

Trevi®
Pietro

SINCE



1964

ESPERIENZA E PASSIONE



TREVISANI CON GUSTO

ASTUCCI

- | | |
|-----------------|-----|
| ALL BLACK | P04 |
| SUGO GIÀ PRONTO | P08 |
| I PANATI | P18 |

BUSTE

- | | |
|--------------|-----|
| I PREPARATI | P21 |
| I NATURALI | P27 |
| PROFESSIONAL | P32 |
| I PANATI | P36 |

LINEE E PRODOTTI

POLARE

SKIN

- | | |
|----------------|-----|
| I TRADIZIONALI | P38 |
| 8 MINUTI | P40 |

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.

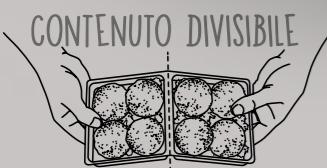


Sitz in San Benedetto del Tronto (AP), im Inneren der Hafenzone der Stadt,
wo der Fischfang aus allen besten Meeren der Welt gelagert, verarbeitet und verteilt wird.






Gusto
ALLBLACK



CONTENUTO DIVISIBILE



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.

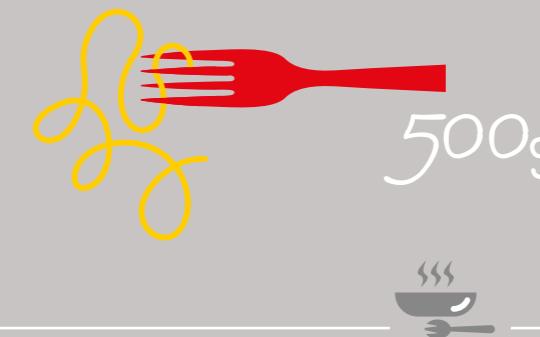


Ingredients: Fish balls 35% (shallow-water Cape hake fillet 60% (*Merluccius capensis*), wheatflour, sunflower oil, salt, wheat fibre); water, tomato, sunflower oil, onion, extra virgin olive oil, concentrated tomato paste (tomato, salt), natural flavourings (based products on fish and molluscs), anchovy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



500g

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)

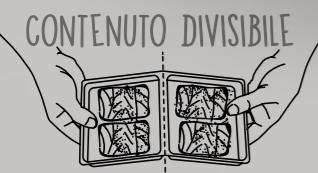
Den noch tiefgefrorenen Packungsinhalt in eine beschichtete Pfanne geben, zudecken und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10-12 Minuten garen.

10 MINUTI 2 PORZIONI




Gusto
ALLBLACK



CONTENUTO DIVISIBILE




FILETTO DI MERLUZZO ALLA SICILIANA
PREPARATO DI PESCE GIÀ PRONTO CONGELATO



Ingredienti: merluzzo sudafricano 36%, salsa [acqua, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, doppio concentrato di pomodoro (pomodori, sale), sale, pasta di acciughe (alici, sale, olio di oliva), aglio, origano, peperoncino], pomodorini, patate (patate, olio di semi di Girasole), olive denocciolate (olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico), capperi (capperi, sale).



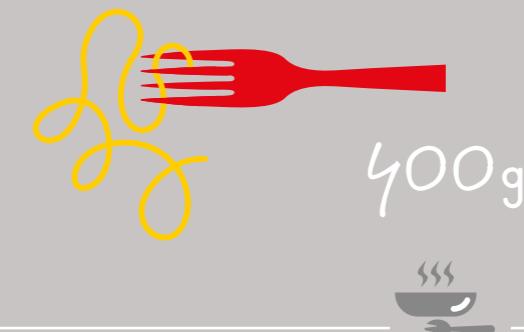
SICILIAN-STYLE HAKE FILLETS
READY FROZEN FISH PREPARATION

Ingredients: cape hake 36%, sauce [water, sunower oil, extra virgin olive oil, tomato double concentrate (tomatoes, salt), salt, anchovy paste (anchovy, salt, olive oil), garlic, oregano, chili], Cherry tomatoes, potatoes (potatoes, sunower oil), pitted olives (olives, water, salt, acidity corrector: citric acid), capers (capers, salt).



SIZILIANISCHER STIL KAP-SEEHECHT-
FISCHFERTIGGERICHT, TIEGFROREN

Ingredients: kap-seehecht 36%, Sauce [Wasser, Sonnenblumenöl, Olivenöl extra vergine, Tomatenmark dreifach konzentriert (Tomaten, Salz), Salz, sardellenpaste (sardellen, Salz, Olivenöl), Knoblauch, Oregano, Chili], Kirschtomaten, Kartoffeln (Kartoffeln, Sonnenblumenöl), Oliven ohne Stein (Oliven, Wasser, Säureregulator: Zitronensäure), Kapern (Kapern, Salz).



