



# Trevisani Pietro

Industria e Commercio Prodotti Ittici dal 1964



## TREVISANI CON GUSTO

### ASTUCCI

ALL BLACK

P04

I PANATI

P10

### BUSTE

I PREPARATI

P17

I NATURALI

P23

I SUGHI

P28

PROFESSIONAL

P29

I PANATI

P34

## LINEE E PRODOTTI

### POLARE

### SKIN

I TRADIZIONALI P36

8 MINUTI P38

Trevisani Pietro srl è un'industria ittica specializzata nella trasformazione e nella conservazione del pescato.

Grazie all'impiego delle più moderne tecnologie offre un'ampia selezione di prodotti a base di pesce  
preparato secondo gustose ricette o al naturale.

*Esperienza e passione dal 1964*



*La qualità che viene dal mare*



*Quality from the sea - Qualität, die aus dem Meer stammt*

Trevisani Pietro is a fishing industry specialized in the processing and conservation of fishery products.

Through modern technologies, it offers a wide selection of products based on fish prepared according to delicious recipes or au naturel.

*Experience and passion since 1964*



Trevisani Pietro srl ist eine Fischerei-Industrie, die auf Verarbeitung und Konservierung des Fischfangs spezialisiert ist.  
Dank der Anwendung modernster Technologien bietet sie eine weitreichende Auswahl von Produkten auf Fischbasis, die nach schmackhaften  
Rezepten oder natürlich zubereitet werden.

*Erfahrung und Leidenschaft seit 1964.*

Con sede a San Benedetto del Tronto (AP),  
all'interno dell'area portuale della città, stocca, elabora e distribuisce il pescato  
proveniente dai migliori mari di tutto il mondo.



Located in the port area of San Benedetto del Tronto (AP), it stocks,  
processes and distributes the catch from the best seas around the world.



Sitz in San Benedetto del Tronto (AP), im Inneren der Hafenzone der Stadt,  
wo der Fischfang aus allen besten Meeren der Welt gelagert, verarbeitet und verteilt wird.



  
Sugo  
ALLBLACK



CONTENUTO DIVISIBILE  



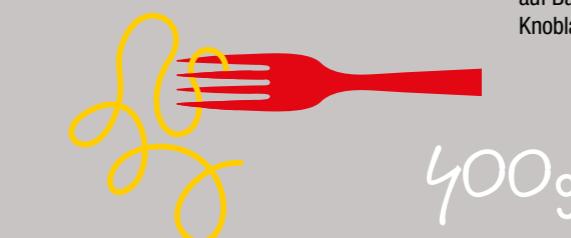

7 MINUTI 2 PORZIONI

7 MINUTI 3 PORZIONI

SPAGHETTATA COZZE E VONGOLE  
CONDIMENTO DI PESCE GIÀ PRONTO CONGELATO

SPAGHETTI MUSSELS AND CLAMS  
FROZEN SEAFOOD SAUCE

SPAGHETTI-GERICHT MIT MIES- UND VENUSMUSCHELN  
KOCHFERTIGE TIEGFRORENE FISCHSAUCE



400g



### COME SI PREPARA / COOKING TIPS / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG PER SAUTÈ

Versare il contenuto della confezione ancora congelato in una padella antiaderente, chiudere con coperchio e lasciare cuocere a fuoco medio per 7 minuti circa mescolando di tanto in tanto. Ottimo se accompagnato con dei crostini di pane.

**FOR SAUTÈ:** Pour the frozen contents in a non-stick pan, close with a lid and cook over medium heat for about 7 minutes. Stir occasionally. It will be excellent with bread croutons.

**FÜR SAUTÉ:** Den noch tiefgefrorenen Inhalt der Konfektion in eine beschichtete Pfanne geben, zudecken und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Mischen circa 7 Minuten garen. Ausgezeichnet in Begleitung von gerösteten Brotscheiben.

Bollire in acqua salata circa 250g di pasta. Nel frattempo versare in una padella antiaderente il contenuto della confezione ancora congelato, chiudere con coperchio e lasciare cuocere a fuoco medio per 7 minuti circa mescolando di tanto in tanto. Scolare la pasta al dente e farla saltare in padella per 2-3 minuti a fuoco vivace amalgamando il condimento.

**FOR PASTA:** Boil about 250g pasta in salted water. Meanwhile, pour the frozen contents in a pan, close with a lid and cook over medium heat for about 7 minutes. Stir occasionally. Drain the pasta and sauté in a pan for 2-3 minutes over high heat, mixing the sauce.

**FÜR PASTA:** circa 250g Nudeln in Salzwasser garen. In der Zwischenzeit, den noch tiefgefrorenen Inhalt der Konfektion in eine beschichtete Pfanne geben, zudecken und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Mischen circa 7 Minuten garen. Die bissfesten Nudeln abseien und in einer Pfanne 2-3 Minuten unter starker Hitze mit der Sauce vermengen.



Sugo  
ALLBLACK



CONTENUTO DIVISIBILE



PREPARATO PER RISOTTO E GNOCCHI  
CONDIMENTO DI PESCE GIA' PRONTO CONGELATO

MIXED SEAFOOD FOR RISOTTO AND GNOCCHI  
FROZEN SEAFOOD SAUCE

FERTIGPRÄPARAT FÜR RISOTTO UND GNOCCHI  
KOCHFERTIGE TIEGFRORENE FISCHSAUCE



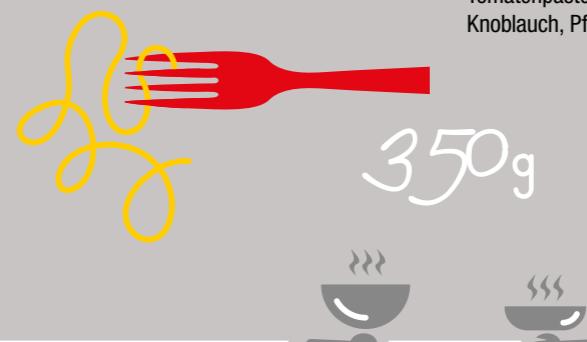
**Ingredienti:** Calamaro scottato, cozza cotta, pomodoro, gambero preccotto, vongola cotta, acqua, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, vino, aroma naturale (prodotto a base di pesce e molluschi), concentrato di pomodoro, amido di mais, pasta d'acciughe (alicci, sale), basilico, aglio, peperoncino, sale, prezzemolo.



**Ingredients:** blanched squid, cooked mussel, tomato, precooked shrimp, cooked Short-necked clam, water, sunflower oil, extra-virgin olive oil, wine, natural flavor (product based on fish and molluscs), tomato concentrate, corn starch, anchovy paste (anchovy, salt), basil, garlic, chili, salt, parsley.



