filetti di acciughe Delicius, asparagi e mimosa d'uovo

Ingredienti:

Pane tipo baguette
Filetti di alici Delicius
Uova
Asparagi verdi
Olio extravergine d'oliva
Sale

Preparazione:

Cuocere le uova in acqua bollente per 7-8 minuti in modo che diventino sode, sguocciarle e metterle da parte.

Mondare e lavare gli asparagi, sbianchirli per 3-4 minuti in acqua bollente salata, scolarli "al dente" ed immergerli in una bacinella con acqua e ghiaccio, in modo da farli freddare.

Scolare gli asparagi e tagliarli in pezzi di circa 4-5 cm; il taglio deve essere a becco di flauto (obliquo). Metterli a marinare in un recipiente con olio extra vergine d'oliva e sale, per 12 ore in frigorifero.

Sbriciolare le uova sode con una grattugia a buchi grandi (tipo per carote), in modo da ottenere una mimosa bianca e gialla che andrà mescolata con delicatezza.

Tagliare il pane in fette di circa 5mm di spessore, disporre sopra ad ogni fetta la mimosa d'uovo, arrotolare un pezzetto di asparago marinato con un filetto d'acciuga Delicius e sistemare il tutto sopra la mimosa, aggiungere alcune gocce d'olio extravergine d'oliva.





Apri la scatola di Alici Delicius all'olio di oliva e riscopri la bontà semplice della tradizione.

Pesce azzurro di ottima qualità, abilmente salato e perfettamente maturato per mesi e mesi.

Prova il perfetto accordo tra l'alice ed il capper, tra il mare e la terra di Sicilia.

Tutta l'esperienza e la sapiente pratica di intere generazioni tradotta in un cibo così semplice e così gustoso.

Un prodotto di altissima qualità, un delizioso piacere.

Delicius, semplicemente il meglio.

Filetti di Alici all'olio di oliva e arrotolati con capper

Codice	Descrizione	Confezione	Peso Netto Peso Sgocciolato	Peso Lordo	Pezzi Termo	Pezzi Cartone	Pezzi Pall-Box	EAN
0046	Filetti di Alici Tesi all'olio d'oliva 46g	scatola	46g 25g	58g	18	108	624	8006460000460
Termo/Pallet: 30 termo x 18 strati		Cartoni/Pallet: 6 cartoni x 9 strati		Pall-Box/Pallet: 2 pall-box x 3 strati				
0048	Filetti di Alici all'olio di oliva Arrotolati con capper 46g	scatola	46g 27g	58g	18	108	624	8006460000484
Termo/Pallet: 30 termo x 18 strati		Cartoni/Pallet: 6 cartoni x 9 strati		Pall-Box/Pallet: 2 pall-box x 3 strati				
0072	Filetti di Alici Tesi all'olio di oliva 72g	scatola	72g 40g	84g	18	108	696	8006460000729
Termo/Pallet: 42 termo x 7 strati		Cartoni/Pallet: 6 cartoni x 7 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				



Linguine acciugate con crema di broccoletti e granella di nocciole

Ingredienti per 4 persone:

Filetti di alici Delicius	1 vaso da 150g
Linguine	400g
Broccoletti	600g
Brodo vegetale	q.b.
Aglio	2 spicchi
Nocciole	40g
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale	q.b.

Preparazione:

Mondare e lavare i broccoletti, scottarli in acqua bollente e sale, scolarli e farli insaporire in padella per 5 minuti con l'olio e lo spicchio d'aglio tagliato a metà. Aggiungere una tazza di brodo e continuare a cuocere per altri 5 minuti, a fiamma bassa. Eliminare l'aglio e frullare i broccoletti e tutto il liquido rimasto nella padella. Aggiustare di sale e lasciare a caldo in bagnomaria.

In un pentolino versare ½ bicchiere di olio extravergine d'oliva ed uno spicchio d'aglio, far scaldare dolcemente e, alle prime bollicine, aggiungere i filetti d'acciuga Delicius precedentemente scolati. Lasciarli sciogliere, mescolando con una forchetta e togliere subito dal fuoco eliminando l'aglio.

Tritare al coltello le nocciole e metterle da parte.

Cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolarla e condirla con la salsa all'acciughe.

In quattro piatti disporre sul fondo 3-4 cucchiaini di crema di broccoletti, mettervi sopra le linguine acciugate e spolverare il tutto con la granella di nocciole.





Guardi il vasetto delle Alici Delicious all'olio di oliva e già ti viene l'acquolina in bocca.

Lo apri e riscopri la bontà semplice della tradizione.

Pesce azzurro di ottima qualità, abilmente salato e perfettamente maturato per mesi e mesi.

Tutta l'esperienza e la sapiente pratica di intere generazioni tradotta in un cibo così semplice e così gustoso.

Stese od arrotolate, le Alici Delicious sono sempre pronte per uno stuzzichino o per arricchire i tuoi piatti.

Un prodotto di altissima qualità, un delizioso piacere.

Delicious, semplicemente il meglio.

Filetti di Alici all'olio di oliva in vasetto di vetro

Codice	Descrizione	Confezione	Peso Netto Peso Sgocciolato	Peso Lordo	Pezzi Termo	Pezzi Cartone	Pezzi Pall-Box	EAN
1053	Filetti di Alici Tesi all'olio di oliva 58g	vaso	58g 31g	120g	12	96	504	80083504
Termo/Pallet: 30 termo x 12 strati		Cartoni/Pallet: 6 cartoni x 5 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
1093	Filetti di Alici Tesi all'olio di oliva 90g	vaso	90g 51g	180g	12	96	504	80083528
Termo/Pallet: 30 termo x 12 strati		Cartoni/Pallet: 6 cartoni x 5 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
1094	Filetti di Alici Arrotolati all'olio di oliva 90g	vaso	90g 51g	180g	12	96	504	80083535
Termo/Pallet: 30 termo x 12 strati		Cartoni/Pallet: 6 cartoni x 5 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
1098	Filetti di Alici in olio di oliva Arrotolati con capperi 90g	vaso	90g 54g	180g	12	96	504	80670513
Termo/Pallet: 28 termo x 12 strati		Cartoni/Pallet: 6 cartoni x 5 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
1153	Filetti di Alici Tesi all'olio di oliva 150g	vaso	150g 88g	290g	12	48	300	80083542
Termo/Pallet: 21 termo x 10 strati		Cartoni/Pallet: 9 cartoni x 4 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
1154	Filetti di Alici Arrotolati all'olio di oliva 150g	vaso	150g 88g	290g	12	48	300	80083559
Termo/Pallet: 21 termo x 10 strati		Cartoni/Pallet: 9 cartoni x 4 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				



Tartine con filetti di acciughe Delicius, mozzarella, mango e aceto balsamico tradizionale

Ingredienti:

Pane tipo baguette
Filetti di alici aromatizzate Delicius
Mozzarella
Mango
Aceto balsamico tradizionale

Preparazione:

Sbucciare il mango, ricavare delle fette di circa 5mm di spessore e tagliarle a *julienne* lunghe 2-3cm.

