

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.

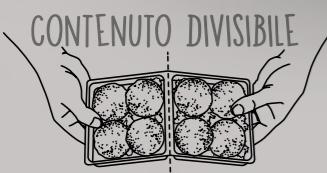


Sitz in San Benedetto del Tronto (AP), im Inneren der Hafenzone der Stadt,  
wo der Fischfang aus allen besten Meeren der Welt gelagert, verarbeitet und verteilt wird.





  
Gusto  
ALLBLACK



CONTENUTO DIVISIBILE



POLPETTE DI MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA  
PREPARATO DI PESCE GIÀ 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.

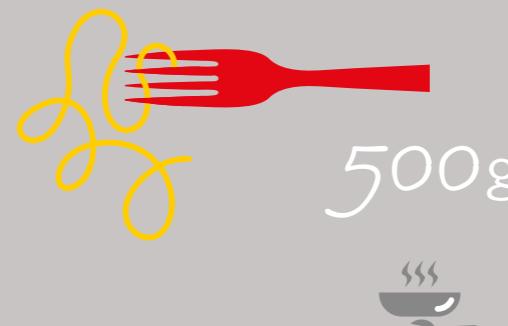


**Ingredients:** Fish balls 35% (shallow-water Cape hake fillet 60% (*Merluccius capensis*)), wheatflour, sunflower oil, salt, wheat fibre); water, tomato, sunflower oil, onion, extra virgin olive oil, concentrated tomato paste (tomato, salt), natural flavourings (based products on fish and molluscs),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

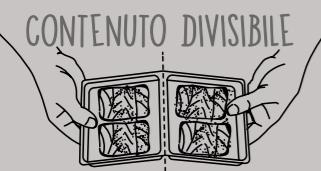
Zubereitungsempfehlung (als gefroren)

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

10 MINUTI  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

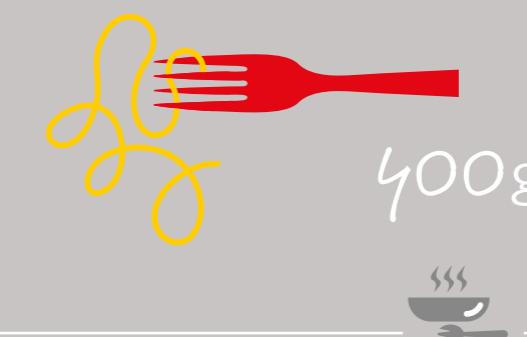


**Ingredients:** cape hake 36%, sauce [water, sunower oil, extra virgin olive oil, tomato double concentrate (tomatoes, salt), salt, anchovy paste (anchovy, salt, olive oil), garlic, oregano, chili], Cherry tomatoes, potatoes (potatoes, sunower oil), pitted olives (olives, water, salt, acidity corrector: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



400g

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)

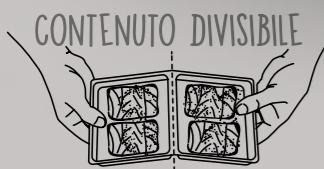
Pour the frozen contents in a non-stick pan, close with a lid and cook over medium heat for about 10-12 minutes stirring occasionally.

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



**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**  
READY FROZEN FISH PREPARATION

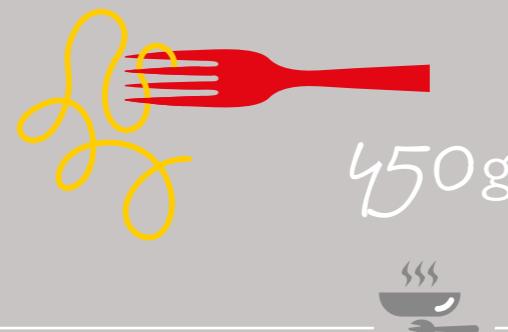


**Ingredients:** Cooked Blue mussel 25%, cooked striped venus clam (\*A) and/or cooked lyrate hard clam (\*B) 22%, cherry tomatoes 22%, metapenaeus shrimp (water, stabilizer: triphosphates, antioxidant: sodium metabisulfite) (\*C) and/or whiteleg shrimp (preservative: sodium metabisulfite, antioxidant: 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: Triphosphate, antioxidant: Natriummetabisulfat) (\*C) und/oder White Tiger Garnele (Konservierungsmittel: Natriummetabisulfat, 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].