**Ingredients:** lanchiert Kalmar, gekocht Miesmuschel, Tomato, vorgegarte Garnele, gekochte Gewellte Teppichmuschel, Wasser, Sonnenblumenöl, Natives Olivenöl extra, Wein, natürliches Aroma (Produkt auf Basis von Fische und Weichtiere), konzentrierten Tomatenpaste, Maisstärke, Sardellenpaste (Sardellen, Salz), Basilikum, Knoblauch, Pfeffer, Salz, Petersilie.



### COME SI PREPARA / COOKING TIPS / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG PER GNOCCHI

Versare in una padella antiaderente il contenuto della confezione ancora congelato, chiudere con un coperchio e lasciare cuocere a fuoco medio per 8 minuti circa mescolando di tanto in tanto.

Successivamente versare 400g di gnocchetti freschi o congelati direttamente dentro al sugo e mescolare facendo amalgamare bene il condimento fino a cottura degli gnocchetti.

**FOR GNOCCHI:** Pour the frozen contents in a non-stick pan, close with a lid and cook over medium heat for about 8 minutes. Stir occasionally. Then pour 400g of fresh or frozen gnocchi directly into the sauce and mix well until gnocchi are cooked.

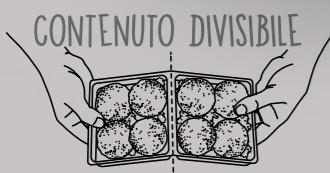
**FÜR GNOCCHI:** Den noch tiegefrorenen Inhalt der Konfektion in eine beschichtete Pfanne geben, zudecken und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Mischen circa 8 Minuten garen. Danach 400g frische oder tiegefrorene Gnocchi direkt in die Sauce geben, und solange mit der Sauce vermischen bis die gnocchi fertiggekocht sind.

**FOR RICE or PASTA:** Boil about 210g of pasta or rice in salted water. Pour the frozen contents in a non-stick pan, close with a lid and cook over medium heat for about 8 minutes stirring occasionally. Drain the rice (or pasta) 2 minutes earlier than the end of cooking time and sauté in a pan over high heat, mixing the sauce. You might need to add some cooking water to complete the preparation. Chef's suggestion: add a knob of butter to the rice and cream.

**FÜR RICE oder PASTA:** Circa 210g Reis oder Nudeln in Salzwasser garen. In der Zwischenzeit, den noch tiegefrorenen Inhalt der Konfektion in eine beschichtete Pfanne geben, zudecken und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Mischen circa 8 Minuten garen. Den Reis (oder die Nudeln) 2 Minuten vor der angegebenen Garzeit abseien, in die Pfanne mit der Sauce geben und unter starker Hitze gut vermengen. Wenn man möchte, kann man zum Abschluss auch etwas Kochwasser des Reises (oder der Nudeln) dazugeben. Empfehlung unseres Chefkochs: ein Stück Butter beimengen und verrühren.



  
Gusto  
ALLBLACK



POLPETTE DI MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA  
PREPARATO DI PESCE GIA' PRONTO CONGELATO



**Ingredienti:** polpette di merluzzo 35% (filetto di merluzzo sudafricano 60% (*Merluccius capensis*), farina di frumento, olio di girasole, sale, fibra di frumento); acqua, pomodoro, olio di semi di girasole, cipolla, olio extra vergine di oliva, concentrato di pomodoro (pomodoro, sale), aromi naturali (prodotto a base di pesce e molluschi), pasta di acciughe (acciughe, sale), prezzemolo, sale, aglio, peperoncino.

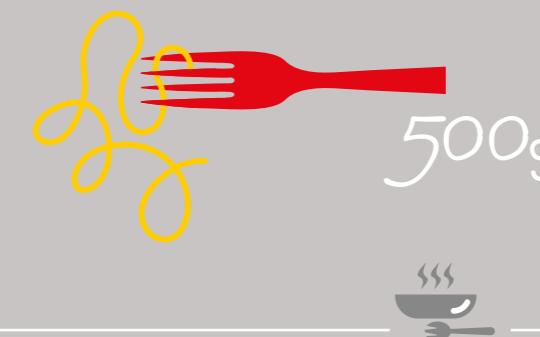


**Ingredients:** Fish balls 35% (shallow-water Cape hake fillet 60% (*Merluccius capensis*), wheatflour, sunflower oil, salt, wheat fibre); water, tomato, sunflower oil, onion, extra virgin olive oil, concentrated tomato paste (tomato, salt), natural flavourings (based products on fish and molluscs), anchovy paste (anchovy, salt), parsley, salt, garlic, chili.



**Ingredients:** Fischklöße aus Seehecht 35 % (Kaphecht-Filets 60% (*Merluccius capensis*), Weizenmehl, Sonnenblumenöl, Salz, Weizenfasern); Wasser, Tomaten, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, natives Olivenöl extra, Tomatenmark (Tomaten, Salz), natürliche Aromen (Erzeugnis aus Fisch und Weichtieren), Sardellenpaste (Sardellen, Salz), Petersilie, Salz, Knoblauch, Chili.

SEEHECHT-FISCHKLÖSSE NACH MEDITERRANER ART  
FISCHFERTIGGERICHT, TIEGFROREN



COME SI PREPARA / COOKING TIPS / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

consigli per la cottura (da congelato)

Versare in una padella antiaderente il contenuto della confezione ancora congelato, coprire con un coperchio e lasciare cuocere a fuoco medio per 10-12 minuti circa mescolando di tanto in tanto.

cooking tips (from frozen)

Pour the frozen contents in a non-stick pan, close with a lid and cook over medium heat for about 10-12 minutes stirring occasionally.

Zubereitungsempfehlung (als gefroren)

Den noch tiefgefrorenen Packungsinhalt in eine beschichtete Pfanne geben, zudecken und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10-12 Minuten garen.

10 MINUTI 2 PORZIONI



## Hamburger di Merluzzo Nordico

preparazione alimentare congelata

**Ingredienti:** Merluzzo Nordico ricomposto 50% (Gadus morhua); panatura 50%: farina di grano tenero, olio di girasole, sale, fibra vegetale di frumento.



## Pacific cod hamburgers

breaded, prefried - frozen food preparation

**Ingredients:** Nordic cod formed fish 50% (Gadus morhua); breading 50%: wheatflour, sunflower oil, salt, vegetable wheat fiber.



