



Trevisani[®] Pietro
in Gastronomia



Dal congelatore
AL TUO BANCO

GASTRONOMIA

in pochi minuti

Da oggi il tuo chef
SIAMO NOI



SOLUZIONI PER LA TUA GASTRONOMIA

I NOSTRI
PLUS



SENZA SPRECHI



TEMPI RAPIDI



UNIFORMARE I SAPORI NEI VARI BANCHI



INGREDIENTI DI ALTISSIMA QUALITÀ



GURDA IL VIDEO

RISCALDA E SERVI

IN PADELLA



Versare il contenuto della confezione ancora congelato in una pentola



Cuocere a fuoco medio con coperchio



Mescolare di tanto in tanto



Servire al banco

IN FORNO PROFESSIONALE



Versare il prodotto in un contenitore da forno; impostare la temperatura a 200°C e umidità a 0. Cuocere per circa 15 minuti fino a cottura desiderata.

PRODOTTI CON CONDIMENTO

POLPETTE DI MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA CON MERLUZZO SUDAFRICANO	>	 COTTURA IN PADELLA	 COTTURA IN FORNO
SAUTÈ DI MARE CON VONGOLE DELL'ADRIATICO	>	 COTTURA IN PADELLA	 COTTURA IN FORNO
FILETTO DI BRANZINO AGLI AGRUMI CON ARANCE SICILIANE	>	 COTTURA IN PADELLA	 COTTURA IN FORNO
BACCALÀ DEL PESCATORE CON VERO BACCALÀ	>	 COTTURA IN PADELLA	 COTTURA IN FORNO
ZUPPA VONGOLE E CECI	>	 COTTURA IN PADELLA	 COTTURA IN FORNO
CODE DI RANA PESCATRICE ALLA SICILIANA CON RANA PESCATRICE SUDAFRICANA	>	 COTTURA IN PADELLA	 COTTURA IN FORNO
CUORI DI MERLUZZO ALLA SICILIANA CON VERO LOMOS DI MERLUZZO	>	 COTTURA IN PADELLA	 COTTURA IN FORNO
ZUPPA DEL PESCATORE CON VERO BACCALÀ	>	 COTTURA IN PADELLA	 COTTURA IN FORNO
CALAMARI CONTADINI CON CALAMARI PULITI E TAGLIATI	>	 COTTURA IN PADELLA	 COTTURA IN FORNO
CODE DI RANA PESCATRICE AI CARCIOFI CON RANA PESCATRICE SUDAFRICANA	>	 COTTURA IN PADELLA	 COTTURA IN FORNO
MERLUZZO AI SAPORI DELL'ORTO	>	 COTTURA IN PADELLA	 COTTURA IN FORNO
POLPETTE DI BACCALÀ CON CECI	>	 COTTURA IN PADELLA	 COTTURA IN FORNO

PRODOTTI PANATI

SPIEDINI CALAMARI E GAMBERI PANATI	>	 COTTURA IN FORNO
HAMBURGER DI MERLUZZO NORDICO PANATI	>	 COTTURA IN FORNO
OLIVE DI PESCE PANATE	>	 COTTURA IN PADELLA