Tagliare la mozzarella a cubetti di 1,5cm di lato.

Tagliare il pane in fette di circa 5mm di spessore, disporre sopra ad ogni fetta un filetto di acciughe Delicius, un cubetto di mozzarella ed un po' di mango a *julienne*.

Aggiungere alcune gocce di aceto balsamico tradizionale.





Guardi il vasetto trasparente di Alici Delicibus all'olio di oliva e già ti viene l'acquolina in bocca. Lo apri e riscopri la bontà semplice della tradizione. Pesce azzurro di ottima qualità, abilmente salato e perfettamente maturato per mesi e mesi, arricchito dei preziosi sapori della nostra tradizione mediterranea.

Tutta l'esperienza e la sapiente pratica di intere generazioni tradotta in un cibo così semplice e così gustoso.

Le Alici Delicibus ai sapori sono sempre pronte per uno stuzzichino o per completare i tuoi piatti.

Un prodotto di altissima qualità per stimolare i sensi e la fantasia in cucina.

Delicibus, semplicemente il meglio.

Codice	Descrizione	Confezione	Peso Netto Peso Sgocciolato	Peso Lordo	Pezzi Termo	Pezzi Cartone	Pezzi Pall-Box	EAN
1095	Filetti di Alici Tesi all'olio di oliva con PEPERONCINO 90g	vaso	90g 51g	180g	12	96	504	80083573
Termo/Pallet: 28 termo x 12 strati		Cartoni/Pallet: 6 cartoni x 5 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
1096	Filetti di Alici Tesi all'olio di oliva con AGLIO/PREZZEMOLO 90g	vaso	90g 51g	180g	12	96	504	80083580
Termo/Pallet: 28 termo x 12 strati		Cartoni/Pallet: 6 cartoni x 5 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
1097	Filetti di Alici Tesi all'olio di oliva con ERBE PROVENZALI 90g	vaso	90g 51g	180g	12	96	504	80083597
Termo/Pallet: 28 termo x 12 strati		Cartoni/Pallet: 6 cartoni x 5 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				



Tortino di cavolfiore, bietoline con Alici del Cuore Delicius e crema di mozzarella

Ingredienti per 4 persone:

Filetti Alice del Cuore Delicius	1 vaso da 140g
Cavolfiore (già pulito)	300g
Bietole crude	700g
Mozzarella	200g
Latte	125g
Aglio	1 spicchio
Olio extravergine d'oliva	20g
Sale e pepe	q.b.

Preparazione:

Tagliare il cavolo in fiori eliminando la parte più dura del gambo e scottarlo in acqua bollente salata per 5-6 minuti, scolare e lasciare da parte. Scegliere le bietole eliminando le coste più dure e scottarle in acqua bollente salata per 5-6 minuti. Scolarle bene.

In una padella far scaldare un filo d'olio e lo spicchio d'aglio sbucciato, aggiungere la bietole tagliate grossolanamente con il coltello e lasciarle asciugare a fiamma bassa. Quando avranno perso la maggior parte della loro umidità, unire i cavolfiori e 10 filetti Alice del Cuore Delicius tagliati a pezzetti. Aggiustare di sale e pepe a piacimento. Lasciar insaporire a fiamma bassa per qualche minuto. Togliere dal fuoco ed eliminare l'aglio.

In uno stampino da tortino, mettere le verdure fino al bordo, compatto con un cucchiaio e sfornare in un vassoio da forno. Ripetere l'operazione per le altre 3 porzioni.

Tagliare la mozzarella a pezzetti e frullarla con il latte e 20g d'olio, aggiustare di sale ed intiepidire leggermente a bagnomaria girando con un cucchiaio, senza scaldare troppo.

Infornare i tortini a 160°C per 5 minuti, posizionarli in quattro piatti ed accanto ad ognuno di essi aggiungere la crema di mozzarella, guarnire ogni porzione con 3 filetti Alice del Cuore Delicius.



0022



Oggi tanti scelgono di nutrirsi meglio ma non vogliono rinunciare al piacere e al gusto: per loro Delicius ha creato Alice del Cuore.

Le acciughe Alice del Cuore contengono la metà di sale rispetto alle tradizionali alici e sono per questo ancor più appetitose, lasciando meglio apprezzare la qualità dei filetti Delicius.

Così se ne può mangiare qualcuna in più...

Alici Delicius, fatte col cuore.

Delicius, semplicemente il meglio.

Filetti di Alici “Alice del Cuore” a ridotto contenuto di sodio

Codice	Descrizione	Confezione	Peso Netto Peso Sgocciolato	Peso Lordo	Pezzi Termo	Pezzi Cartone	Pezzi Pall-Box	EAN
0022	Filetti di Alici Tesi all'olio di semi di girasole 100g ALICE DEL CUORE	vaso	100g 53g	224g	12			8006460000224
Termo/Pallet: 26 termo x 11 strati				Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
0028	Filetti di Alici Arrotolati all'olio di semi di girasole 140g ALICE DEL CUORE	vaso	140g 75g	262g	12			8006460000286
Termo/Pallet: 24 termo x 10 strati				Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
0032	Filetti di Alici Arrotolati all'olio di semi di girasole 265g ALICE DEL CUORE	vaso	265g 150g	466g	6			8006460000323
Termo/Pallet: 28 termo x 6 strati				Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				

Per la loro delicatezza, le referenze “Alice del Cuore” si devono conservare a +2°/+6° C



Tartine con filetti di acciughe Delicius Superior, capperi e burro alle olive

Ingredienti:

Pane tipo baguette
Filetti di alici arrotolati con capperi Delicius Superior
Burro
Olive nere denocciolate in salamoia

Preparazione:

Mettere il burro ad ammorbidire in un recipiente a temperatura ambiente fino ad una consistenza tipo pomata.

Sciacquare le olive dalla salamoia, tritarle finemente al coltello, unirle al burro in pomata ed amalgamare bene.

Versare il burro manipolato su di un foglio di carta da forno ed arrotolare in modo da creare un cilindro di circa 3-4cm di diametro, riporre in frigorifero fino a che non sarà completamente indurito.

Tagliare il pane in fette di circa 5mm di spessore, disporre sopra ad ogni fetta, una fettina di circa 2mm di burro alle olive e sopra a questa, un filetto di acciughe arrotolato con capperi Delicius Superior. Guarnire con una fogliolina di prezzemolo.





Sarà per la selezione fatta a mano.

Sarà perché nel nuovo vaso ce ne sono davvero tante.

Sarà per lo sfizio che il cappero riesce sempre ad aggiungere.

Certo è che negli esclusivi vasi in vetro da 265 grammi la qualità Delicious diventa SUPERIOR.

Superiore nell'offerta al consumatore, superiore nell'impatto di scaffale, superiore nella bontà.

Vasi così sono vasi d'autore.

Delicious, semplicemente il meglio.