## Hamburger aus Dorsch

Paniert, Vorgebacken - Gefrorene Lebensmittelzubereitung

**Zutaten:** Dorsch aus Fischstücken zusammengefügt 50% (Gadus morhu); Panade 50%: Weizenmehl, Sonnenblumenöl, Salz, Pflanzenfaser aus Getreide.



**consigli per la cottura** (da congelato) **Nel forno:** circa 10/14 minuti alla temperatura di 200°C.  
**Nella padella o friggitrice:** circa 10 minuti girandoli un paio di volte.  
**Nel microonde:** 6 minuti con funzione crisp.

**cooking tips** (from frozen) **Oven:** about 10/14 minutes at 200 °C.  
**Pan or Fryer:** about 10 minutes turning twice.  
**Microwave oven:** about 6 minutes with crisp function.

**Zubereitungsempfehlung** (als gefroren) **In den Ofen:** circa 10/14 Minuten bei einer Temperatur von 200 °C.  
**In der Pfanne oder Friteuse:** circa 10 Minuten Drehen ein paarmal.  
**In der Mikrowelle:** circa 6 Minuten mit Crisp-Funktion.

150g





## Polpette di Merluzzo

panate, prefritte - preparazione alimentare congelata

**Ingredienti:** Filetto di Merluzzo Sudafricano 60% (Merluccius capensis); panatura 40%: farina di grano tenero, olio di girasole, sale, fibra vegetale di frumento. Il prodotto può contenere tracce d'uovo (proteine dell'uovo).



## Little fish balls

breaded, prefried - frozen food preparation

**Ingredients:** Atlantic Hake fillet 60% (Merluccius capensis); breading 40%: wheatflour, sunflower oil, salt, vegetable wheat fiber. The product may contain traces of egg (egg proteins).



## Kleine Klöse aus Kabeljau

Paniert, Vorgebacken - Gefrorene Lebensmittelzubereitung

**Zutaten:** Kap-Seehecht Filets 60% (Merluccius capensis); Panade 40%: Weizenmehl, Sonnenblumenöl, Salz, Pflanzenfaser aus Getreide.

10/12 min

6/8 min

4/5 min



**consigli per la cottura** (da congelato) **Nel forno:** circa 10/12 minuti alla temperatura di 200°C.  
**Nella padella o friggitrice:** circa 6/8 minuti girandoli un paio di volte.  
**Nel microonde:** 4/5 minuti con funzione crisp.

**cooking tips** (from frozen) **Oven:** about 10/12 minutes at 200 °C.  
**Pan or Fryer:** about 6/8 minutes turning twice.  
**Microwave oven:** about 4/5 minutes with crisp function.

**Zubereitungsempfehlung** (als gefroren) **In den Ofen:** circa 10/12 Minuten bei einer Temperatur von 200 °C.  
**In der Pfanne oder Friteuse:** circa 6/8 Minuten Drehen ein paarmal.  
**In der Mikrowelle:** circa 4/5 Minuten mit Crisp-Funktion.

160g





preparazione alimentare congelata  
**con Surimi e chela di Granchio**

**Ingredienti:** Surimi 38% (pesce, molluschi cephalopodi), acqua, pangrattato (farina di riso, dextroso, sale, estratto di paprika, spezie), amido e farina di mais, chele di granchio (3,8%) (antiossidante: metabolitosulfite di sodio), olio di semi di girasole, amidi modificati, proteine vegetali, zucchero, albumi d'uovo, sale, addensante: E415, aroma di granchio (soia, esaltatori di sapidità: glutammato monosodico, E635), aromi naturali, coloranti: estratto di paprika, E171.

frozen breaded surimi based food preparation  
**Crab claws with surimi**

**Ingredients:** Surimi 38% (fish, molluscs cephalopods), water, bradcrumb (rice flour, dextrose, salt, paprika extract, spices), starch and corn flour, crab claws (3,8%) (antioxidant: sodium metabisulphite), sunflower oil, modified starches, vegetable proteins, sugar, egg white, salt, thickener E415, crab flavour (soy, flavor enhancers: monosodium glutamate, E635), natural flavors, coloring: paprika extract, E171.

Tiefgekühlte Fischzubereitung  
**mit Surimi und Krabbenschere**

**Zutaten:** Surimi 38% (Fisch, Kopffüßler), Wasser, Paniermehl (Reismehl, Dextrose, Salz, Paprikaextrakt, Gewürze), Maisstärke und Maismehl, Krebsfleischschere (3,8%) (Antioxidationsmittel: Natriumdisulfit), Sonnenblumenöl, modifizierte Stärken, pflanzliches Eiweiß, Zucker, Eiweiß, Salz, Verdickungsmittel: E415, Krebsaroma (Soja, Geschmacksverstärker: mononatriumglutamat, E635), natürliche Aromen, Farbstoffe: Paprikaextrakt, E171.



**consigli per la cottura (da congelato)**

**Nel forno:** circa 15 minuti alla temperatura di 200°C.  
**Nella padella o friggitrice:** circa 5 minuti girandoli un paio di volte.

**cooking tips (from frozen)**

**Oven:** about 15 minutes at 200 °C.  
**Pan or Fryer:** about 5 minutes turning twice.

**Zubereitungsempfehlung (als gefroren)**

**In den Ofen:** circa 15 Minuten bei einer Temperatur von 200 °C.  
**In der Pfanne oder Friteuse:** circa 5 Minuten Drehen ein paarmal.

senza glutine - gluten free - glutenfrei 250g



disponibile anche in confezioni da 1000g

Available in 1000g packs

auch in 1000g - Konfektionen verfügbar





## TREVISANI CON GUSTO

### BUSTE

- I PREPARATI
- I NATURALI
- I SUGHI
- PROFESSIONAL
- I PANATI



### Gamberi all'ortolana

preparazione alimentare congelata

 **Ingredienti:** zucchine cubetti, gamberi o mazzancolle sgusciate, pomodorini a metà.

### Vegetable and Shrimp mix

frozen food preparation

 **Ingredients:** cubed zucchini, shelled shrimps or whiteleg shrimps, halved cherry tomatoes.

### Krebse nach Gärtner Art

Gefrorene Lebensmittelzubereitung

 **Zutaten:** gewürfelte Zucchini, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, Kirschtomatenhälfen.





### Insalata di mare con polpo

preparazione alimentare congelata

**Ingredienti:** cozze sgusciate, anelli di calamari, surimi, vongole sgusciate, gamberi o mazzancolle sgusciate, ciuffi di calamari, polpo tagliato e cotto.