COME SI PREPARA / COOKING TIPS / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

consigli per la cottura (da congelato)

Versare il prodotto ancora congelato in una padella antiaderente e cuocere a fuoco medio alto per circa 12 minuti con coperchio. Mescolare 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.

12 MINUTI
2 PORZIONI



SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE / GLUTENFREI

SAUTÈ DI MARE

**PREPARATO ITTICO
GIÀ PRONTO CONGELATO**

SAUTÈ DI MARE
PREPARATO ITTICO GIÀ PRONTO CONGELATO

Ingredienti: Cozze atlantiche cotte 25%, vongole cotte (*A) e/o vongole del Pacifico cotte (*B) 22%, pomodorini 22%, gamberi indopacifici (acqua, stabilizzante: trifosfati, antiossidante: metabisolfito di sodio) (*C) e/o mazzancolle tropicali (conservante: metabisolfito di sodio, antiossidante: acido citrico) (*D) 11%, salsa [acqua, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, amido di mais, aroma naturale (prodotto a base di pesce e molluschi), basilico, prezzemolo, sale, aglio, peperoncino].

SAUTÈ DI MARE

Ingredients: Cooked Blue mussel 25%, cooked striped venus clam (*A) and/or cooked lyrate hard clam (*B) 22%, cherry tomatoes 22%, metapenaeus shrimp [water, stabilizer: triphosphates, antioxidant: sodium metabisulfite] (*C) and/or whiteleg shrimp [preservative: sodium metabisulfite, antioxidant: citric acid] (*D) 11%, sauce [water, sunflower oil, extra virgin olive oil, corn starch, natural flavor (based products on fish and mussels), basil, parsley, salt, garlic, chili].

SAUTÈ DI MARE
FISCHFERTIGGERICHT. TIEFGEFROREN

Ingredients: Gekocht Miesmuscheln 25%, gekocht Strahlige Venusmuschel (*A) und/oder gekocht Weiße Venusmuschel (*B) 22%, Kirschtomaten 22%, Indopazifischer Garnele (Wasser, Stabilisator: Triphosphat, antioxidant: Natriummetabisulfit) (*C) und/oder White Tiger Garnele (Konservierungsmittel: Natriummetabisulfit, Antioxidationsmittel: Citronensäure) (*D) 11%, Soße [Wasser, Sonnenblumenöl, Olivenöl extra vergine, Stärkemehl, natürliche Aromen (Produkte auf Basis von Fische und Weichtiere), Basilikum, Petersilie, Salz, Knoblauch, Chili]

450g

COME SI PREPARA / COOKING TIPS / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

consigli per la cottura (da congelato)

Versare il contenuto della confezione ancora congelato in una padella antiaderente, chiudere con coperchio e lasciare cuocere a fuoco medio per 8-10 minuti circa mescolando di tanto in tanto. Ottimo se accompagnato con dei crostini di pane.

cooking tips (from frozen)

Pour the frozen contents in a non-stick pan, close with a lid and cook over medium heat for about 8-10 minutes. Stir occasionally. It will be excellent with bread croutons.

Zubereitungsempfehlung (als gefroren)

Den noch tiefgefrorenen Inhalt der Konfektion in eine beschichtete Pfanne geben, zudecken und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Mischen zirka 8-10 Minuten garen. Ausgezeichnet in Begleitung von gerösteten Brotscheiben.





SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE / GLUTENFREI

SUGO ALLA MARINARA

CONDIMENTO ITTICO
GIÀ PRONTO CONGELATO

SUGO ALLA MARINARA
CONDIMENTO ITTICO GIÀ PRONTO CONGELATO

MARINARA SAUCE
FROZEN SEAFOOD SAUCE

MARINARA SAUCE
KOCHFERTIGE TIEGFRORENE FISHSAUCE

400g

COME SI PREPARA / COOKING TIPS / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG
IDEALE PER CIRCA 240G DI PASTA / IDEAL FOR ABOUT 240G OF PASTA / IDEAL FÜR ÜBER 240G VON PASTA

consigli per la cottura (da congelato)

Versare il prodotto ancora congelato in una padella antiaderente e cuocere a fuoco medio alto per circa 8 minuti con coperchio. Mescolare di tanto in tanto. Di seguito scolare la pasta e aggiungerla mantecando il tutto per circa 1 minuto.

cooking tips (from frozen)

Pour the frozen product in a non-stick pan and cook over medium high heat for about 8 minutes with a lid. Stir occasionally. Then drain the pasta and stir for about a minute.

Zubereitungsempfehlung (als gefroren)

Den noch tiefgefroren Inhalt der Konfektion in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer, hoch Hitze unter gelegentlichem Mischen circa 8 Minuten garen mit Lid. Dann die Nudeln abtropfen lassen und etwa eine Minute rühren.





SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE / GLUTENFREI

SUGO COZZE & VONGOLE

CONDIMENTO ITTICO
GIÀ PRONTO CONGELATO



SUGO COZZE & VONGOLE
CONDIMENTO ITTICO GIÀ PRONTO CONGELATO

MUSSELS AND CLAMS SAUCE
FROZEN SEAFOOD SAUCE

MUSCHELN UND VENUSMUSCHELN SAUCE
KOCHFERTIGE TIEGFRORENE FISHSAUCE



Ingredienti: Misto molluschi 55%: vongole del pacifico intere (*A) e/o vongole oceaniche intere (*B), cozze atlantiche intere; salsa [acqua, olio di semi di girasole, passata di pomodoro (pomodoro, sale), olio extravergine di oliva, doppio concentrato di pomodoro (pomodoro, sale), amido di mais, aroma naturale (prodotto a base di pesce e molluschi), sale, prezzemolo, basilico, aglio, peperoncino], pomodorini.



Ingredients: Mussels mix 55%: whole hard Clam (*A) and/or whole Clam (*B), cooked Blue mussel; sauce [water, sunflower oil, Tomato purée (tomato, salt), extra virgin olive oil, tomato double concentrate (tomatoes, salt), corn starch, natural flavor (based products on fish and mussels), salt, parsley, basil, garlic, chili], cherry tomatoes.



Zutaten: Muscheln mix 55%: ganze Weiße Venusmuscheln (*A) und/oder ganze Venusmuscheln (*B), ganze Miesmuschel; sauce [Wasser, Sonnenblumenöl, passierte Tomaten (Tomaten, Salz), Olivenöl extra vergine, Tomatenmark dreifach konzentriert (Tomaten, Salz), Stärkemehl, natürliche Aromen (Produkte auf Basis von Fische und Weichtiere), Salz, Petersilie, Basilikum, Knoblauch, Chili], Kirschtomaten.

400g

COME SI PREPARA / COOKING TIPS / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG
IDEALE PER CIRCA 240G DI PASTA / IDEAL FOR ABOUT 240G OF PASTA / IDEAL FÜR ÜBER 240G VON PASTA

consigli per la cottura (da congelato)

Versare il prodotto ancora congelato in una padella antiaderente e cuocere a fuoco medio alto per circa 8 minuti con coperchio. Mescolare di tanto in tanto. Di seguito scolare la pasta e aggiungerla mantecando il tutto per circa 1 minuto.

cooking tips (from frozen)

Pour the frozen product in a non-stick pan and cook over medium high heat for about 8 minutes with a lid. Stir occasionally. Then drain the pasta and stir for about a minute.

Zubereitungsempfehlung (als gefroren)

Den noch tiefgefroren Inhalt der Konfektion in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer, hoch Hitze unter gelegentlichem Mischen circa 8 Minuten garen mit Lid. Dann die Nudeln abtropfen lassen und etwa eine Minute rühren.





SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE / GLUTENFREI

SUGO ALLO SCOGLIO

CONDIMENTO ITTICO
GIÀ PRONTO CONGELATO

SUGO ALLO SCOGLIO
CONDIMENTO ITTICO GIÀ PRONTO CONGELATO

SCOGLIO SAUCE
FROZEN SEAFOOD SAUCE

SCOGLIO SAUCE
KOCHFERTIGE TIEGFRORENE FISHSAUCE

Ingredienti: Misto di molluschi e crostacei 54,4%: cozze atlantiche, vongole del pacifico intere (*A) e/o vongole oceaniche intere (*B), calamari indopacifici (sale, correttore di acidità: E331), gamberoni indopacifici (stabilizzante: E451, antiossidante: metabisolfito di sodio) gamberi indopacifici (correttori di acidità: E330, E331, antiossidante: metabisolfito di sodio) vongole sgusciate; salsa [acqua, olio di semi di girasole, passata di pomodoro (pomodoro, sale), olio extravergine di oliva, doppio concentrato di pomodoro (pomodori, sale), aroma naturale (prodotto a base di pesce e molluschi), amido di mais, pasta di acciughe (alici, sale, olio di oliva), prezzemolo, sale, aglio, peperoncino], pomodoro.

Ingredients: Mussels and crustaceans mix 54,4%: chilean blue mussel, whole hard Clam (*A) and/or whole Clam (*B), indopacific squid (salt, acidity corrector: E331), jinga shrimp (stabilizer: E451, antioxidant: sodium metabisulphite) kiddi shrimp (acidity correctors: E330, E331, antioxidant: sodium metabisulphite) clam; sauce [water, sunflower oil, tomato purée (tomato, salt), extra virgin olive oil, tomato double concentrate (tomatoes, salt), natural flavor (based products on fish and mussels), corn starch, anchovy paste (anchovy , salt, olive oil), parsley, salt, garlic, chili], tomatoes.