Filetti di Alici “Superior” all'olio di oliva

Codice	Descrizione	Confezione	Peso Netto Peso Sgocciolato	Peso Lordo	Pezzi Termo	Pezzi Cartone	Pezzi Pall-Box	EAN
1100	Filetti di Alici Tesi all'olio di oliva 100g SUPERIOR	vaso	100g 53g	225g	12		420	8006460011008
Termo/Pallet: 26 termo x 11 strati				Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
1250	Filetti di Alici Arrotolati all'olio di oliva 265g SUPERIOR	vaso	265g 150g	455g		12	160	8006460012500
Cartoni/Pallet: 13 cartoni x 6 strati				Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
1252	Filetti di Alici Arrotolati con cappero all'olio di oliva 265g SUPERIOR	vaso	265g 165g	455g		12	160	8006460012524
Cartoni/Pallet: 13 cartoni x 6 strati				Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
1273	Filetti di Alici Tesi all'olio di oliva 265g SUPERIOR	vaso	265g 150g	455g		12	160	8006460012753
Cartoni/Pallet: 13 cartoni x 6 strati				Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				



Tartine con filetti di acciughe Delicius e peperoni arrosto

Ingredienti:

Pane tipo baguette
Filetti di alici Delicius
Peperoni gialli
Timo fresco
Olio extravergine d'oliva
Aglio
Sale

Preparazione:

Mettere in infusione a freddo, 3-4 spicchi d'aglio privati della buccia, in mezzo litro di olio extra vergine d'oliva per almeno 24 ore.

Lavare i peperoni gialli, disporli in una teglia da forno e cospargerli con olio extravergine d'oliva e sale, infornarli a 200°C fino a quando non risulteranno ben anneriti esternamente. Chiudere i peperoni cotti in un sacchetto di plastica e lasciarli freddare, una volta freddi sbuciarli, eliminare i semi e dividerli per la lunghezza in piccoli filetti.

Tagliare il pane in fette di circa 5mm di spessore, arrotolare un filetto di peperone giallo attorno al filetto di acciuga Delicius e disporre il tutto sopra ad ogni fetta di pane ed irrorare con olio aromatizzato all'aglio. Guarnire con una fogliolina di timo fresco.





La straordinaria bontà delle Alici Delicium all'olio di oliva sempre disponibile nella quantità che ti serve. Apri il vaso e scopri un gusto antico e buono; lo richiudi e ne mantieni intatto il prezioso sapore. Pesce azzurro di ottima qualità, abilmente salato e perfettamente maturato per mesi e mesi. Tutta l'esperienza e la sapiente pratica di intere generazioni tradotta in un cibo così semplice e così gustoso.

Le Alici Delicium all'olio di oliva sono sempre pronte per uno stuzzichino o per arricchire i tuoi piatti.

Un prodotto di altissima qualità, un delizioso piacere.

Delicious, semplicemente il meglio.

Filetti di Alici all'olio di oliva in vaso di vetro grande e scatole

Codice	Descrizione	Confezione	Peso Netto Peso Sgocciolato	Peso Lordo	Pezzi Termo	Pezzi Cartone	Pezzi Pall-Box	EAN
0090	Filetti di Alici all'olio di oliva 720g	scatola	720g 400g	860g		12		8006460000903
Cartoni/Pallet: 10 cartoni x 5 strati								
1243	Filetti di Alici Tesi all'olio di oliva 240g SUPERIOR	vaso ermetico	240g 135g	625g	6		120	8006460012432
Termo/Pallet: 18 termo x 10 strati				Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
1323	Filetti di Alici Tesi all'olio di oliva 320g	scatola	320g 195g	482g		24		8006460013231
Cartoni/Pallet: 10 cartoni x 5 strati								



Tartine con filetti di acciughe Delicius, burro agli asparagi, erba cipollina

Ingredienti:

Pane tipo baguette
 Pasta di acciughe Delicius
 Filetti di acciughe Delicius
 Asparagi verdi
 Burro
 Scalogno
 Erba cipollina fresca
 Sale

Preparazione:

Mettere il burro ad ammorbidire in un recipiente a temperatura ambiente fino ad una consistenza tipo pomata.

Mondare gli asparagi e bollirli in acqua salata, scolarli e tritarli con un frullatore insieme allo scalogno, passare il tutto al setaccio, aggiustare di sale.

Amalgamare il composto ottenuto con il burro in pomata. Versare il burro manipolato su di un foglio di carta da forno ed arrotolare in modo da creare un cilindro di circa 2-2,5cm di diametro, riporre in frigorifero fino a che non sarà completamente indurito.

Tagliare il pane in fette di circa 5mm di spessore, guarnire con un ricciolo di pasta di acciughe Delicius e poi disporre sopra ad ogni fetta un filetto di acciughe Delicius (piegandolo a fiocchetto) ed una fettina alta circa 3mm di burro agli asparagi. Spolverare con un pezzetto di erba cipollina fresca.





La straordinaria bontà delle Alici Delicius a portata di mano!

Ti basta aprire il tubetto di Pasta di Acciughe Delicius e puoi facilmente arricchire le tue pizze, farcire tramezzini e completare le insalate con un sapore in più. La Pasta di Acciughe Delicius è infatti preparata con Pesce azzurro di alta qualità, abilmente salato e perfettamente maturato, sempre pronta per il tuo snack goloso.

Per completare antipasti o primi piatti, arricchire carni e contorni con un gusto inaspettato, prova Pasta di Acciughe Delicius: una ricetta squisita ed esclusiva, un vero segreto di famiglia a tua disposizione nella comoda confezione.

Delicius, semplicemente il meglio.

Pasta di acciughe

Codice	Descrizione	Confezione	Peso Netto Peso Sgocciolato	Peso Lordo	Pezzi Termo	Pezzi Cartone	Pezzi Pall-Box	EAN
2070	Pasta di Acciughe all'olio di oliva 60g	tubetto	60g 60g	65g		24	713	8006460020703
Cartoni/Pallet: 19 cartoni x 7 strati			Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato					
2080	Pasta di Acciughe all'olio di oliva 720g	vaso	720g 720g	1050g		12		8006460020802
Cartoni/Pallet: 8 cartoni x 5 strati								
2082	Pasta di Acciughe all'olio di oliva sfuso	secchiello	variabile					



Chitarrini autunnali al cacao, sgombro Delicicus e pomodoro arrosto

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

Farina grano duro	400g
Uova	4
Cacao amaro polvere	40g

Per il condimento:

Sgombro Delicicus all'olio di oliva	2 confezioni da 125g/1 vaso da 250g
Pomodori rossi maturi	10-12
Pane grattugiato	100g
Prezzemolo	mazzetto
Aglio	2 spicchi
Vino bianco	½ bicchiere
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Timo	q.b.
Sale e pepe	q.b.

Preparazione:

Impastare la farina con le uova, il cacao ed un pizzico di sale, lasciar riposare l'impasto per almeno un'ora avvolto nella pellicola. Lavare e tritare il prezzemolo con mezzo spicchio d'aglio, unire 30g di pane grattugiato ed amalgamare il tutto con l'olio. Lavare e asciugare i pomodori, tagliarli in due per la lunghezza, disporli su una teglia con carta da forno, cospargerli con il composto preparato ed infornarli a 160°C fino a quando non saranno ben appassiti e coloriti. Lasciarli freddare e frullarli e passarli con un setaccio o colino, in modo da ottenere una salsa densa e liscia, mantenerla calda a bagnomaria.