### Seafood salad with Octopus

frozen food preparation

**Ingredients:** shelled mussels, squid rings, surimi, shelled clams, shelled shrimps or whiteleg shrimps, squid tentacles, sliced cooked octopus.

### Meeresfrütesalat mit Krake

Gefrorene Lebensmittelzubereitung

**Zutaten:** Miesmuscheln ohne Schalen, Tintenfischringe, Surimi, Venusmuscheln ohne Schalen, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, Tintenfischfangarme, gekochte Krakenstücke.



### Insalata di mare senza surimi

preparazione alimentare congelata

**Ingredienti:** anelli di calamari, vongole sgusciate, cozze sgusciate, gamberi o mazzancolle sgusciate, ciuffi di calamari.

### Seafood Salad without Surimi

frozen food preparation

**Ingredients:** squid rings, shelled clams, shelled mussels, shelled shrimps or whiteleg shrimps, squid tentacles.

### Meeresfrütesalat ohne Surimi

Gefrorene Lebensmittelzubereitung

**Zutaten:** Tintenfischringe, Venusmuscheln ohne Schalen, Miesmuscheln ohne Schalen, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, Tintenfischfangarme.





### Misto Scoglio

preparazione alimentare congelata

 **Ingredienti:** cozze intere, cozze sgusciate, anelli di calamaro, vongole sgusciate, vongole intere, gamberetti interi boreali, ciuffi di calamaro.

### Mixed Seafood

frozen food preparation

 **Ingredients:** unshelled mussels, shelled mussels, squid rings, shelled clams, whole clams, unshelled caridean shrimps, squid tentacles.

### Scoglio-Fertigmischung

Gefrorene Lebensmittelzubereitung

 **Zutaten:** Miesmuscheln mit Schalen, Miesmuscheln ohne Schalen, Tintenfischringe, Venusmuscheln ohne Schalen, ganze Venusmuscheln, ganze Kaltwassergarnelen, Tintenfischfangarme.



### Preparato per Risotto senza surimi

preparazione alimentare congelata

 **Ingredienti:** totano ritagli, cozze sgusciate, gamberi o mazzancolle sgusciate, vongole sgusciate, ciuffi calamaro.

### Risotto mix without Surimi

frozen food preparation

 **Ingredients:** scraps of shortfin squid, shelled mussels, shelled shrimps or whiteleg shrimps, shelled clams, squid tentacles.

### Fertigmischung für Risotto ohne Surimi

Gefrorene Lebensmittelzubereitung

 **Zutaten:** Kalmarstücke, Miesmuscheln ohne Schalen, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, Venusmuscheln ohne Schalen, Tintenfischfangarme.





### Specialità Primi Piatti

preparazione alimentare congelata

 **Ingredienti:** anelli di calamari, vongole sgusciate, cozze sgusciate, totani ritagli, gamberi o mazzancolle sgusciate, ciuffi di calamari, gamberetti interi boreali.

### Fish specialty for Main Dishes

frozen food preparation

 **Ingredients:** squid rings, shelled clams, shelled mussels, scraps of shortfin squid, shelled shrimps or whiteleg shrimps, squid tentacles, unshelled caridean shrimps.

### Spezialitäten zu Reis und Nudeln

Gefrorene Lebensmittelzubereitung

 **Zutaten:** Tintenfischringe, Venusmuscheln ohne Schalen, Miesmuscheln ohne Schalen, Kalmarstücke, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, Tintenfischfangarme, ganze Kaltwassergarnelen.



### Alici dell'Adriatico intere

prodotto ittico congelato

 **Ingredienti:** alici intere dell'Adriatico.

### Whole Adriatic Anchovies

frozen fish product

 **Ingredients:** Whole Adriatic Anchovies.

### Ganze Sardellen aus der Adria

Gefrorene Fischprodukte

 **Zutaten:** Ganze Sardellen aus der Adria.





**Filetti di Merluzzo Atlantico**  
prodotto ittico congelato



**Ingredienti:** Filetti di merluzzo.

**Argentine hake fillets**  
frozen fish product



**Ingredients:** cod fillets.

**Argentinischer Seehechtfilets**  
Gefrorene Fischprodukte



**Zutaten:** Kabeljaufilets.



**Code di Gamberi Argentini grandi**  
prodotto ittico congelato



**Ingredienti:** code di gamberi Argentini grandi.

**Large Shrimp tails**  
frozen fish product



**Ingredients:** large shrimp tails.

**Grosse Krebsschwänze**  
Gefrorene Fischprodukte



**Zutaten:** Grosse Krebsschwänze.





**Code di Gamberi Argentini medie**  
prodotto ittico congelato



**Ingredienti:** code di gamberi Argentini medie.

**Medium Shrimp tails**  
frozen fish product



**Ingredients:** medium shrimp tails.

**Mittlere Krebsschwänze**  
Gefrorene Fischprodukte



**Zutaten:** Mittlere Krebsschwänze.



**Merluzzi Atlantici decapitati**  
prodotto ittico congelato



**Ingredienti:** merluzzi Atlantici decapitati.

**Beheaded Cod**  
frozen fish product



**Ingredients:** Beheaded cod.

**Kabeljau ohne Kopf**  
Gefrorene Fischprodukte



**Zutaten:** Kabeljau ohne Kopf.





### Gnocchetti Mare e Monti in salsa

preparazione alimentare congelata

**Ingredienti:** gnocchetti, salsa ai formaggi, funghi misti, vongole sguiscate, gamberi o mazzancolle sguiscate, zucchine a cubetti, pomodori a cubetti.

### Small Gnocchi in a Vegetable and Fish sauce

frozen food preparation

**Ingredients:** small potato dumplings, cheese sauce, mixed mushrooms, shelled clams, shelled shrimps or whiteleg shrimps, cubed zucchini, diced tomatoes.

### Gnocchetti "Meer und Berge" mit Tomatensauce

Gefrorene Lebensmittelzubereitung

**Zutaten:** Gnocchetti, Käsesauce, gemischte Pilze, Venusmuscheln, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, gewürfelte Zucchini, gewürfelte Tomaten.



### Frittura di mare

preparazione alimentare congelata

**Ingredienti:** anelli di totano, gamberi o mazzancolle sguiscate, seppie pulite.

### Deep Fried fish

frozen food preparation

**Ingredients:** illex squid rings, shelled shrimps or whiteleg shrimps, cleaned cuttlefish.

### Frittierte Meeresfrüchte

Gefrorene Lebensmittelzubereitung

**Zutaten:** Kalmarenringe, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, Gesäuerte Sepien.





### Gran Misto per Risotto & Spaghetti

preparazione alimentare congelata

- ❖ **Ingredienti:** anelli di calamari, seppie pulite, vongole sguusciate, gamberi o mazzancolle sguusciate, ciuffi di calamari, cozze sguusciate.