## 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.

12 MINUTI

2 PORZIONI



SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE / GLUTENFREI



### SUGO ALLA MARINARA CONDIMENTO ITTICO GIÀ PRONTO CONGELATO



**Ingredienti:** Misto di molluschi e crostacei 48%: calamari indopacifici (sale, correttore di acidità: E331), cozze cilene, gamberi indopacifici (correttori di acidità: E330, E331, antiossidante: metabisolfito di sodio), vongole del pacifico; salsa [acqua, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, aroma naturale (prodotto a base di pesce e molluschi), doppio concentrato di pomodoro (pomodori, sale), sale, amido di mais, pasta di acciughe (alici, sale, olio di oliva), prezzemolo, basilico, aglio, peperoncino], pomodoro.

### MARINARA SAUCE FROZEN SEAFOOD SAUCE



**Ingredients:** Mussels and crustaceans mix 48%: indopacific squid (salt, acidity corrector: E331), chilean blue mussel, kiddi shrimp (acidity correctors: E330, E331, antioxidant: sodium metabisulphite), short-necked clam; sauce [water, sunflower oil, extra virgin olive oil, natural flavor (based products on fish and mussels), tomato double concentrate (tomatoes, salt), salt, corn starch, anchovy paste (anchovy, salt, olive oil), parsley, basil, garlic, chili], tomatoes.

### MARINARA SAUCE KOCHFERTIGE TIEFGEFRORENE FISHSAUCE



**Zutaten:** Mix Krebs-und Weichtiere 48%: Indopazifischer Kalmar (Salz, Saureregulator: E 331), Chilenische Miesmuschel, Indopazifischer garnelen (Säureregulatoren E 330, E 331, Antioxidationsmittel: Natriummetabisulfit), Teppichmuschel aus den Pazifik, Sauce [Wasser, Sonnenblumenöl, Olivenöl extra vergine, natürliche Aromen (Produkte auf Basis von Fische und Weichtiere), Tomatenmark dreifach konzentriert (Tomaten, Salz), Salz, Stärkemehl, Sardellenpaste (Sardellen, Salz, Olivenöl), Petersilie, Basilikum, 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 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



**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 sguusciate; 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.

### SCOGLIO SAUCE FROZEN SEAFOOD SAUCE



**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.

### SCOGLIO SAUCE KOCHFERTIGE TIEFGEFRORENE FISHSAUCE



**Zutaten:** Mix Krebs-und Weichtiere 54,4%: Miesmuschel, ganze Weiße Venusmuscheln (\*A) und/oder ganze Venusmuscheln (\*B), indopazifischer Kalmar (Salz, Saueregulator: 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 gelegentlichen 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 GIÀ 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 TIEGFRORENE FISHSAUCE



**Zutaten:** Krebstiere 36%: [Großer Heuschreckenkrebs (Squilla mantis), Norwegischer Tiefseehummer (Nephrops norvegicus) mit Konservierungsmittel: Natriumsulfit, Antioxidationsmittel: E301, E331iii, stabilisatoren: E450i, Eismeer Garnele (Pandalus borealis), White Tiger Garnele (Litopenaeus vannamei) with antioxidationsmittel: Natriummetabisulfat; 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.

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, dextrosio, 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 praparation



**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, Kirschtomatenhälften.





### Insalata di mare con polpo

preparazione alimentare congelata



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

### Seafood salad with Octopus

frozen food praparation



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

### Meeresfrüchtesalat 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 calamaro, vongole sgusciate, cozze sgusciate, gamberi o mazzancolle sgusciate, ciuffi di calamaro.

### Seafood Salad without Surimi

frozen food praparation



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

### Meeresfrüchtesalat 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 sguusciate, anelli di calamari, vongole sguusciate, vongole intere, gamberetti interi boreali, ciuffi di calamari.



### Mixed Seafood

frozen food praparation

**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 sguusciate, gamberi o mazzancolle sguusciate, vongole sguusciate, ciuffi calamari.



