

nettuno

FROZEN SEAFOOD & MORE

Prodotti del mese





Filetto di merluzzo carbonaro



Filetto di alaccia



Filetto di luccio



Filetto di persico



Filetto di salmone



Seppie pulite e sporche Senegal



Latterini



Calamari anelli e ciuffi Patagonia

Filetto di merluzzo carbonaro

(Pollachius virens)

Il filetto di merluzzo è un piatto versatile, facile da preparare e molto nutriente. Grazie alla sua carne bianca e morbida, si presta a differenti modalità di cottura: dal forno alla padella o semplicemente fritto.

IQF 1000UP – 1x22kg



Filetto di alaccia

(Sardinella gibbosa)

Il filetto di alaccia grazie al suo gusto ricco e saporito, è spesso utilizzato in semplici e veloci ricette culinarie. Con il suo sapore deciso, può essere gustato come aperitivo, antipasto o accompagnato a piatti veloci.

IQF 12/15 – 10x800gr

IQF 15/18 – 10x800gr



Filetto di luccio

(Esox luctus)

Il filetto di luccio con la sua carne soda e magra, si presta perfettamente a cotture semplici, come al forno e in padella.

100/200 – 1x5kg
200/400 – 1x5kg



Filetto di persico

(Perca fluviatilis)

Il filetto di persico è un piatto leggero e gustoso. Con la sua carne delicata e saporita, si presta a numerosi tipi di cottura o delicate e raffinate salse per assaporare e accompagnare antipasti o sfiziosi fingerfoods.

10/20 – 1x5kg
20/40 – 1x5kg
40/60 – 1x5kg



Filetto di salmone

(Salmo salar)

Da un semplice antipasto a ricette culinarie più complesse, il filetto di salmone può essere preparato in vari modi. Piatto molto apprezzato per il suo sapore ricco e la sua consistenza morbida.

Sottovuoto - 1.4/1.8 Kg



Seppie pulite e sporche Senegal

(Sepia officinalis)

Le seppie sono molto versatili in cucina e si prestano a condire primi piatti, zuppe o a essere servite come secondi. La loro carne, tenera e saporita, conquista per il suo gusto unico.

Pulite IQF - 100/200

200/400

400/600

600/800

Sporche choco blocco - G / M / P



Latterini

(*Atherina boyeri*)

Piccoli pesci molto saporiti, utilizzati principalmente per gustose frittiture o marinati per ottimi primi piatti o insalate.

IQF - 10x1Kg



Calamari anelli e ciuffi Patagonia

(*Doryteuthis gahi*)

Un classico della cucina di mare, semplici e croccanti, possono essere serviti come antipasto o secondo piatto.

Busta - 10x400gr

Busta - 6x800gr



nettuno

FROZEN SEAFOOD & MORE

www.neptun.it



Nettuno Alimentari s.p.a

P.iva 01321140129

Tel: +39 0331 518091

Fax: +39 0331 516809

ufficiocommerciale@neptun.it

San Vittore Olona

via I Maggio 20, MI Italy