In una padella antiaderente versare un filo d'olio e quando sarà ben caldo, aggiungere il restante pane grattugiato, mescolare e far dorare, togliere dal fuoco e lasciare da parte. Dividere l'impasto in pezzi e stenderli fino ad uno spessore di circa 1,5-2mm. Con la chitarra, ricavare gli spaghetti. In una padella, far scaldare un filo d'olio extravergine d'oliva ed il restante aglio, unirvi i filetti di sgombro Delicicus precedentemente scolati ed il timo, lasciar rosolare qualche istante e bagnare con il vino bianco. Una volta evaporato il vino, aggiungere un bicchiere d'acqua o brodo vegetale e continuare la cottura a fuoco basso. Cuocere i chitarrini in acqua bollente salata, togliere al dente e finire la cottura nella padella con lo sgombro. In quattro piatti fondi, disporre abbondante salsa di pomodoro, mettervi sopra la pasta condita e cospargere il piatto con la granelia di pane.





Lo Sgombro è un pesce ricchissimo di Omega 3, nutrienti essenziali e molto importanti per il sistema cardiovascolare per la loro significativa attività contro i trigliceridi.

I Filetti di Sgombro Delicious sono selezionati e lavorati direttamente sul luogo di pesca, per assicurarti il maggior contenuto di Omega 3 e preservare il loro squisito sapore. Ottimi nelle insalate ma perfetti anche da soli, i Filetti di Sgombro Delicious ti offrono il loro gusto naturale oppure lo completano con l'olio di oliva. La superiore qualità Delicious non si ferma alle alici. Apri la scatola e scopri lo sgombro migliore.

Delicious, semplicemente il meglio.

Filetti di Sgombro all'olio di oliva e al naturale

Codice	Descrizione	Confezione	Peso Netto Peso Sgocciolato	Peso Lordo	Pezzi Termo	Pezzi Cartone	Pezzi Pall-Box	EAN
2100	Filetti di Sgombro all'olio di oliva 250g	vaso	250g 165g	445g	6	24	160	8006460021007
Termo/Pallet: 28 termo x 6 strati		Cartoni/Pallet: 6 cartoni x 6 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
2120	Filetti di Sgombro all'olio di oliva QUADRIPACK 125gx4	astuccio	500g 360g	612g		12	155	8006460021205
		Cartoni/Pallet: 10 cartoni x 7 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
2125	Filetti di Sgombro all'olio di oliva 125g	scatola	125g 90g	150g	10	50	580	8006460021250
Termo/Pallet: 50 termo x 5 strati		Cartoni/Pallet: 10 cartoni x 5 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
2130	Filetti di Sgombro al Naturale 125g	scatola	125g 90g	150g	10	50	580	8006460021304
Termo/Pallet: 50 termo x 5 strati		Cartoni/Pallet: 10 cartoni x 5 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				



Crostini con caprino e sardine Delicius

Ingredienti:

Filetti di sardina all'olio di oliva Delicius
 Pane a baguette
 Formaggio fresco di capra
 Pomodoro
 Capperi di Pantelleria
 Olio extravergine d'oliva
 Noci in gheriglio

Preparazione:

Fate scolare dall'olio i filetti di sardina Delicius. Tagliate il pane in fette di forma allungata. Tostatelo fino alla brunitura media. Coprite con una forchettata di formaggio caprino, un goccio di olio ed infornate per 4-5 minuti nel forno a media temperatura. Una volta sfornati i crostini, disponete il filetto di sardina sul formaggio e guarnite con un paio di capperi, una fettina sottile di pomodoro ed un gheriglio di noce.

2160



2170



2140



La Sardina è un pesce naturalmente ricco di Omega 3, nutrienti essenziali e molto importanti per il sistema cardiovascolare per la loro significativa attività contro i trigliceridi.

I Filetti di Sardinia Delicius sono selezionati e lavorati direttamente sul luogo di pesca, per assicurarti il maggior contenuto di Omega 3 e preservare il loro squisito sapore. Ottimi nelle insalate ma perfetti anche da soli, i Filetti di Sardinia Delicius ti offrono il loro gusto naturale oppure lo completano con l'olio di oliva. Delicius ti offre anche la Sardinia tradizionale, in olio di oliva, per esaltarne il caratteristico ed apprezzato sapore. La superiore qualità Delicius non si ferma alle alici. Apri la scatola e scopri la sardina migliore.

Delicius, semplicemente il meglio.

Sardina

Filetti di Sardinia all'olio di oliva e naturale

Codice	Descrizione	Confezione	Peso Netto Peso Sgocciolato	Peso Lordo	Pezzi Termo	Pezzi Cartone	Pezzi Pall-Box	EAN
2140	Sardine all'olio di oliva 120g	scatola	120g 85g	145g	10	50	580	8006460021502
Termo/Pallet: 50 termo x 5 strati		Cartoni/Pallet: 9 cartoni x 5 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
2160	Filetti di Sardinia all'olio di oliva 120g	scatola	120g 85g	145g	10	50	580	8006460021601
Termo/Pallet: 50 termo x 5 strati		Cartoni/Pallet: 9 cartoni x 5 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
2170	Filetti di Sardinia al Naturale 120g	scatola	120g 85g	145g	10	50	580	8006460021700
Termo/Pallet: 50 termo x 5 strati		Cartoni/Pallet: 9 cartoni x 5 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				



Carnevale di verdure e gamberetti Delicius

Ingredienti per 4 persone:

Gamberetti Delicius	1 vaso da 140g
Carota	80g
Valeriana	40g
Insalata riccia	40g
Ravanelli	2
Pomodori Pachino	6
Maionese	100g
Nero di seppia	16g
Aglio	½ spicchio
Olio extravergine d'oliva	q.b.

Preparazione:

Scolare i gamberetti Delicius della loro salamoia e metterli a marinare per un'ora con olio extravergine d'oliva e mezzo spicchio d'aglio.

Eliminare le estremità della carota, sbucciarla con un pela patate e dividerla in 2 o 3 pezzi da 4cm l'uno. Tagliare ogni pezzo a fette sottili di circa 1-2mm per il senso della lunghezza e successivamente tagliare ogni fetta in modo da ricavare dei bastoncini a sezione quadrata.

Lavare e asciugare le insalate, spezzarne con le mani le foglie in modo da ridurle a pezzetti di 2-3cm.

Pulire i ravanelli e tagliarli con la buccia a rondelle sottili.

Lavare i pomodorini e tagliarli in 4-6 spicchi a seconda della grandezza.

Mettere metà della maionese in un recipiente ed unirvi il nero di seppia, mescolare fino a quando non si avrà un colore omogeneo.

Disporre tutte le verdure in ordine sparso in quattro piattini, scolare i gamberetti dalla marinatura e posizzarli sulle verdure.