### Risotto mix without Surimi

frozen food praparation

**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 calamaro, vongole sguusciate, cozze sguusciate, totani ritagli, gamberi o mazzancolle sguusciate, ciuffi di calamaro, gamberetti interi boreali.

### Fish specialty for Main Dishes

frozen food praparation

**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 calamari, seppie pulite, vongole sguiscate, gamberi o mazzancolle sguiscate, ciuffi di calamari, cozze sguiscate.

### Risotto and Spaghetti gran mix

frozen food praparation



**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, gesäuberte Sepien, Venusmuscheln ohne Schalen, Krabben oder Garnelen ohne Schalen, Tintenfischfangarme, Miesmuscheln ohne Schalen.



### Insalata di mare

preparazione alimentare congelata



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

### Meeresfrütesalat

Gefrorene Lebensmittelzubereitung



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





### Misto Scoglio Speciale preparazione alimentare congelata

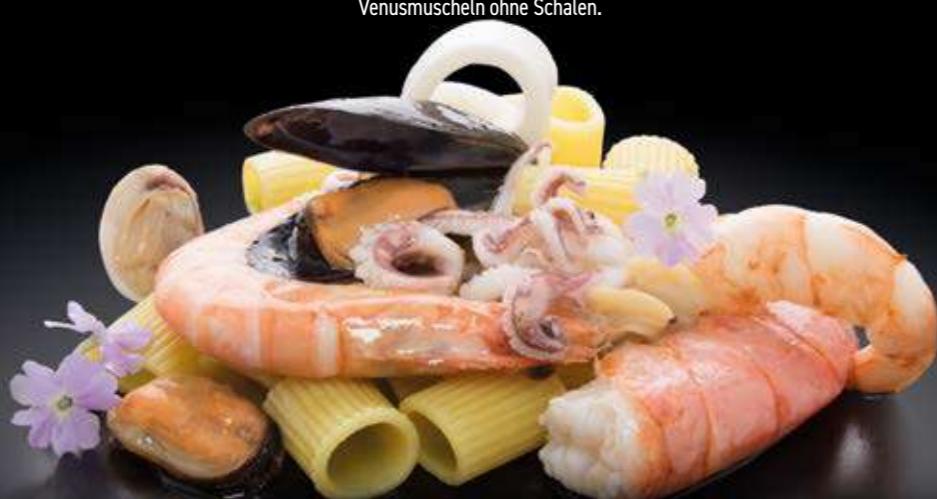
 **Ingredienti:** gamberi o mazzancolle sguiscate, vongole intere, cozze sguiscate, anelli di calamari, cozze intere, gamberi o mazzancolle code crude, gamberi o mazzancolle code scottate, gamberi o mazzancolle intere, vongole sguiscate.

### Special Mixed Seafood frozen food praparation

 **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 praparation

 **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 Schalenhalften, 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 praparation

