



TrevisaniPietro

in Gastronomia



**DAL CONGELATORE
AL TUO BANCO
GASTRONOMIA
IN POCHI MINUTI**

*da oggi
il tuo chef
siamo noi*

SOLUZIONI PER LA TUA GASTRONOMIA



PRODOTTI CON CONDIMENTO

POLPETTE DI MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA CON MERLUZZO SUDAFRICANO	➤	COTTURA IN PADELLA	TEMPO DI COTTURA 20 min CIRCA
SAUTÈ DI MARE CON VONGOLE E GAMBERI DELL'ADRIATICO	➤	COTTURA IN PADELLA	TEMPO DI COTTURA 15 min CIRCA
SALMONE CON VERDURE CON SALMONE NORVEGESE	➤	COTTURA IN PADELLA	TEMPO DI COTTURA 15 min CIRCA
BACCALÀ DEL PESCATORE CON VERO BACCALÀ	➤	COTTURA IN PADELLA	TEMPO DI COTTURA 20 min CIRCA
CODE DI RANA PESCATRICE ALLA SICILIANA CON RANA PESCATRICE SUDAFRICANA	➤	COTTURA IN PADELLA	TEMPO DI COTTURA 20 min CIRCA
CUORI DI MERLUZZO ALLA SICILIANA CON VERO LOMOS DI MERLUZZO	➤	COTTURA IN PADELLA	TEMPO DI COTTURA 20 min CIRCA
ZUPPA DEL PESCATORE CON VERO BACCALÀ	➤	COTTURA IN PADELLA	TEMPO DI COTTURA 15 min CIRCA

PRODOTTI PANATI

SPIEDINI CALAMARI E GAMBERI PANATI	➤	COTTURA IN FORNO	TEMPO DI COTTURA 10 min CIRCA
HAMBURGER DI MERLUZZO NORDICO PANATI	➤	COTTURA IN FORNO	TEMPO DI COTTURA 10 min CIRCA
OLIVE DI PESCE PANATE	➤	COTTURA IN PADELLA	TEMPO DI COTTURA 5 min CIRCA
FILETTI DI PLATESSA PANATI	➤	COTTURA IN FORNO	TEMPO DI COTTURA 10 min CIRCA
POLPETTE DI MERLUZZO SUDAFRICANO PANATE	➤	COTTURA IN FORNO	TEMPO DI COTTURA 10 min CIRCA
CALAMARI PULITI TAGLIATI E GIÀ INFARINATI	➤	COTTURA IN PADELLA	TEMPO DI COTTURA 4 min CIRCA

PRODOTTI AL NATURALE

CALAMARI PULITI E TAGLIATI	➤	COTTURA IN PADELLA	TEMPO DI COTTURA 4 min CIRCA
--------------------------------------	---	-----------------------	--



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,
panatura*

1

TEMPO
DI COTTURA
15 min
CIRCA



**SAUTÉ
DI MARE**
CON VONGOLE E
GAMBERI DELL'ADRIATICO

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

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

2

TEMPO
DI COTTURA
15 min
CIRCA



**SALMONE
CON VERDURE**
CON SALMONE
NORVEGESE

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

Ingredienti:
*salmone, patate,
zucchine, pomodoro,
cipolla, 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

RISCALDA E SERVI



Versare il contenuto della confezione
ancora congelato in una pentola

Cuocere a fuoco
medio con coperchio

Mescolare
di tanto in tanto

Servire al banco

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

5

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

6

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

7

RISCALDA E SERVI





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

8

TEMPO
DI COTTURA
10 min
CIRCA



SPIEDINI CALAMARI E GAMBERI

PANATI

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

Ingredienti:
calamari, gamberi,
panatura

9

TEMPO
DI COTTURA
10 min
CIRCA



HAMBURGER DI MERLUZZO NORDICO

PANATI

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

Ingredienti:
merluzzo nordico,
panatura

10



**FILETTI DI
PLATESSA**
PANATI

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

Ingredienti:
platessa, panatura

11



**POLPETTE DI
MERLUZZO
SUDAFRICANO**
PANATE

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

Ingredienti:
merluzzo sudafricano,
panatura

12



CALAMARI PULITI, TAGLIATI E GIÀ INFARINATI

Ingredienti: calamari, farina
Grammi: 3000g
Cartone: 1 CONF. - 3,0 KG

13

CALAMARI PULITI E TAGLIATI

Ingredienti: calamari
Grammi: 1000g
Cartone: 8 CONF. - 8,0 KG

14

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.





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

www.trevisani.com