Zutaten: Mix Krebs- und Weichtiere 54,4%: Miesmuschel, ganze Weiße Venusmuscheln (*A) und/oder ganze Venusmuscheln (*B), indopazifischer Kalmar (Salz, Saureregulator: E331), Garnelen (Stabilisator: E451, Antioxidationsmittel: Natriummetabisulfit) indopazifische Garnelen (Säureregulatoren: E 330, E 331, antioxidationsmittel: Natriummetabisulfit) Strahlige Venusmuschel; Sauce [Wasser, Sonnenblumenöl, passierte Tomaten (Tomaten, Salz), Olivenöl extra vergine, Tomatenmark dreifach konzentriert (Tomaten, Salz), natürliche Aromen (Produkte auf basis von Fische und Weichtiere), Stärkemehl, Sardellenpaste (Sardellen, Salz, Olivenöl), Petersilie, Salz, Knoblauch, Chili], Tomaten.

400g

COME SI PREPARA / COOKING TIPS / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

IDEALE PER CIRCA 240G DI PASTA / IDEAL FOR ABOUT 240G OF PASTA / IDEAL FÜR ÜBER 240G VON PASTA

consigli per la cottura (da congelato)

Versare il prodotto ancora congelato in una padella antiaderente e cuocere a fuoco medio alto per circa 8 minuti con coperchio. Mescolare di tanto in tanto. Di seguito scolare la pasta e aggiungerla mantecando il tutto per circa 1 minuto.

cooking tips (from frozen)

Pour the frozen product in a non-stick pan and cook over medium high heat for about 8 minutes with a lid. Stir occasionally. Then drain the pasta and stir for about a minute.

Zubereitungsempfehlung (als gefroren)

Den noch tiefgefroren Inhalt der Konfektion in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer, hoch Hitze unter gelegentlichem Mischen circa 8 Minuten garen mit Lid. Dann die Nudeln abtropfen lassen und etwa eine Minute rühren.





SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE / GLUTENFREI

SUGO AI CROSTACEI
CONDIMENTO ITTICO GIA PRONTO CONGELATO



Ingredienti: Crostacei 36%: [pannocchie (Squilla mantis), scampi (Nephrops norvegicus) con conservante: solfito di sodio, antiossidanti: E301, E331iii, stabilizzante: E450i, gamberetti boreali (Pandalus borealis), mazzancolle tropicali (Litopenaeus vannamei) con antiossidante: metabisolfito di sodio; salsa [acqua, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, doppio concentrato di pomodoro (pomodori, sale), amido di mais, aroma naturale (prodotto a base di pesce e molluschi), sale, pasta di acciughe (acciughe, sale, olio di oliva), prezzemolo, aglio, peperoncino], pomodoro.

SHELLFISH CRUSTACEANS SAUCE
FROZEN SEAFOOD SAUCE



Ingredients: Crustaceans 36%: [spottail mantis squilla (Squilla mantis), Norway lobster (Nephrops norvegicus) with preservative: sodium sulphite, antioxidants: E301, E331iii, stabilizer: E450i, northern prawn (Pandalus borealis), whiteleg shrimp (Litopenaeus vannamei) with antioxidant: sodium metabisulfite; sauce [water, sunflower oil, extra virgin olive oil, tomato double concentrate (tomatoes, salt), corn starch, natural flavor (based products on fish and mussels), salt, anchovy paste (anchovy, salt, olive oil), parsley, garlic, chili], tomatoes.

KREBSTIERE SAUCE
KOCHFERTIGE TIEFGEFRORENE FISHSAUCE



Zutaten: Krebstiere 36%: [Großer Heuschreckenkrebs (Squilla mantis), Norwegischer Tiefseehummer (Nephrops norvegicus) mit Konservierungsmittel: Natriumsulfit, Antioxidationsmittel: E301, E331iii, Stabilisatoren: E450i, Eismeergarnele (Pandalus borealis), White Tiger Garnele (Litopenaeus vannamei) with antioxidant: sodium metabisulfite; Sauce [Wasser, Sonnenblumenöl, passierte Tomaten (Tomaten, Salz), Olivenöl extra vergine, Tomatenmark dreifach konzentriert (Tomaten, Salz), natürliche Aromen (Produkte auf Basis von Fischen und Weichtieren), Stärkemehl, Sardellenpaste (Sardellen, Salz, Olivenöl), Petersilie, Salz, Knoblauch, Chili], Tomaten.