Distribuire a piacere sopra al tutto, la maionese gialla e poi quella con il nero.





Dai pescosi e freddi mari del Nord arrivano gli squisiti gamberetti al naturale Delicius.

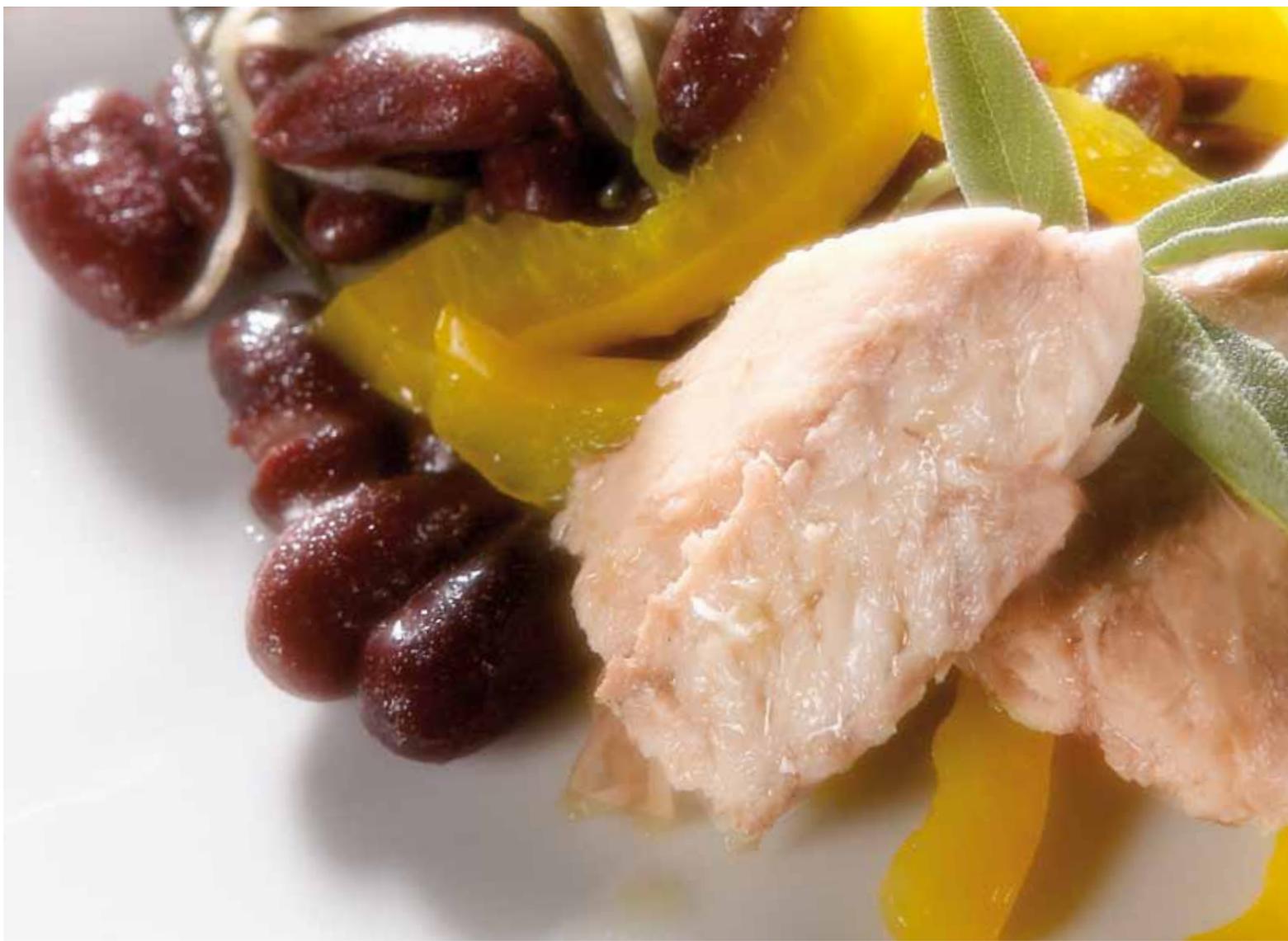
Sono gli ottimi *Pandalus Borealis*, lavorati dal fresco e sempre a tua disposizione per antipasti più stuzzicanti, tartine più appetitose, insalate davvero speciali!

La superiore qualità dei gamberetti Delicius si vede già ad occhio. Apri un vasetto e gustali subito.

Delicius, semplicemente il meglio.

Gamberetti al naturale

Codice	Descrizione	Confezione	Peso Netto Peso Sgocciolato	Peso Lordo	Pezzi Termo	Pezzi Cartone	Pezzi Pall-Box	EAN
2510	Gamberetti al Naturale 100g	vaso	100g 52g	240g	10	60	300	8006460041104
Termo/Pallet: 40 termo x 6 strati		Cartoni/Pallet: 6 cartoni x 6 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
2520	Gamberetti al Naturale 140g	vaso	140g 75g	260g	8	48	300	8006460041203
Termo/Pallet: 36 termo x 10 strati		Cartoni/Pallet: 10 cartoni x 4 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				



Insalatina tiepida di fagioli rossi, peperoni e Tonno Delicicus

Ingredienti per 4 persone:

Tonno Delicicus all'olio di oliva	2 confezioni da 140g
Fagioli rossi in scatola	250g
Peperone giallo	1
Porro	1 pezzetto
Salvia	1 mazzetto
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale e pepe	q.b.

Preparazione:

Lavare il peperone, tagliarlo in quattro ed eliminare i semi e le parti bianche interne. Tagliare ogni parte a listarelle per il senso della lunghezza. Sbollentare tutto in acqua bollente salata per circa 1 minuto, scolare e mettere a marinare in un contenitore con olio, sale e pepe, per almeno 1 ora.

Contemporaneamente sciacquare i fagioli e scolarli bene, in un recipiente a bagnomaria mettere i fagioli con la salvia tagliata a *julienne* ed il porro tagliato a rondelle molto sottili, condire con olio, sale e pepe. Lasciare in infusione per almeno 1 ora.

Adagiare un mucchietto di fagioli con il loro condimento su ogni piatto, mettervi sopra il tonno Delicicus precedentemente scolato dall'olio di oliva e guarnire il tutto con listarelle di peperone marinato.





Tonno Delicious è tonno Yellowfin di prima scelta, pescato con moderne tecniche a salvaguardia dei delfini e delle altre specie marine protette. Il Tonno Delicious è conservato in olio di oliva e si riconosce per il suo gusto morbido ed equilibrato, esaltato dalla ricchezza della versione a trancio intero.