PRODOTTI AL NATURALE

CALAMARI PULITI E TAGLIATI	>	 COTTURA IN PADELLA
--------------------------------------	---	--



TEMPO
DI COTTURA
20 min
CIRCA



**POLPETTE DI
MERLUZZO ALLA
MEDITERRANEA**
CON MERLUZZO SUDAFRICANO

Grammi:
1500g
Cartone:
3 CONF.
4,5 KG

Ingredienti:
merluzzo sudafricano,
pomodori, cipolla,
sugo

1

TEMPO
DI COTTURA
15 min
CIRCA



**SAUTÈ
DI MARE**
CON VONGOLE
DELL'ADRIATICO

Grammi:
1500g
Cartone:
3 CONF.
4,5 KG

Ingredienti:
cozze intere, vongole
interi, gamberi,
pomodoro, sugo

2

TEMPO
DI COTTURA
10 min
CIRCA



**FILETTO DI
BRANZINO
AGLI AGRUMI**
CON ARANCE SICILIANE

Grammi:
1000g
Cartone:
3 CONF.
4,5 KG

Ingredienti:
branzino, zucchine e
patate grigliate,
arance, sugo

3

TEMPO
DI COTTURA
20 min
CIRCA



**BACCALÀ
DEL PESCATORE**
CON VERO BACCALÀ

Grammi:
1500g
Cartone:
3 CONF.
4,5 KG

Ingredienti:
baccalà, pomodoro,
patate, olive, cipolla,
sugo

4

TEMPO
DI COTTURA
15 min
CIRCA



ZUPPA VONGOLE E CECI

Grammi:
1500g

Cartone:
3 CONF.
4,5 KG

Ingredienti:
ceci, vongole intere
e sgusciate,
pomodoro, sugo

5

TEMPO
DI COTTURA
20 min
CIRCA



CODE DI RANA PESCATRICE ALLA SICILIANA CON RANA PESCATRICE SUDAFRICANA

Grammi:
1500g

Cartone:
3 CONF.
4,5 KG

Ingredienti:
code di rospo,
pomodoro, patate,
olive, capperi, sugo

6

TEMPO
DI COTTURA
20 min
CIRCA



CUORI DI MERLUZZO ALLA SICILIANA CON VERO LOMOS DI MERLUZZO

Grammi:
1500g

Cartone:
3 CONF.
4,5 KG

Ingredienti:
merluzzo, patate,
pomodoro, olive,
capperi, sugo

7

TEMPO
DI COTTURA
15 min
CIRCA



ZUPPA DEL PESCATORE RICETTA TRADIZIONALE

Grammi:
1500g

Cartone:
3 CONF.
4,5 KG

Ingredienti:
verdesca, code di
rospo, seppie, cozze,
mazzancolle,
pomodoro, peperoni,
cipolla, sugo

8

TEMPO
DI COTTURA
10 min
CIRCA



**CALAMARI
CONTADINI**
CON CALAMARI PULITI
E TAGLIATI

Grammi:
1100g

Cartone:
3 CONF.
3 KG

Ingredienti:
*calamari puliti e
tagliati, ceci,
pomodoro, patate
grigliate, piselli, sugo*

9

TEMPO
DI COTTURA
15 min
CIRCA



**CODE DI ROSPO
CON CARCIOFI**
CON RANA PESCATRICE
SUDAFRICANA

Grammi:
1500g

Cartone:
3 CONF.
4,5 KG

Ingredienti:
*code rana pescatrice,
patate, carciofi, olive,
cipolla rossa, sugo*

10

TEMPO
DI COTTURA
15 min
CIRCA



**MERLUZZO
AI SAPORI
DELL'ORTO**

Grammi:
1500g

Cartone:
3 CONF.
4,5 KG

Ingredienti:
*merluzzo, zucchine e
peperoni grigliati,
pomodoro, cipolla
rossa, olive, sugo*

11

TEMPO
DI COTTURA
15 min
CIRCA



**POLPETTE DI
BACCALÀ**
CON CECI

Grammi:
1500g

Cartone:
3 CONF.
4,5 KG

Ingredienti:
*baccalà, pomodoro,
ceci, olive, capperi,
sugo*

12



TEMPO
DI COTTURA
10 min
CIRCA



SPIEDINI CALAMARI E GAMBERI PANATI

Grammi:
3000g
Cartone:
1 CONF.
3,0 KG

Ingredienti:
calamari,
gamberi,
panatura

13

TEMPO
DI COTTURA
10 min
CIRCA



HAMBURGER DI MERLUZZO NORDICO PANATI

Grammi:
5000g
Cartone:
1 CONF.
5,0 KG

Ingredienti:
merluzzo nordico,
panatura

14

TEMPO
DI COTTURA
5 min
CIRCA



OLIVE DI PESCE PANATE

Grammi:
1000g
Cartone:
6 CONF.
6,0 KG

Ingredienti:
olive verdi,
prodotti ittici
misti, panatura

15

TEMPO
DI COTTURA
4 min
CIRCA



CALAMARI PULITI E TAGLIATI

Grammi:
1000g
Cartone:
8 CONF.
8,0 KG

Ingredienti:
calamari

16



Trevisani Pietro

in Gastronomia

Questa è la storia di due biciclette che arrivavano fino ad Ascoli Piceno per vendere il pesce al mercato del centro.

Ma è anche la storia di una macchina, una Ford Capri, che frequentava i grandi mercati del nord e che per entrare in autostrada doveva arrivare fino a Bologna.

È la storia di un'intuizione, che riuscì a portare il pesce di un piccolo molo dalle enormi potenzialità, in giro per il mondo.

È la storia di alcuni uomini e di alcune donne che hanno passato la vita ad andare oltre quello che agli altri sembrava il massimo raggiungibile.

È la storia di chi trasformò le reti di una barca in un'industria.

Questa è la storia della Trevisani Pietro srl... dal 1964 industria e commercio di prodotti ittici.







Trevisani[®] Pietro
in Gastronomia

Via Pigafetta, 16 - San Benedetto del Tronto (AP)
Tel. +39 0735 581858 • Email: info@trevisani.com

www.trevisani.com