### Risotto and Spaghetti gran mix

frozen food preparation

- ❖ **Ingredients:** squid rings, cleaned cuttlefish, shelled clams, shelled shrimps or whiteleg shrimps, squid tentacles, shelled mussels.

### Grosse Fertigmischung für Risotto und Spaghetti

Gefrorene Lebensmittelzubereitung

- ❖ **Zutaten:** Tintenfischringe, gesäuerte Sepien, Venusmuscheln ohne Schalen, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, Tintenfischfangarme, Miesmuscheln ohne Schalen.



### Insalata di mare

preparazione alimentare congelata

- ❖ **Ingredienti:** anelli di calamari, vongole sguusciate, gamberi o mazzancolle sguusciate, cozze sguusciate, ciuffi di calamari, polpo tagliato e cotto.

### Seafood Salad

frozen food praparation

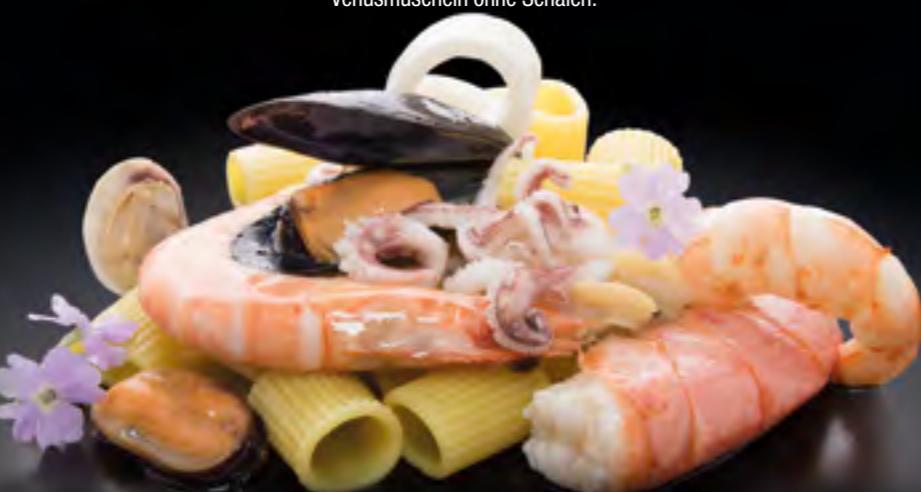
- ❖ **Ingredients:** squid rings, shelled clams, shelled shrimps or whiteleg shrimps, shelled mussels, squid tentacles, sliced cooked octopus.

### Meeresfrüchtesalat

Gefrorene Lebensmittelzubereitung

- ❖ **Zutaten:** Tintenfischringe, Venusmuscheln ohne Schalen, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, Miesmuscheln ohne Schalen, Tintenfischfangarme, gekochte Krakenstücke.





### Misto Scoglio Speciale

preparazione alimentare congelata



**Ingredienti:** gamberi o mazzancolle sguiscate, vongole intere, cozze sguiscate, anelli di calamari, cozze intere, gamberi o mazzancolle code crude, gamberi o mazzancolle code scottate, gamberi o mazzancolle intere, vongole sguiscate.

### Special Mixed Seafood

frozen food preparation



**Ingredients:** shelled shrimps or whiteleg shrimps, unshelled clams, shelled mussels, squid rings, unshelled mussels, raw shrimp or whiteleg shrimp tails, blanched shrimp or whiteleg shrimp tails, unshelled shrimps or whiteleg shrimps, shelled clams.

### Scoglio-fertigmischung Spezial

Gefrorene Lebensmittelzubereitung



**Zutaten:** Krabben oder Garnelen ohne Schalen, ganze Venusmuscheln, Miesmuscheln ohne Schalen, Tintenfischringe, ganze Miesmuscheln, rohe Krabben- oder Garnelenschwänze, blanchierte Krabben- oder Garnelenschwänze, ganze Krabben oder Garnelen, Venusmuscheln ohne Schalen.



### Padellata del Marinaio

preparazione alimentare congelata



**Ingredienti:** cozze intere, cozze mezzo guscio, cannelli, vongole intere, gamberi o mazzancolle code, gamberi o mazzancolle sguiscate, code di scampi.

### Fisherman's pot

frozen food preparation



**Ingredients:** whole mussels, half shelled mussels, razor shells, whole clams, raw shrimp or whiteleg shrimp tails, shelled shrimps or whiteleg shrimps, prawn tails.

### Seemannspfanne

Gefrorene Lebensmittelzubereitung



**Zutaten:** ganze Miesmuscheln, Miesmuscheln mit Schalenhälfte, Kleine Schwertmuschel, ganze Venusmuscheln, ganze Krabben oder Garnelen, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, Scampischwänze.





Olive ripiene di pesce

preparazione alimentare congelata

Ingredienti: olive verdi denocciolate, prodotti ittici misti, panatura.