Da solo o nelle tue insalate, Tonno Delicious è un piacevole incontro di sapori autentici e prelibati. La superiore qualità Delicious non si ferma alle alici. Apri la scatola e scopri il tonno migliore. ***Delicious, semplicemente il meglio.***

Tonno Delicious all'olio di oliva

Codice	Descrizione	Confezione	Peso Netto Peso Sgocciolato	Peso Lordo	Pezzi Termo	Pezzi Cartone	Pezzi Pall-Box	EAN
2812	Tonno all'olio di oliva 80gx3	scatola TRIS	240g 156g	366g		32	144	8006460028129
Cartoni/Pallet: 9 cartoni x 10 strati				Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
2816	Tonno Trancio all'olio di oliva 140g	scatola	140g 100g	174g		48	320	8006460028167
Cartoni/Pallet: 8 cartoni x 8 strati				Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
2820	Tonno Trancio all'olio di oliva 140gx2	scatola BIS	280g 200g	360g		24	180	8006460028204
Cartoni/Pallet: 8 cartoni x 6 strati				Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
2840	Tonno all'olio di oliva 160gx2	scatola BIS	320g 224g	456g	12		144	8006460028303
Termo/Pallet: 18 termo x 6 strati				Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				



Tortino di salmone Delicius, patate e ricotta

Ingredienti per 4 persone:

Salmone al naturale Delicius	1 confezione da 213g
Ricotta	250g
Patate novelle grandi	2
Uova	2
Zucchine	200g
Latte	100g
Erba cipollina	q.b.
Parmigiano-Reggiano grattugiato	q.b.
Pan grattato	q.b.
Olio di oliva	q.b.
Sale	q.b.
Pepe bianco	q.b.
Aceto balsamico	q.b.

Preparazione:

Tagliuzzare il salmone a pezzetti, aggiungere la ricotta, i tuorli delle uova, l'erba cipollina, sale, formaggio, mezzo cucchiaino di olio. Unire alle patate, dopo averle sbucciate, bollite e schiacciate. A questo impasto aggiungere gli albumi montati a neve e mescolare gentilmente (eventualmente versare un po' di latte per ammorbidire il tutto).

Preparare una pirofila rotonda, ungendola leggermente con l'olio. Disporre l'impasto in modo omogeneo e coprire con pan grattato, sale ed olio e le zucchine tagliate a *julienne*.

Mantenere nel forno già caldo (180/190°C) per circa mezz'ora. Regolare di pepe, se gradito, e decorare con aceto balsamico.



2710



Le acque cristalline e pure dei fiumi canadesi sono la sua prima casa. Libero e selvaggio, viene poi pescato nell'oceano. Da lì, il Salmone viene immediatamente lavorato e confezionato per preservarne il delicato aroma. E diviene così il Salmone Rosa Delicious. Il Salmone selvaggio è naturalmente ricco di Omega 3, nutrienti essenziali e molto importanti per il sistema cardiovascolare per la loro significativa attività contro i trigliceridi. La pronta lavorazione sul luogo di pesca ne assicura il maggior contenuto. La grande qualità del Salmone Rosa Delicious la riconosci subito. Aprine una scatola ed assapora il suo gusto naturale e delicato.

Delicious, semplicemente il meglio.

Salmone rosa al naturale

Codice	Descrizione	Confezione	Peso Netto Peso Sgocciolato	Peso Lordo	Pezzi Termo	Pezzi Cartone	Pezzi Pall-Box	EAN
2710	Salmone al Naturale 213g	scatola	213g 165g	250g	12	24	300	8006460041302
Termo/Pallet: 18 termo x 9 strati		Cartoni/Pallet: 9 cartoni x 9 strati		Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				



Zuppetta di zucca gialla, vongole Delicieux e pane tostato

Ingredienti per 4 persone:

Vongole al naturale Delicieux	1 vaso da 130g
Zucca gialla	580g
Guanciale fetta	20g
Carote	60g
Scalogno	30g
Zucchero	15g
Olio extravergine d'oliva	30g
Pane grattugiato	2 cucchiaini
Brodo vegetale	1 litro
Prezzemolo	qualche foglia
Sale e pepe	q.b.

Preparazione:

In una padella antiaderente versare un filo d'olio ed una punta d'aglio, quando sarà ben caldo, aggiungere il pane grattugiato, mescolare e far dorare, togliere dal fuoco e lasciare da parte. In una pentola di acciaio far rosolare la fetta di guanciale con l'olio e quando il grasso risulterà trasparente, aggiungere lo scalogno e le carote tagliati a pezzi di 2cm circa. Quando le verdure saranno appassite, unire la zucca gialla precedentemente sbucciata, privata dei semi e dei filacci e tagliata in pezzi irregolari di 3-4cm. Lasciar rosolare a fuoco moderato mescolando di tanto in tanto per non far attaccare. Una volta che la zucca sarà ammorbidita, versare $\frac{3}{4}$ del brodo, coprire e proseguire la cottura a fuoco basso. Lasciare ridurre il liquido della metà e successivamente, scoprire ed aggiustare di sale e pepe a piacimento. Far bollire ancora 5 minuti e togliere dal fuoco, eliminare il guanciale frullare tutto con un frullatore, lasciare a caldo in bagnomaria. In un piccolo pentolino mettere l'olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio e far scaldare a fuoco molto basso, appena si vedranno le prime bollicine, versare nell'olio le vongole Delicieux, precedentemente scolate dal loro liquido e togliere dal fuoco. Disporre la zuppetta in quattro piccole zuppe, mettervi al centro un abbondante cucchiaino di vongole Delicieux ed intorno ad esse la granella pane, completare con un giro d'olio extravergine d'oliva ed una fogliolina di prezzemolo.

2640



2610



Una sera d'estate. Tanti amici intorno al tavolo. Un bel piatto di spaghetti. Quale migliore occasione per godere della bontà delle Vongole Delicious?

La migliore qualità della varietà "venus galina" – gloria del Mediterraneo – unita all'accurata lavorazione, tipicamente Delicious.

Apri un vasetto di Vongole Delicious e rinnova la magia di un piatto di spaghetti che gli amici ricorderanno.

Delicious, semplicemente il meglio.

Vongole al naturale

Codice	Descrizione	Confezione	Peso Netto Peso Sgocciolato	Peso Lordo	Pezzi Termo	Pezzi Cartone	Pezzi Pall-Box	EAN
2610	Vongole al Naturale 130g	vaso	130g 66g	248g	12		350	8006460026101
Termo/Pallet: 24 termo x 10 strati				Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
2620	Vongole al Naturale 195g	vaso	195g 100g	338g	12		270	8006460026200
Termo/Pallet: 18 termo x 8 strati				Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
2640	Vongole al Naturale con Guscio 515g	vaso	515g 280g	762g	6			8006460026408
Termo/Pallet: 21 termo x 9 strati								



Risotto con zucchine, cozze e vongole Delicicus e pesto di menta

Ingredienti per 4 persone:

Cozze Delicicus	1 vaso da 195g
Vongole al naturale Delicicus	1 vaso da 195g
Riso per risotti	350g
Zucchine	2 grandi
Brodo vegetale	q.b.
Cipolla	100g
Noci in gheriglio	70g
Prezzemolo	50g
Menta	50g
Burro	20g
Parmigiano-Reggiano	40g
Aglio	2 spicchi
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale	q.b.

