



PESCATO FRESCO



CATALOGO DI PESCATO
E ALLEVATO FRESCO

TIPOLOGIE DI PESCATO



PESCE AZZURRO

Nuotano dalla superficie e sono idrodinamiche e veloci (da qui la forma delle loro pinne). Fanno lunghi viaggi per nutrirsi, quindi hanno bisogno di accumulare grasso nel loro corpo (ecco perché sono ricchi nell'omega-3).



Carnagione bluastra e cangiante. Dal momento che percorrono lunghe distanze, hanno bisogno di una pinna potente con spigoli vivi.



PESCE SEMIGRASSO

Si muove in acque intermedie. A seconda del periodo dell'anno, delle acque in cui vivono e in base al loro livello di grasso nella carne, sono più simili al pesce azzurro o al pesce bianco.



Possono essere carne bianca o pelle bluastra. Più simile a quello del pesce azzurro che a quello del bianco.



PESCE BIANCO

Di solito sono specie abbastanza sedentarie movimenti insignificanti, quindi non hanno bisogno di immagazzinare grasso nei loro tessuti. Le loro pinne sono grandi e servono più a stabilizzarsi che a nuotare.



Pelle argentata e carne bianca. Poiché non percorrono lunghe distanze, non hanno bisogno di una coda forte o idrodinamica, ma piuttosto piatta e arrotondata.

% DI GRASSO NATURALE (OMEGA 3)

5-10 %

Il grasso accumulato dipende a seconda delle dimensioni del pesce e dalla temperatura dell'acqua in cui vive.

2-5 %

Livello intermedio di grasso salutare

2 % di grasso salutare

E' altamente concentrato nel fegato del pesce

PROPRIETA'

Ideale per diete nutrienti. Contro malattie cardiovascolari o renali. Fornisce acido oleico, acido linoleico e omega3 che riducono il colesterolo nel sangue.

Livello intermedio di grasso salutare

E' altamente concentrato nel fegato del pesce

SPECIE PRINCIPALI

Tonno
Sardina
Acciuga
Palamita
Sgombro
Pesce Spada

Branzino
Orata
Salmone
Cernia
Besugo
Triglia
Pagello
Dentice
Sarago

Merluzzo
Baccalà
Rana pescatrice
Sogliola
Pesce San Pietro
Ombrina





TIPOLOGIE DI FRUTTI DI MARE

CROSTACEI

Invertebrati a polpa morbida, il corpo è ricoperto da un guscio duro e sono muniti di tenaglie. Di solito hanno due paia di antenne che servono fondamentalmente ad orientarsi e sentire.



Il periodo peggiore per consumare i molluschi sono i mesi “senza R”, ovvero: maggio, giugno, luglio e agosto. Inoltre, sono mesi di ciclo riproduttivo per la maggior parte delle specie, quindi dove il mollusco ha dimensioni ridotte, consistenza soda, sapore e qualità.

CEFALOPODI

I cefalopodi o “molluschi molli” sono caratterizzati dall’assenza di conchiglia o conchiglia esterna. Sono testa (a forma di borsa, muscolosa e flessibile) e piedi (circondati da tentacoli).



Hanno cellule pigmentate che consentono loro di cambiare colore per passare inosservate e comunicare tra loro. Secernono inchiostro per nascondersi e difendersi quando si sentono minacciati.

MOLLUSCHI BIVALVI

Bivalvi (due conchiglie): sono molluschi che hanno una conchiglia divisa in due valvole. Sono uniti da un legamento elastico.



Di solito si trovano sepolti in fondali morbidi, sabbia, o abitano superfici rigide come rocce o corde (bateas).

ECHINODERMI

Riconoscibile dal suo scheletro esterno. In alcuni casi con simmetria pentaradiale (5 parti uguali escono dalla sua bocca).



La testa non può differenziarsi dal resto del corpo, e hanno la bocca inferiore.

PROPRIETA'

Il suo valore energetico è basso a causa della bassa quantità di grasso. Contengono collagene e si dice che il suo consumo sia un afrodisiaco. Concentrazione di minerali come fosforo, potassio, calcio, sodio, magnesio, ferro e iodio.

Favorisce il sistema immunitario. Collabora alla formazione di ossa, cartilagini e denti. Regola i livelli di colesterolo.

Ricco di vitamina B12, vitamina C, selenio e antiossidanti. Povero di calorie e ricco di proteine.

Molto apprezzato in gastronomia. Sapore di mare intenso, e consistenza delicata.

SPECIE PRINCIPALI

Aragoste
Gamberi
Mezzancolle
Astice
Groco

Polpo
Calamari
Seppia
Totani

Ostriche
Cozze
Vongole
Cappesante

Riccio di mare



PESCE AZZURRO



Trota iridea
(ONCORHYNCHUS MYKISS)



Sardina
(SARDINIA PILCHARDUS)



Acciughe
(ENGRALIUS ENCRASICOLUS)



Trombarello
(AUXIS ROCHE AUXIS THAZARD)



Sgombro
(SCOMBER SCOMBRUS)



Sugarello
(TRACHURUS TRACHURUS)

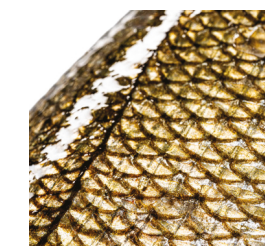
CARATTERISTICHE DI FRESCHEZZA



Occhio brillante e vivo



Branchie rossastre
senza mucosa



Consistenza soda e umida
e scaglie lucide



Pesce spada
(XIPHIAS GLADIUS)



Palamita
(XIPHIAS GLADIUS)



Tonno alletterato
(EUTHYNNUS ALLETTERATUS)



IL TONNO

E' la specie più commerciale
diventata un sostituto del tonno pinna blu.
Il tonno pinna gialla si trova nelle acque aperte
dei mari tropicali e subtropicali di tutto il mondo.
Può raggiungere i due metri
di lunghezza e pesare più di 150 kg.