300g

COME SI PREPARA / COOKING TIPS / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

IDEALE PER CIRCA 180G DI PASTA / IDEAL FOR ABOUT 180G OF PASTA / IDEAL FÜR ÜBER 180G VON PASTA

consigli per la cottura (da congelato)

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente e cuocere a fuoco medio alto per circa 7 minuti con coperchio. Mescolare di tanto in tanto. Di seguito scolare la pasta e aggiungerla mantecando il tutto per circa 1 minuto.

cooking tips (from frozen)

Pour the frozen product in a non-stick pan and cook over medium high heat for about 7 minutes with a lid. Stir occasionally. Then drain the pasta and stir for about a minute.

Zubereitungsempfehlung (als gefroren)

Den noch tiefgefroren Inhalt der Konfektion in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer, hoch Hitze unter gelegentlichem Mischen circa 7 Minuten garen mit Lid. Dann die Nudeln abtropfen lassen und etwa eine Minute rühren.





preparazione alimentare congelata

con Surimi e chela di Granchio

Ingredienti: Acqua, surimi 26% (polpa di pesce, stabilizzanti: E420, E450, E451, E452; zucchero), panatura (farina di frumento, sale, destrosio, colorante: estratto di paprika), amido (frumento, patata), vera chela di granchio, pastella (farina di frumento, amido modificato di frumento, amido di frumento, amido di patate, sale) proteine della soia, albumi d'uovo, olio di colza, zucchero, sale, amido modificato, aroma (contiene crostacei), esaltatori di sapidità: E621,E635; colorante: estratto di paprika.



frozen breaded surimi based food preparation

Crab claws with surimi

Ingredients: water, surimi 26% (fish meat, stabilizers: E420, E450, E451, E452), sugar, crumbs (wheat flour, salt, dextrose, color paprika extract), starch (wheat, potato), real pincer, battermix (wheat flour, modified wheat starch, wheat starch, potato starch, salt), soy protein, egg white, rapeseed oil, sugar, salt, modified starch, flavouring (contains crustaceans), taste enhancer: monosodiumglutamate, E635; colorant: paprika extract.



Tiefgekühlte Fischzubereitung mit Surimi und Krabbenschere

Zutaten: Wasser, Surimi 26% (Fischfleisch, Stabilisatoren: E420, E450, E451, E452; Zucker), Panade (Weizenmehl, Salz, Dextrose, Farbpaprikaextrakt), Stärke (Weizen, Kartoffel), realKrabbenklaue, Teigmix (Weizenmehl, modifizierte Weizenstärke, Weizenstärke, Kartoffelstärke, Salz), Sojaprotein, Eiweiß, Rapsöl, Zucker, Salz, modifizierte Stärke, Aroma (enthält Krebstiere), Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, E635; Farbstoff: Paprikaextrakt.

5 min



consigli per la cottura (da congelato) **Nella padella o friggitrice:** circa 5 minuti girandoli un paio di volte.

cooking tips (from frozen) **Pan or Fryer:** about 5 minutes turning twice.

Zubereitungsempfehlung (als gefroren) **In der Pfanne oder Friteuse:** circa 5 Minuten Drehen ein paarmal.

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 sгusciate, anelli di calamari, vongole sгusciate, vongole intere, gamberetti interi boreali, ciuffi di calamari.

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 sгusciate, gamberi o mazzancolle sгusciate, vongole sгusciate, ciuffi calamari.

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:** Kalmarstcke, 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.





Gran Misto per Risotto & Spaghetti

preparazione alimentare congelata

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

Meeresfrüchesalat

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 calamaro, 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