Breaded Olives Stuffed with fish

frozen food preparation



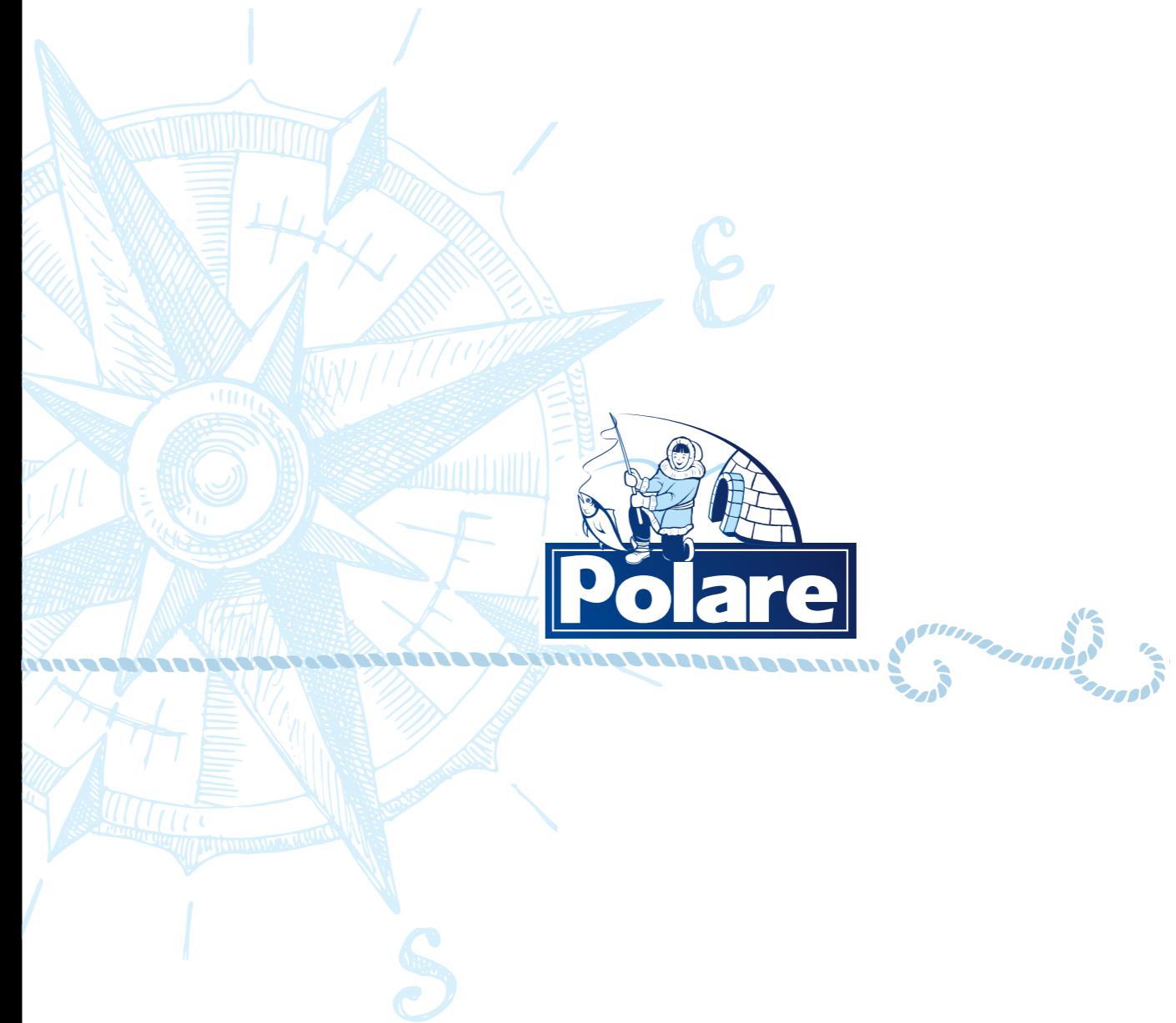
Ingredients: Pitted green olives, mixed seafood products, breading.

Panierte Oliven mit Fischfüllung

Gefrorene Lebensmittelzubereitung



Zutaten: Grüne und entkernte Oliven, gemischte Meerestrukt, panade.





**I TRADIZIONALI**  
prodotti ittici congelati

### Spiedini di pesce

**Ingredienti:** Calamari puliti e gamberi sgusciati.

**Fish skewers with squids and shrimps**

**Ingredients:** Cleaned squids, shelled shrimps.

**Fisch-spieße auf kalmar und  
zehnfussgarnelen**

**Zutaten:** Gesäuberte Kalmare, Krabben ohne Schalen.



### Calamari puliti

**Ingredienti:** Calamari puliti.

**Cleaned squids**

**Ingredients:** Cleaned squids.

**Gesäuberte Kalmare**

**Zutaten:** Gesäuberte Kalmare.



### Cozze sgusciate

**Ingredienti:** Cozze sgusciate.

**Shelled mussels**

**Ingredients:** Shelled mussels.

**Geschälte Miesmuscheln**

**Zutaten:** Geschälte Miesmuscheln.



### Gamberi sgusciati

**Ingredienti:** Gamberi sgusciati.

**Shelled shrimps**

**Ingredients:** Shelled shrimps.

**Geschälte Garnelen**

**Zutaten:** Geschälte Garnelen.



### Polpi puliti

**Ingredienti:** Polpi puliti.

**Cleaned octopus**

**Ingredients:** Cleaned octopus.

**Gesäuberte Krake**

**Zutaten:** Gesäuberte Krake.



### Seppie pulite

**Ingredienti:** Seppie pulite.

**Clenaed cuttlefish**

**Ingredients:** Clenaed cuttlefish.

**Gesäuberte Sepien**

**Zutaten:** Gesäuberte Sepien.



LINEA SKIN



## PRONTI IN 8 MINUTI

*specialità di prodotti ittici e vegetali per primi piatti*

### Fantasia di Mare con Scampi

**Ingredienti:** Scampi interi, pomodoro, calamaro, vongole sghusciate, totano, vongole intere, cozze sghusciate, brodo di pesce, prezzemolo.

### Fantasy of the Sea with Prawn

**Ingredients:** Prawns, tomato, squid, shelled clams, illex, whole clams, shelled mussels, fish broth, parsley.

### Meer Fantasie Mit Scampi

**Zutaten:** Norwegischer Tiefseehummer, Tomate, Kalmare, Venusmuscheln ohne Schalen, Riesenkalmar, ganze Venusmuscheln, Miesmuscheln ohne Schalen, broth von fische, Petersilie.

### Gamberi e Zucchine

**Ingredienti:** Gamberi sghusciati, zucchine, pomodoro, vongole sghusciate, brodo di pesce, prezzemolo.

### Shrimps and Zucchini

**Ingredients:** Shelled shrimps, zucchini, tomato, shelled clams, fish broth, parsley.

### Garnele und Zucchini

**Zutaten:** ganze Kaltwassergarnelen, Zucchini, Tomate, Venusmuscheln ohne Schalen, broth von fische, Petersilie.

### La Marinara

**Ingredienti:** Cozze sghusciate, gamberi sghusciati, vongole sghusciate, brodo di pesce, prezzemolo.

### Seafood Marinara

**Ingredients:** shelled mussels, shelled shrimps, shelled clams, fish broth, parsley.

### La Marinara

**Zutaten:** Miesmuscheln ohne Schalen, Krabben ohne Schalen, Venusmuscheln ohne Schalen, broth von fische, Petersilie.



### Mare e Monti

**Ingredienti:** Piselli, funghi, cozze sghusciate, anelli di calamari, gamberi sghusciati, vongole sghusciate, brodo di pesce.

### Surf and Turf

**Ingredients:** Peas, mushrooms, shelled mussels, squid rings, shelled shrimps, shelled clams, fish broth.

### Meer un Berge

**Zutaten:** Erbsen, Pilze, Miesmuscheln ohne Schalen, Tintenfischringe, Krabben ohne Schalen, Venusmuscheln ohne Schalen, broth von fische.

