

# nettuno

FROZEN SEAFOOD & MORE

Prodotti del mese





**Totano  
intero Atlantico**



**Calamaretti**



**Calamari  
puliti Thailandia**



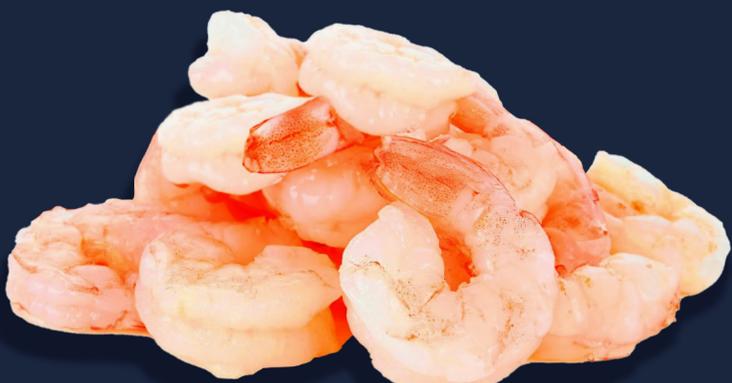
**Filetti  
di Scorfano**



**Vongole con guscio  
white&brown**



**Preparati Blumares**



**Gamberi sgusciati  
devenati Argentina**



**Mazzancolle  
intera atlantica**

# Totano intero Atlantico

(Illex argentinus)

Grazie alla loro grande versatilità, i totani sono ideali per la preparazione di molteplici ricette culinarie: dal semplice sugo per i primi piatti alle insalate di mare, grigliati, in umido o fritti.

200/300 S  
300/400 M



# Calamaretti

(Lololus japonica)

Il calamaretto ha un ottimo contenuto proteico ed è ricco di sali minerali.

Veloce e facile da cucinare, è perfetto per accompagnare un primo piatto o semplicemente servito come gustoso antipasto.

3/5



# Calamari puliti Thailandia

Asian  
Surat

(Uroteuthis chinensis)

I calamari hanno un sapore delicato e sono semplici da preparare.

Possono essere proposti in molte varianti: ripieni, fritti, grigliati o al forno, per piatti sempre ricchi e gustosi.

Pulito IQF U10



# Filetti di Scorfano

(Sebastes mentella)

Il filetto di scorfano è un piatto delizioso e adatto per ogni occasione.

Grazie al suo sapore delicato, è molto apprezzato e si presta a diverse preparazioni, dalla cottura in padella a quella al forno.

100/200



# Vongole con guscio white&brown

(Meretrix lyrata)

Le vongole sono perfette per preparazioni semplici ma allo stesso tempo gustose, che spaziano dai piatti più raffinati alle classiche zuppe o risotti.

60/90

1054164268



**BLU MARES**

## Preparati Blumares

**Preparato per risotto**  
Gustoso preparato per risotto ricco di prelibati molluschi e crostacei.

**Frittura di mare**  
Delicata frittura con anelli di totano, ciuffi di calamaro, seppioline e gambero indopacifico.

**Insalata di mare**  
Invitante insalata di mare con ciuffi di calamaro, totano, cozze, vongole, surimi e gamberetti.





BLU MARES®

# Gamberi sgusciati divenati Argentina

(Pleoticus muelleri)  
I gamberetti sgusciati, perfetti per ogni tipo di ricetta, possono essere cucinati come antipasti, salse, primi o secondi piatti.

Busta 850gr



# Mazzancolle intera atlantica

(Penaeus notialis)  
Le mazzancolle sono un ingrediente prelibato, ideale per molteplici preparazioni. Possono essere servite come antipasto, finger food o impiegate in sofisticate interpretazioni culinarie.

30/40 FILM



# nettuno

## FROZEN SEAFOOD & MORE

[www.neptun.it](http://www.neptun.it)



Nettuno Alimentari s.p.a

P.iva 01321140129

Tel: +39 0331 518091

Fax: +39 0331 516809

[ufficiocommerciale@neptun.it](mailto:ufficiocommerciale@neptun.it)

San Vittore Olona

via I Maggio 20, MI Italy