Preparazione:

Lavare le zucchine, privarle delle estremità e tagliarle a dadini non più grandi di ½ cm di lato, tenere da parte.

Scolare le cozze e le vongole della loro acqua e metterle in un piccolo pentolino con lo spicchio d'aglio e coprire con l'olio extravergine d'oliva, far scaldare a fiamma bassa e appena inizierà a sobbollire, togliere dal fuoco e lasciare in infusione. Tritare e frullare, le foglie del prezzemolo e della menta, con una punta d'aglio e l'olio, far emulsionare bene.

Tritare al coltello i gherigli di noce.

In una pentola d'acciaio, far dorare la cipolla tritata grossolanamente con un filo d'olio. Aggiungere il riso e lasciar tostare per 30 secondi mescolando di continuo. Aggiungere il brodo vegetale e a metà cottura aggiungere le zucchine a cubetti. A fine cottura aggiungere le cozze e le vongole con tutto il sughetto. Togliere dal fuoco e mantecare con il burro ed il parmigiano-reggiano.

In 4 piatti fondi mettere il risotto, al centro di esso 1-2 cucchiaini di pesto e spolverare con le noci tritate.

2670



2680



2655



Quando le vongole Delicious incontrano gli appetitosi sughi della tradizione italiana, allora nascono i “Frutti del Mare” Delicious.

La migliore qualità di vongole “*venus galina*” in condimenti dal tipico sapore mediterraneo, ideali per dare ai primi piatti quel piacere da buongustai. E poi cozze nel loro brodo di cottura naturale, per portare tutti i giorni un po’ di mare sulla tua tavola. Apri un vasetto alla marinara od al pomodoro e gusta l’equilibrio tra le vongole Delicious ed il loro sugo. Apri le cozze Delicious e senti il profumo del mare.

Delicious, semplicemente il meglio.

I “Frutti del Mare” Delicious

Codice	Descrizione	Confezione	Peso Netto Peso Sgocciolato	Peso Lordo	Pezzi Termo	Pezzi Cartone	Pezzi Pall-Box	EAN
2655	Vongole al Pomodoro 195g	vaso	195g 195g	338g	12		270	8006460026552
Termo/Pallet: 18 termo x 9 strati				Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
2670	Cozze al Naturale 195g	vaso	195g 100g	338g	12		270	8006460026705
Termo/Pallet: 18 termo x 9 strati				Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
2680	Vongole alla Marinara 130g	vaso	130g 130g	248g	12		350	8006460026804
Termo/Pallet: 24 termo x 10 strati				Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				



Bagna cauda con acciughe Delicius

Ingredienti per 6 persone:

Acciughe salate Delicius	1 vaso da 310g
Burro	60g
Olio extravergine d'oliva	3 cucchiari
Vino rosso	1 bicchiere grande
Aglio	7/8 spicchi sbucciati
Latte	1 bicchiere

Preparazione:

Lavate le acciughe molto velocemente nel vino, quindi diliscatele e ponetele in disparte.

Tritate finemente l'aglio e mettetelo per un'ora circa nel latte, per far sì che risulti più digeribile.

A questo punto mettete in un pentolino l'aglio e il latte e fate cuocere il tutto a fuoco lento.

Nel frattempo iniziate a riscaldare l'olio ed il burro in un tegame (meglio se di coccio) e - una volta che sia caldo ma non bollente - aggiungete l'aglio con il latte. Mescolate per bene finché l'aglio non si sarà sciolto del tutto ed infine aggiungete le acciughe e continuate a mescolare almeno per altri 20 minuti, fino a che anche le acciughe si saranno ben sciolte.





La tradizione delle acciughe sotto sale e la garanzia della qualità Delicious.

Maestri salatori, dopo aver sapientemente lavorato il miglior pesce azzurro del Mediterraneo, lo hanno affidato ai loro celebrati barili per la lunga stagionatura.

All'apertura, quasi un rito, ecco le mitiche acciughe salate "alla carne". Un segreto che viene da lontano, un piacere sempre attuale.

Delicious, semplicemente il meglio.

Acciughe Salate

Codice	Descrizione	Confezione	Peso Netto Peso Sgocciolato	Peso Lordo	Pezzi Termo	Pezzi Cartone	Pezzi Pall-Box	EAN
3120	Acciughe Salate 120g	busta s/vuoto	120g 120g	130g		24		8006460031204
Cartoni/Pallet: 7 cartoni x 6 strati								
4030	Acciughe Salate (Engraulis Encrasicolus) 280g	vaso	280g 170g	455g	6			8006460040305
Termo/Pallet: 28 termo x 10 strati								
4031	Acciughe Salate (Engraulis Encrasicolus) 310g	vaso	310g 210g	560g		12	162	8006460040312
Cartoni/Pallet: 15 cartoni x 6 strati				Pall-Box/Pallet: 4 pall-box x 1 strato				
4830	Acciughe Salate 5kg	latta	5000g 4000g	5660g		4		8006460048400
Cartoni/Pallet: 7 cartoni x 3 strati								
4930	Acciughe Salate 10kg	latta	10000g 8000g	11320g		2		8006460049407
Cartoni/Pallet: 7 cartoni x 3 strati								



Aspic di merluzzo, zucchine e gamberetti Delicius

Ingredienti per 4 persone:

Baccalà dissalato Delicius	450g
Gamberetti Delicius	1 vaso da 140g
Zucchine	1 grande
Brodo vegetale	500ml
Limone	½
Colla di pesce in fogli	14g
Aglio	2 spicchi
Porro	¼
Capperi	15-20
Maionese	q.b. per guarnire
Prezzemolo	q.b.
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale e pepe	q.b.

Preparazione:

Preparare un buon brodo vegetale più limpido possibile.

Tagliare la zuccina a rondelle sottili 2-3mm e cuocerle a vapore o in acqua bollente con una parte del prezzemolo per $\frac{3}{4}$ della cottura, scolare e far freddare su un panno assorbente. Condirle con un filo d'olio e 5-6 capperi tritati grossolanamente.

In una padella antiaderente far scaldare un filo d'olio e l'aglio, aggiungere poi i filetti di merluzzo accuratamente dissalati e lasciar rosolare a fiamma moderata da ambedue le parti, girando delicatamente solo una volta. Togliere dal fuoco e mettere i filetti a marinare per almeno un ora in frigorifero, con olio, sale, pepe e il porro tagliato a rondelle molto fini.

A 500ml di brodo bollente, passato al colino, unire la scorza di mezzo limone e lasciarla in infusione fuori dal fuoco per $\frac{1}{2}$ ora. Far reidratare per 10 minuti in acqua fredda i fogli di colla di pesce e metterli nel brodo, dopo aver tolto le bucce di limone, mescolare bene e versare metà del composto nello stampo da plum-cake, il restante brodo dovrà essere lasciato a caldo in bagnomaria.

Versare i gamberetti Delicius in ordine sparso nello stampo ed aggiungere alcune foglioline intere di prezzemolo. Mettere tutto in frigorifero per far addensare la gelatina.