Tonno pinna gialla "Yellowfin"
(ONCORHYNCHUS MYKISS)



ANISAKISFREE
Il processo di congelamento garantisce
la condizione "Anisakis Free"
ATTENZIONE
Il prodotto non va ricongelato

Tonno rosso o "Bluefin"
(THUNNUS THYNNUS)

Tra tutte, è la specie di tonno più grande e pregiata.
Si differenzia dal rest del tonno perchè la sua pinna pettorale
è più corta, e la sua carne è rosa, acquisendo spesso una
tonalità di rosso intenso. È uno dei pesci più veloci
in circolazione e nelle corse brevi può superare i 70 km/ora.



Tunnus Thynnus
Filetto di tonno lavorato al momento



PESCATO SEMIGRASSO



Salmone
(SALMO SALAR)



Triglia
(MULLUS BARBATUS)



Branzino
(DICENTRARCHUS LABRAX)



Orata
(SPARUS AURATA)



Besugo
(PAGELLUS BOGARAVEO)



Pagello
(EPINEPHELUS MARGINATUS)



Pargo
(PAGRUS PAGRUS)



Dentice
(DENTEX DENTEX)

ALLEVATO



Orata
(SPARUS AURATA)



Branzino
(DICENTRARCHUS LABRAX)





PESCE BIANCO



Rana Pescatrice
(LOPHIUS PISCATTORIUS)



Scorfano
(SCORPAENA SCROFA)



Rombo
(PSETTA MAXIMA)



Ombrina Ocellata
(SCIAENOPS OCELLATUS)



Ombrina Boccadoro
(ARGYROSOMUS REGIUS)



Pesce San Pietro
(ZEUS FABER)



Sogliole
(SOLEA SOLEA)



Cernia Bruna
(EPINEPHELUS MARGINATUS)



Tordo Merlo
(LABRUS MERULA)



Pesce Pappagallo
(XYRICHTHYS NOVACULA)



Fritto misto



Brotola
(PHYCIS PHYCIS)



Gallinella rossa
(HELICOLENUS DACTYLOPTERUS)



Filetto di Halibut
(HIPPOGLOSSUS HIPPOGLOSSUS)



Merluzzo
(MERLUCCIUS MERLUCCIUS)



Filetto di pesce persico
(LATE NILOTICUS)



Nasello
(MERLUCCIUS MERLUCCIUS)



CEFALOPODI



Calamare
(*LOLIGO VULGARIS*)



Polpo
(*OCTOPUS VULGARIS*)



Totani
(*LOLIGO VULGARIS*)



Seppia
(*SEPIA OFFICINALIS*)



Moscardino
(*ELEDONE CIRRHOSA*)



Moscardini novelli
(*ELEDONE CIRRHOSA*)





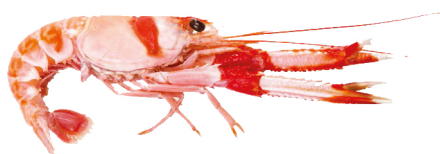
CROSTACEI



Astice Europeo
(HOMARUS GAMMARUS)



Astice Americano
(HOMARUS AMERICANUS)



Scampo
(NEPHROPS NORVEGICUS)



Mazzancolla
(PENAEUS KERATHURUS)



Gambero rosa
(LOLIGO VULGARIS)



Gambero viola
(ARISTEUS ANTENNATUS)



Aragosta rossa
(PALINIRUS ELEPHAS)



Aragosta
(PALINIRUS MAURITANICUS)



MOLLUSCHI BIVALVI



Cozze pescate
(MYTILUS GALLOPROVINCIALIS)



Cozze allevate
(MYTILUS GALLOPROVINCIALIS)



Cozze in ATM
(MYTILUS GALLOPROVINCIALIS)



Vongole
(VENUS GALLINA)



Cappasanta Mezzoguscio
(PECTEN MAXIMUS)



Polpa di Cappasanta
(PECTEN MAXIMUS)



Ostrica Fine de calire
(CRASSOSTREA GIGAS)



Ostrica Concava TSARSKAYA
(CRASSOSTREA GIGAS)



Ostrica Concava GILLARDEAU
(CRASSOSTREA GIGAS)



Murice
(BOLINUS BRANDARIS)



Fasolari
(CALLISTA CHIONE)



SPECIALITÀ



Stoccafisso ammollato



Baccalà ammollato



Bottarga di Tonno



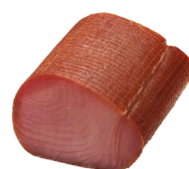
Bottarga di Muggine



Salmone affumicato



Spada affumicato



Tonno affumicato



Gamberi in salamoia
(LITOPENAEUS VANNAMEI)



Riccio di mare
(ECHINOIDEA)



Uova di Riccio



Uova di Storione



Uova di Cefalo



Uova di Salmone



Uova di Tobiko



Uova di Trota



Acciughe Cantabriche in olio



Filetto di Acciughe cantabriche marinate



Alghe Nori



Alghe Salicornia



LE NOSTRE LAVORAZIONI



EVISCELAZIONE



SFILETTATURA



TAGLIO A FETTE



SQUAMATURA

QUALI PESCI LAVORIAMO

Salmone

Tonno

Orata

Branzino

Ombrina

Ricciola





25



Biomar srl

Sede operativa e deposito: Via Cesare Festa 52 - 16011 Arenzano (GE)

Sede legale: Vico della Madonnetta 1/2 - 17019 Varazze (SV)

Telefono: 010.9113398

E-mail: info@biomarsrl.it