### Preparato per Risotto

**Ingredienti:** Totano, pomodoro, cozze sghusciate, surimi, gamberi sghusciati, vongole sghusciate, brodo di pesce, prezzemolo.

### Preparato per Risotto

**Ingredients:** Illex, tomato, shelled mussels, surimi, shelled shrimps, shelled clams, fish broth, parsley.

### Fertigmischung für Risotto

**Zutaten:** Riesenkalmar, Tomate, Miesmuscheln ohne Schalen, surimi, Krabben ohne Schalen, Venusmuscheln ohne Schalen, broth von fische, Petersilie.

### Spaghettata allo Scoglio

**Ingredienti:** Pomodoro, vongole sghusciate, gamberi sghusciati, cozze mezzo guscio, gamberi interi, brodo di pesce, prezzemolo.

### Shellfish sauce for Spaghetti

**Ingredients:** Tomato, shelled clams, shelled shrimps, half shelled mussels, unshelled shrimps, fish broth, parsley.

### Scoglio-fertigmischung für Spaghetti

**Zutaten:** Tomate, Venusmuscheln ohne Schalen, Krabben ohne Schalen, Miesmuscheln mit Schalenhalften, ganze Kaltwassergarnelen, broth von fische, Petersilie.

### Spaghettata alle Vongole

**Ingredienti:** Vongole sghusciate, brodo di pesce, prezzemolo.

### Spaghetti Clams

**Ingredients:** Shelled shrimps, fish broth, parsley.

### Mischung Mit Venusmuschel für Spaghetti

**Zutaten:** Venusmuscheln ohne Schalen, broth von fische, Petersilie.



Vivere a lungo... mangiando  
TREVISANI  
con Gusto

## PALLETTIZZAZIONE . PALLETIZATION . PALETTIERUNG

NOME COMMERCIALE TRADE NAME HANDELSNAMEN	TIPO CONFEZIONE PACKUNGSTYP TYPE OF PACKAGING	EAN IMBALLO E PACKAGING EAN VERPACKUNGSMATERIAL UND VERPACKUNG EAN PACKING AND PACKAGING	PAGINA PAGE PAGE
<b>SPAGHETTATA COZZE E VONGOLE</b> SPAGHETTI MUSSELS AND CLAM SPAGHETTI-GERICHT MIT MIES- UND VENUSMUSCHELN	<b>ASTUCCIO</b> CASES PACKUNG	8017192630016	4
<b>PREPARATO PER RISOTTO E GNOCCHI</b> MIXED SEAFOOD FOR RISOTTO AND GNOCCHI FERTIGPRÄPARAT FÜR RISOTTO UND GNOCCHI	<b>ASTUCCIO</b> CASES PACKUNG	8017192630030	6
<b>POLPETTE DI MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA</b> MEDITERRANEAN FISH BALLS SEEHECHT-FISCHKLÖSSE NACH MEDITERRANER ART	<b>ASTUCCIO</b> CASES PACKUNG	8017192610023	8
<b>HAMBURGER DI MERLUZZO NORDICO</b> ATLANTIC COD HAMBURGERS HAMBURGER AUS DORSCH	<b>ASTUCCIO</b> CASES PACKUNG	8017192610032	10
<b>POLPETTE DI MERLUZZO</b> LITTLE FISH BALLS KLEINE KLÖSE AUS KABELJAU	<b>ASTUCCIO</b> CASES PACKUNG	8017192610049	12
<b>SURIMI E CHELA DI GRANCHIO</b> FROZEN BREADED SURIMI BASED FOOD PREPARATION CRAB CLAWS WITH SURIMI TIEFGEKÜHLTE FISCHZUBEREITUNG MIT SURIMI UND KRABBENSCHERE	<b>ASTUCCIO</b> CASES PACKUNG	8017192 610025	14
<b>SURIMI E CHELA DI GRANCHIO</b> FROZEN BREADED SURIMI BASED FOOD PREPARATION CRAB CLAWS WITH SURIMI TIEFGEKÜHLTE FISCHZUBEREITUNG MIT SURIMI UND KRABBENSCHERE	<b>ASTUCCIO</b> CASES PACKUNG	8017192 610018	14
<b>GAMBERI ALL'ORTOLANA</b> VEGETABLE AND SHRIMP MIX KREBSE NACH GÄRTNER ART	<b>BUSTA</b> BAG BEUTEL	8017192 606011	17
<b>INSALATA DI MARE CON POLPO</b> SEAFOOD SALAD WITH OCTOPUS MEERESFRÜCHTESALAT MIT KRAKE	<b>BUSTA</b> BAG BEUTEL	8017192 606028	18
<b>INSALATA DI MARE SENZA SURIMI</b> SEAFOOD SALAD WITHOUT SURIMI MEERESFRÜCHTESALAT OHNE SURIMI	<b>BUSTA</b> BAG BEUTEL	8017192 606035	19
<b>MISTO SCOGlio</b> MIXED SEAFOOD SCOGlio-FERTIGMISCHUNG	<b>BUSTA</b> BAG BEUTEL	8017192 606042	20
<b>PREPARATO PER RISOTTO SENZA SURIMI</b> RISOTTO MIX WITHOUT SURIMI FERTIGMISCHUNG FÜR RISOTTO OHNE SURIMI	<b>BUSTA</b> BAG BEUTEL	8017192 606059	21
<b>SPECIALITÀ PRIMI PIATTI</b> FISH SPECIALTY FOR MAIN DISHES SPEZIALITÄTEN ZU REIS UND NUDELN	<b>BUSTA</b> BAG BEUTEL	8017192 606066	22
<b>ALICI DELL'ADRIATICO INTERE</b> WHOLE ADRIATIC ANCHOVIES GANZE SARDELLEN AUS DER ADRIA	<b>BUSTA</b> BAG BEUTEL	8017192 605014	23
<b>FILETTI DI MERLUZZO</b> COD FILLETS KABELJAUFILETS	<b>BUSTA</b> BAG BEUTEL	8017192 605021	24
<b>CODE DI GAMBERI ARGENTINI GRANDI</b> LARGE SHRIMP TAILS GROSSE KREBSSCHWÄNZE	<b>BUSTA</b> BAG BEUTEL	8017192 605038	25
<b>CODE DI GAMBERI ARGENTINI MEDIE</b> MEDIUM SHRIMP TAILS MITTLERE KREBSSCHWÄNZE	<b>BUSTA</b> BAG BEUTEL	8017192 605045	26
<b>MERLUZZI ATLANTICI DECAPITATI</b> BEHEADED COD KABELJAU OHNE KOPF	<b>BUSTA</b> BAG BEUTEL	8017192 605052	27
<b>GNOCCHETTI MARE E MONTI CON SUGO</b> SMALL GNOCCHI IN A VEGETABLE AND FISH SAUCE GNOCCHETTI "MEER UND BERGE" MIT TOMATENSauce	<b>BUSTA</b> BAG BEUTEL	8017192 608022	28