Sulla gelatina rappresa, appoggiare uno o più strati di zuccina a rondelle, condirle con il porro della marinatura ed appoggiare delicatamente i filetti di merluzzo. Versare la restante gelatina tenuta da parte, in modo da riempire tutte le fessure e riporre il tutto in frigorifero per almeno due ore. Sformare in un piatto da portata e guarnire a piacere con maionese e capperi.





I migliori merluzzi selvaggi COD, pescati nelle gelide acque oceaniche e salati come una volta nelle Farøer, isole dalla struggente ed intatta bellezza, a metà strada tra Danimarca ed Islanda: la sicurezza di un baccalà come dev'essere fatto.

Filettoni di merluzzo COD dalla Norvegia, baccalà dalle isole Farøer: il meglio della tradizione millenaria della conservazione ittica nel grande Nord. Insomma, pesce come si dice in Scandinavia.

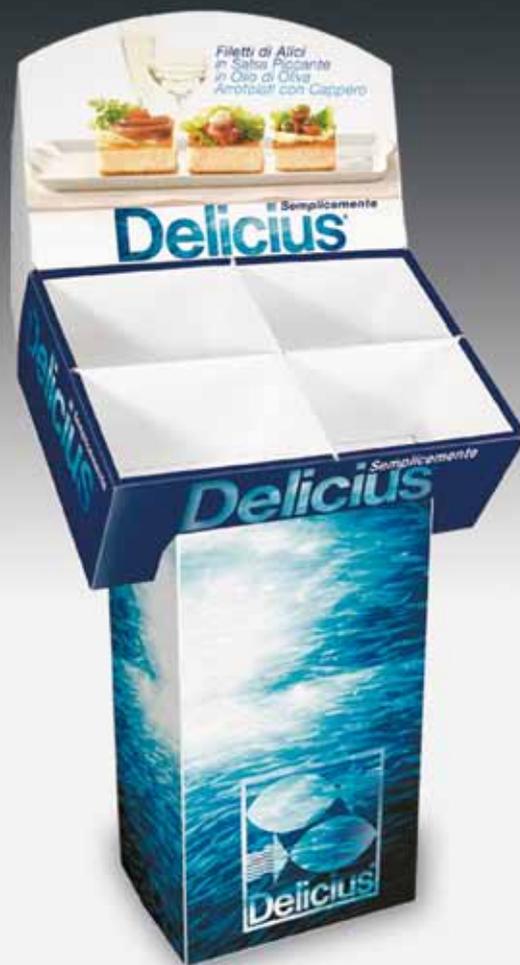
Delicious, semplicemente il meglio.

Baccalà Cod in vaschetta e busta sottovuoto

Codice	Descrizione	Confezione	Peso Netto Peso Sgocciolato	Peso Lordo	Pezzi Termo	Pezzi Cartone	Pezzi Pall-Box	EAN
3210	Vaschetta di Baccalà in cartone da 8kg	vaschetta	8000g 8000g	8750		18-19-20		2366240080003
Cartoni/Pallet: 6 cartoni x 6 strati								
3260	Vaschetta Filettone di Baccalà in cartone da 8kg	vaschetta	8000g 8000g	8750		18-19-20		2366250080000
Cartoni/Pallet: 6 cartoni x 6 strati								
3200	Busta sottovuoto di Baccalà in cartone da 5kg	busta s/vuoto	5000g 5000g	5500g		6-7-8		2366240050006
Cartoni/Pallet: 6 cartoni x 8 strati								
3250	Busta sottovuoto di Filettone di Baccalà in cartone da 5kg	busta s/vuoto	5000g 5000g	5500g		10-11-12		2366250050003
Cartoni/Pallet: 7 cartoni x 8 strati								
3300	Busta sottovuoto Filetti di Baccalà senza pelle 300g	busta s/vuoto	300g 300g	340g		12		800646003300
Cartoni/Pallet: 7 cartoni x 9 strati								



A



B

Espositori Delicius

Codice	Descrizione	Confezioni Espositore			
		A	B	C	D
0046	Filetti di Alici Tesi all'olio di oliva 46g	36	624	-	567
0048	Filetti di Alici Arrotolati con capperi all'olio di oliva 46g	36	624	-	567
0050	Filetti di Alici Arrotolati in Salsa Piccante 50g	36	624	-	567
1053	Filetti di Alici Tesi all'olio di oliva 58g	-	-	504	315
1093	Filetti di Alici Tesi all'olio di oliva 90g	-	-	504	216
1153	Filetti di Alici Tesi all'olio di oliva 150g	-	-	300	120
1100	Filetti di Alici Tesi all'olio di oliva 100g SUPERIOR	-	-	420	189
1250	Filetti di Alici Arrotolati all'olio di oliva 265g SUPERIOR	-	-	160	90
1252	Filetti di Alici Arrotolati con capperi all'olio di oliva 265g SUPERIOR	-	-	160	90
1273	Filetti di Alici Tesi all'olio di oliva 265g SUPERIOR	-	-	160	90
2100	Filetti di Sgombro all'olio di oliva 250g	-	-	160	90
2120	Filetti di Sgombro all'olio di oliva Quadripack 125gx4	-	-	155	51
2125	Filetti di Sgombro all'olio di oliva 125g	-	-	580	247



Un buon espositore deve saper incuriosire, informare ed attrarre.

I pallbox da terra e gli showbox da banco Delicius sono eccezionali supporti al selling nella moderna distribuzione.

Attirano l'attenzione dei clienti e sono in grado di ampliare gli spazi espositivi del punto vendita.

Delicius, semplicemente il meglio.

Espositore	Larghezza cm	Profondità cm	Altezza cm
A	16	21	11
B	66	50	100
C	58	38	110
D	50	35	100

Codice	Descrizione	Confezioni Espositore			
		A	B	C	D
2130	Filetti di Sgombro al naturale 125g	-	-	580	247
2140	Sardine all'olio di oliva 120g	-	-	580	247
2160	Filetti di Sardina all'olio di oliva 120g	-	-	580	247
2170	Filetti di Sardina al naturale 120g	-	-	580	247
2510	Gamberetti al naturale 100g	-	-	300	210
2520	Gamberetti al naturale 140g	-	-	270	140
2610	Vongole al naturale 130g	-	-	350	160
2620	Vongole al naturale 195g	-	-	270	105
2655	Vongole al pomodoro 195g	-	-	270	105
2670	Cozze al naturale 195g	-	-	270	105
2680	Vongole alla marinara 130g	-	-	350	160
2710	Salmone al naturale 213g	-	-	300	120
2812	Tonno all'olio di oliva 80gx3	-	-	156	89
2816	Tonno Trancio all'olio di oliva 140g	-	-	320	150
2820	Tonno Trancio all'olio di oliva 140gx2	-	-	180	80
2840	Tonno all'olio di oliva 160gx2	-	-	144	72



Delicious Rizzoli S.p.A.
Via Micheli, 2 - 43056 San Polo di Torrile - Parma - Italia
Tel. +39 0521 813525 - Fax +39 0521 819721 - E-mail: info@delicious.it
www.delicious.it