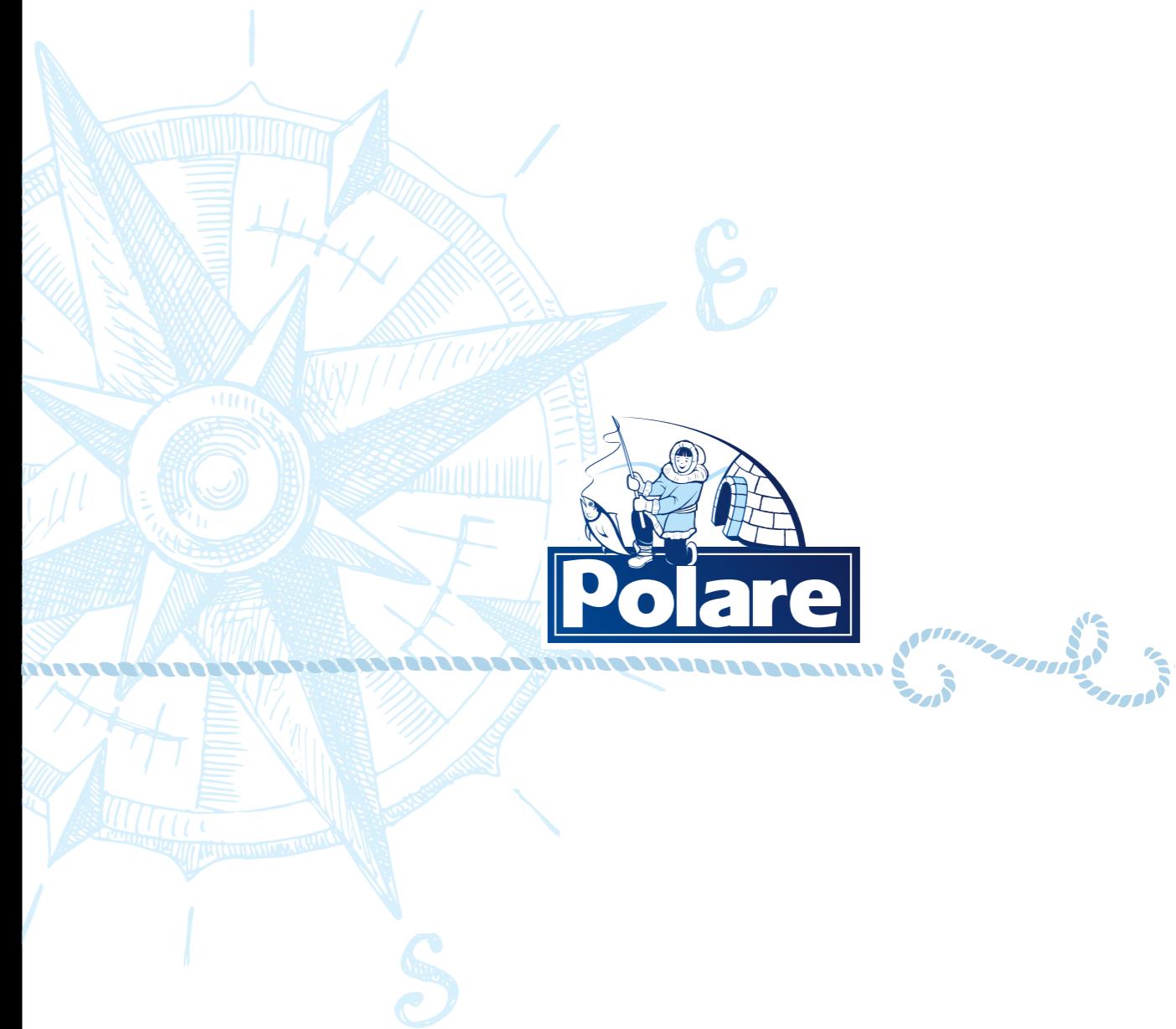
Ingredients: Pitted green olives, mixed seafood products, breading.

Panierte Oliven mit Fischfüllung

Gefrorene Lebensmittelzubereitung



Zutaten: Grüne und entkernte Oliven, gemischte Meeresträufel, 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: Gesäuerte Kalmare, Krabben ohne Schalen.



Calamari puliti

Ingredienti: Calamari puliti.

Cleaned squids

Ingredients: Cleaned squids.

Gesäuerte Kalmare

Zutaten: Gesäuerte 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.

Gesäuerte Krake

Zutaten: Gesäuerte Krake.



Seppie pulite

Ingredienti: Seppie pulite.

Clenaed cuttlefish

Ingredients: Clenaed cuttlefish.

Gesäuerte Sepien

Zutaten: Gesäuerte 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 sguusciate, totano, vongole intere, cozze sguusciate, 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 sguisciati, zucchine, vongole sguusciate, brodo di pesce, prezzemolo.

Shrimps and Zucchini

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

Garnele und Zucchini

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

La Marinara

Ingredienti: Cozze sguusciate, gamberi sguisciati, vongole sguusciate, 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 sguusciate, anelli di calamari, gamberi sguisciati, vongole sguusciate, 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 sguusciate, surimi, gamberi sguisciati, vongole sguusciate, 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 sguusciate, gamberi sguisciati, 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 Schalenhalbte, ganze Kaltwassergarnelen, broth von fische, Petersilie.

Spaghettata alle Vongole

Ingredienti: Vongole sguusciate, 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.