## PALLETTIZZAZIONE . PALLETIZATION . PALETTIERUNG

PESO CONFEZIONE LORDO PACKUNGSGEWICHT PACKAGE WEIGHT	PESO CONFEZIONE NETTO NETTOGEWICHT NET PACKAGE WEIGHT	CONFEZIONI PER CARTONE PACKUNGEN PRO KARTON BAGS PER CARTON BOX	PESO PER IMBALLAGGIO GEWICHT DER - SAMMELPACKUNG WEIGHT OF PACKAGE	NR. IMBALLAGGI PER STRATO ANZAHL DER SAMMEL- PACKUNGEN PRO SCHICHT NR. OF PACKAGES PER LAYER	NR. IMBALLAGGI PER PALLET ANZAHL DER SAMMEL- PACKUNGEN PRO PALETTE NR. OF PACKAGES PER PALLET
400 g	400 g	9	3,60 kg	6	72
350 g	350 g	9	3,15 kg	6	72
500 g	500 g	9	4,50 kg	6	72
150 g	150 g	14	2,10 kg	9	108
160 g	160 g	14	2,24 kg	9	108
250 g	250 g	20	5,00 kg	8	72
1000 g	1000 g	4	4,00 kg	14	126
1000 g	800 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	850 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	900 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	900 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	850 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	850 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	800 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	800 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	800 g	6	6,00 kg	8	80
1000 g	960 g	6	6,00 kg	8	80

PALLETTIZZAZIONE . PALLETIZATION . PALETTIERUNG						
NOME COMMERCIALE TRADE NAME HANDELSNAMEN		TIPO CONFEZIONE PACKUNGSTYP TYPE OF PACKAGING	EAN IMBALLO E PACKAGING EAN VERPACKUNGSMATERIAL UND VERPACKUNG EAN PACKING AND PACKAGING	PAGINA PAGE PAGE		
<b>FRITTURA DI MARE</b> DEEP FRIED FISH FRITTIERTE MEERESFRÜCHTE		<b>BUSTA</b> BAG BEUTEL	8017192 607018	29	■	■
<b>GRAN MISTO PER RISOTTO &amp; SPAGHETTI</b> RISOTTO AND SPAGHETTI GRAN MIX GROSSE FERTIGMISCHUNG FÜR RISOTTO UND SPAGHETTI		<b>BUSTA</b> BAG BEUTEL	8017192 607025	30	■	■
<b>INSALATA DI MARE</b> SEAFOOD SALAD EEBERSFRÜCHTESALAT		<b>BUSTA</b> BAG BEUTEL	8017192 607032	31	■	■
<b>MISTO SCOGlio SPECIALE</b> SPECIAL MIXED SEAFOOD SCOGlio-FERTIGMISCHUNG SPEZIAL		<b>BUSTA</b> BAG BEUTEL	8017192 607049	32	■	■
<b>PADELLATA DEL MARINAIO</b> FISHERMAN'S POT SEEMANNSPFANNE		<b>BUSTA</b> BAG BEUTEL	8017192 607995	33	■	■
<b>OLIVE RIPIENE DI PESCE</b> BREADED OLIVES STUFFED WITH FISH PANIERTE OLIVEN MIT FISCHFÜLLUNG		<b>BUSTA</b> BAG BEUTEL	8017192 609012	34	■	■
<b>Polare</b>						
<b>CALAMARI PULITI</b> CLEANED SQUIDS GESÄUBERTE KALMARE		<b>VASSOIO SKIN</b> SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560115	36	■	■
<b>SPIEDINI DI PESCE</b> FISH SKEWERS WITH SQUIDS AND SHRIMPS FISCH-SPIESSE AUF KALMAR UND ZEHNFUSSGARNELE		<b>VASSOIO SKIN</b> SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560573	36	■	■
<b>COZZE SGUSCIATE</b> SHELLLED MUSSELS GESCHÄLTE MIESMUSCHELN		<b>VASSOIO SKIN</b> SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560160	37	■	■
<b>GAMBERI SGUSCIATI</b> SHELLLED SHRIMPS GESCHÄLTE GARNELEN		<b>VASSOIO SKIN</b> SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560429	37	■	■
<b>POLPI PULITI</b> CLEANED OCTOPUS GESÄUBERTE KRAKE		<b>VASSOIO SKIN</b> SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560238	37	■	■
<b>SEPPIE PULITE</b> CLENAED CUTTLEFISH GESÄUBERTE SEPIEN		<b>VASSOIO SKIN</b> SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560405	37	■	■
<b>FANTASIA DI MARE CON SCAMPI</b> FANTASY OF THE SEA WITH PRAWNS MEER FANTASIE MIT SCAMPI		<b>VASSOIO SKIN</b> SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560375	38	■	■
<b>GAMBERI E ZUCCHINE</b> SHRIMPS AND ZUCCHINI GARNELE UND ZUCCHINI		<b>VASSOIO SKIN</b> SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192561075	38	■	■
<b>LA MARINARA</b> SEAFOOD MARINARA LA MARINARA		<b>VASSOIO SKIN</b> SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192561082	38	■	■
<b>MARE E MONTI</b> SURF AND TURF MEER UN BERGE		<b>VASSOIO SKIN</b> SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560382	39	■	■
<b>PREPARATO PER RISOTTO</b> PREPARATO PER RISOTTO FERTIGMISCHUNG FÜR RISOTTO		<b>VASSOIO SKIN</b> SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560009	39	■	■
<b>SPAGHETTATA ALLO SCOGlio</b> SHELLFISH SAUCE FOR SPAGHETTI SCOGlio-FERTIGMISCHUNG FÜR SPAGHETTI		<b>VASSOIO SKIN</b> SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560269	39	■	■
<b>SPAGHETTATA ALLE VONGOLE</b> SPAGHETTI CLAMS MISCHUNG MIT VENUSMUSCHEL FÜR SPAGHETTI		<b>VASSOIO SKIN</b> SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560351	39	■	■



**Trevisani Pietro srl**

Via Pigafetta, 16 - San Benedetto del Tronto (AP) - Italia - telefono +39 0735 581858 - fax +39 0735 579000

[www.trevisani.com](http://www.trevisani.com)

[info@trevisani.com](mailto:info@trevisani.com)