TREVISO
con Crusto

avere a lungo

PALLETIZZAZIONE - PALETTIZATION - PALLETIZING





Vivere a lungo... mangiando
TREVISANI
con Gusto

PALLETTIZZAZIONE . PALLETIZATION . PALETTIERUNG

PALLETTIZZAZIONE . PALLETIZATION . PALETTIERUNG

ASTUCCI - I SUGHI - I PANATI - I NATURALI

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

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
POLPETTE DI MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA MEDITERRANEAN FISH BALLS SEEHECHT-FISCHKLÖSSE NACH MEDITERRANER ART	ASTUCCIO CASES PACKUNG	8017192630023	4
FILETTI DI MERLUZZO ALLA SICILIANA SICILIAN-STYLE HAKE FILLETS SIZILIANISCHER STIL KAP-SEEHECHT, TIEGFROREN	ASTUCCIO CASES PACKUNG	8017192630054	6
SAUTE' DI MARE SAUTE' DI MARE - READY FROZEN FISH PREPARATION SAUTE' DI MARE - FISCHFERTIGGERICHT, TIEGFROREN	ASTUCCIO CASES PACKUNG	8017192630153	8
SUGO ALLA MARINARA MARINARA SAUCE - FROZEN SEAFOOD SAUCE MARINARA SAUCE - KOCHFERTIGE TIEGFRORENE FISHSAUCE	ASTUCCIO CASES PACKUNG	8017192630139	10
SUGO COZZE & VONGOLE MUSSELS AND CLAMS SAUCE - FROZEN SEAFOOD SAUCE MUSCHELN UND VENUSMUSCHELN SAUCE - KOCHFERTIGE TIEGFRORENE FISHSAUCE	ASTUCCIO CASES PACKUNG	8017192630115	12
SUGO ALLO SCOGlio MARINARA SAUCE - FROZEN SEAFOOD SAUCE MARINARA SAUCE - KOCHFERTIGE TIEGFRORENE FISHSAUCE	ASTUCCIO CASES PACKUNG	8017192630122	14
SUGO AI CROSTACEI SHELLFISH CRUSTACEANS SAUCE - FROZEN SEAFOOD SAUCE KREBSTERE SEAUCE - KOCHFERTIGE TIEGFRORENE FISHSAUCE	ASTUCCIO CASES PACKUNG	8017192630146	16
SURIMI E CHELA DI GRANCHIO FROZEN BREADED SURIMI BASED FOOD PREPARATION CRAB CLAWS WITH SURIMI TIEFGEKÜHLTE FISCHZUBEREITUNG MIT SURIMI UND KRABBENSCHERE	ASTUCCIO CASES PACKUNG	8017192610025	18
SURIMI E CHELA DI GRANCHIO FROZEN BREADED SURIMI BASED FOOD PREPARATION CRAB CLAWS WITH SURIMI TIEFGEKÜHLTE FISCHZUBEREITUNG MIT SURIMI UND KRABBENSCHERE	ASTUCCIO CASES PACKUNG	8017192610018	20
GAMBERI ALL'ORTOLANA VEGETABLE AND SHRIMP MIX KREBSE NACH GÄRTNER ART	BUSTA BAG BEUTEL	8017192606011	21
INSALATA DI MARE CON POLPO SEAFOOD SALAD WITH OCTOPUS MEERESFRÜCHTESALAT MIT KRAKE	BUSTA BAG BEUTEL	8017192606028	22
INSALATA DI MARE SENZA SURIMI SEAFOOD SALAD WITHOUT SURIMI MEERESFRÜCHTESALAT OHNE SURIMI	BUSTA BAG BEUTEL	8017192606035	23
MISTO SCOGlio MIXED SEAFOOD SCOGlio-FERTIGMISCHUNG	BUSTA BAG BEUTEL	8017192606042	24
PREPARATO PER RISOTTO SENZA SURIMI RISOTTO MIX WITHOUT SURIMI FERTIGMISCHUNG FÜR RISOTTO OHNE SURIMI	BUSTA BAG BEUTEL	8017192606059	25
SPECIALITÀ PRIMI PIATTI FISH SPECIALTY FOR MAIN DISHES SPEZIALITÄTEN ZU REIS UND NUDELN	BUSTA BAG BEUTEL	8017192606066	26
ALICI DELL'ADRIATICO INTERE WHOLE ADRIATIC ANCHOVIES GANZE SARDellen AUS DER ADRIA	BUSTA BAG BEUTEL	8017192605014	27
FILETTI DI MERLUZZO COD FILLETS KABELJAUFILETS	BUSTA BAG BEUTEL	8017192605021	28
CODE DI GAMBERI ARGENTINI GRANDI LARGE SHRIMP TAILS GROSSE KREBSSCHWÄNZE	BUSTA BAG BEUTEL	8017192605038	29
CODE DI GAMBERI ARGENTINI MEDIE MEDIUM SHRIMP TAILS MITTLERE KREBSSCHWÄNZE	BUSTA BAG BEUTEL	8017192605045	30
MERLUZZI ATLANTICI DECAPITATI BEHEADED COD KABELJAU OHNE KOPF	BUSTA BAG BEUTEL	8017192605052	31



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
500 g	500 g	9	4,50 kg	6	72
400 g	400 g	9	3,60 kg	6	72
450 g	450 g	9	4,05 kg	6	72
400 g	400 g	9	3,60 kg	6	72
400 g	400 g	9	3,60 kg	6	72
400 g	400 g	9	3,60 kg	6	72
300 g	300 g	9	2,70kg	6	72
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	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

ASTUCCI - I SUGHI - I PANATI - I NATURALI

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

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		
GRAN MISTO PER RISOTTO & SPAGHETTI RISOTTO AND SPAGHETTI GRAN MIX GROSSE FERTIGMISCHUNG FÜR RISOTTO UND SPAGHETTI	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 607025	32			
INSALATA DI MARE SEAFOOD SALAD EEBERSFRÜCHTESALAT	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 607032	33			
MISTO SCOGlio SPECIALE SPECIAL MIXED SEAFOOD SCOGlio-FERTIGMISCHUNG SPEZIAL	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 607049	34			
PADELLATA DEL MARINAIO FISHERMAN'S POT SEEMANNSPFANNE	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 607995	35			
OLIVE RIPIENE DI PESCE BREADED OLIVES STUFFED WITH FISH PANIERTE OLIVEN MIT FISCHFÜLLUNG	BUSTA BAG BEUTEL	8017192 609012	36			
						
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		
CALAMARI PULITI CLEANED SQUIDS GESÄUBERTE KALMARE	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560115	38			
SPIEDINI DI PESCE FISH SKEWERS WITH SQUIDS AND SHRIMPS FISCH-SPIESSE AUF KALMAR UND ZEHNFUSSGARNELE	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560030	38			
COZZE SGUSCIATE SHELLLED MUSSELS GESCHÄLTE MIESMUSCHELN	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560160	39			
GAMBERI SGUSCIATI SHELLLED SHRIMPS GESCHÄLTE GARNELEN	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560429	39			
POLPI PULITI CLEANED OCTOPUS GESÄUBERTE KRAKE	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560238	39			
SEPPIE PULITE CLENAED CUTTLEFISH GESÄUBERTE SEPIEN	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560405	39			
FANTASIA DI MARE CON SCAMPI FANTASY OF THE SEA WITH PRAWNS MEER FANTASIE MIT SCAMPI	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560375	40			
GAMBERI E ZUCCHINE SHRIMPS AND ZUCCHINI GARNELE UND ZUCCHINI	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192561075	40			
LA MARINARA SEAFOOD MARINARA LA MARINARA	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192561082	40			
MARE E MONTI SURF AND TURF MEER UN BERGE	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560382	41			
PREPARATO PER RISOTTO PREPARATO PER RISOTTO FERTIGMISCHUNG FÜR RISOTTO	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560009	41			
SPAGHETTATA ALLO SCOGlio SHELLFISH SAUCE FOR SPAGHETTI SCOGlio-FERTIGMISCHUNG FÜR SPAGHETTI	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560269	41			
SPAGHETTATA ALLE VONGOLE SPAGHETTI CLAMS MISCHUNG MIT VENUSMUSCHEL FÜR SPAGHETTI	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560351	41			
						
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		
CALAMARI PULITI CLEANED SQUIDS GESÄUBERTE KALMARE	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560115	38			
SPIEDINI DI PESCE FISH SKEWERS WITH SQUIDS AND SHRIMPS FISCH-SPIESSE AUF KALMAR UND ZEHNFUSSGARNELE	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560030	38			
COZZE SGUSCIATE SHELLLED MUSSELS GESCHÄLTE MIESMUSCHELN	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560160	39			
GAMBERI SGUSCIATI SHELLLED SHRIMPS GESCHÄLTE GARNELEN	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560429	39			
POLPI PULITI CLEANED OCTOPUS GESÄUBERTE KRAKE	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560238	39			
SEPPIE PULITE CLENAED CUTTLEFISH GESÄUBERTE SEPIEN	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560405	39			
FANTASIA DI MARE CON SCAMPI FANTASY OF THE SEA WITH PRAWNS MEER FANTASIE MIT SCAMPI	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560375	40			
GAMBERI E ZUCCHINE SHRIMPS AND ZUCCHINI GARNELE UND ZUCCHINI	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192561075	40			
LA MARINARA SEAFOOD MARINARA LA MARINARA	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192561082	40			
MARE E MONTI SURF AND TURF MEER UN BERGE	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560382	41			
PREPARATO PER RISOTTO PREPARATO PER RISOTTO FERTIGMISCHUNG FÜR RISOTTO	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560009	41			
SPAGHETTATA ALLO SCOGlio SHELLFISH SAUCE FOR SPAGHETTI SCOGlio-FERTIGMISCHUNG FÜR SPAGHETTI	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560269	41			
SPAGHETTATA ALLE VONGOLE SPAGHETTI CLAMS MISCHUNG MIT VENUSMUSCHEL FÜR SPAGHETTI	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560351	41			
						



SINCE 1964

Trevisani® Pietro

TREVISANI PIETRO SRL
Via Pigafetta, 16 - San Benedetto del Tronto (AP) - Italia
telefono +39 0735 581858 - fax +39 0735 582499

www.trevisani.com | info@trevisani.com