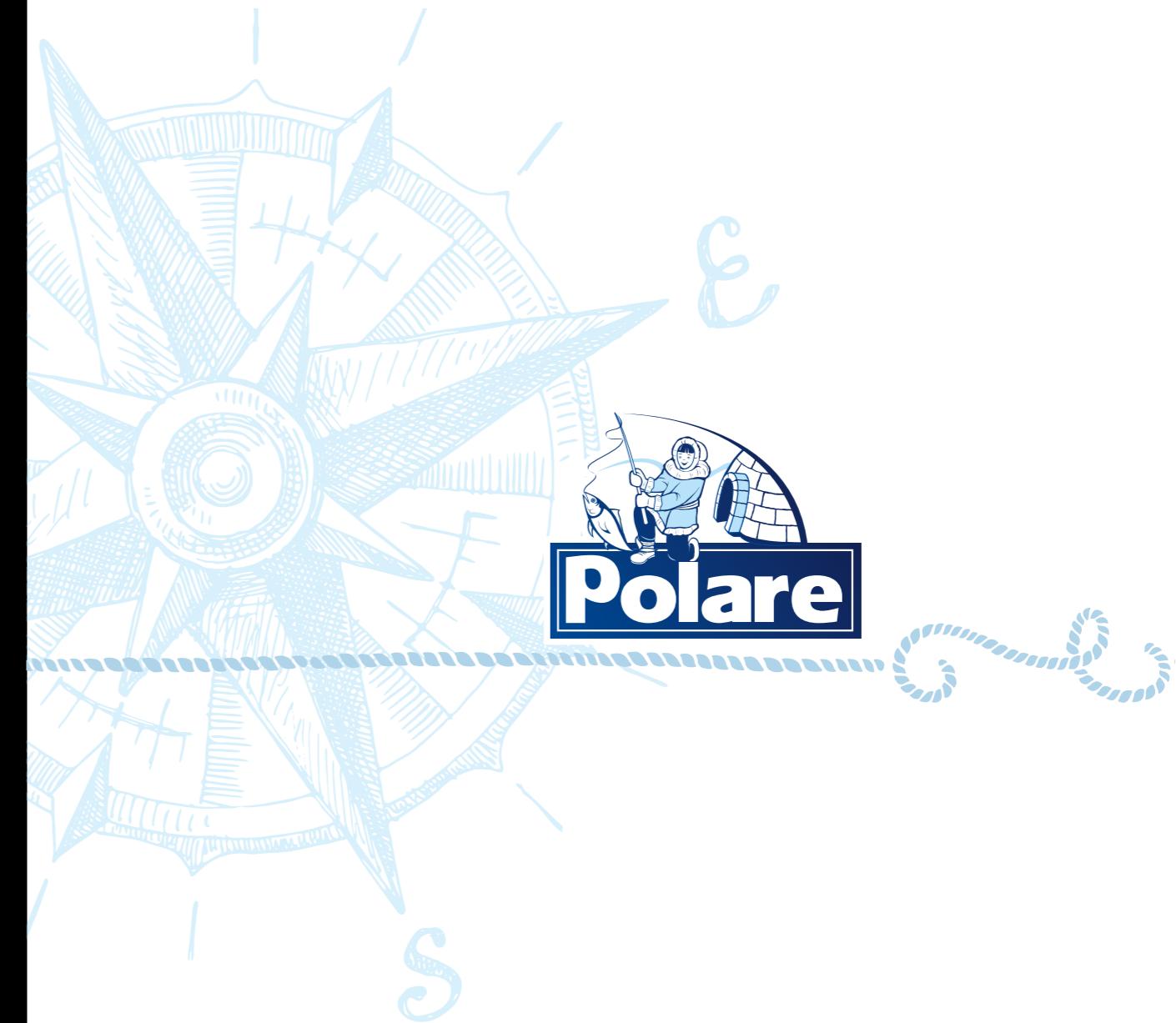


Ingredients: Pitted green olives, mixed seafood products, breading.

Panierte Oliven mit Fischfüllung  
Gefrorene Lebensmittelzubereitung



Zutaten: Grüne und entkerne Oliven, gemischte Meeresfrucht, 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, calamari, vongole sguosciate, totano, vongole intere, cozze sguosciate, 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, brot von fische, Petersilie.

### Gamberi e Zucchine

**Ingredienti:** Gamberi sguosciati, zucchine, vongole sguosciate, 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, brot von fische, Petersilie.

### La Marinara

**Ingredienti:** Cozze sguosciate, gamberi sguosciati, vongole sguosciate, 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, brot von fische, Petersilie.



### Mare e Monti

**Ingredienti:** Piselli, funghi, cozze sguosciate, anelli di calamari, gamberi sguosciati, vongole sguosciate, 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, brot von fische.

### Preparato per Risotto

**Ingredienti:** Totano, pomodoro, cozze sguosciate, surimi, gamberi sguosciati, vongole sguosciate, 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, brot von fische, Petersilie.

### Spaghettata allo Scoglio

**Ingredienti:** Pomodoro, vongole sguosciate, gamberi sguosciati, 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 Schalenhalfe, ganze Kaltwassergarnelen, brot von fische, Petersilie.

### Spaghettata alle Vongole

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

### Spaghetti Clams

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

### Mischung Mit Venusmuschel für Spaghetti

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



TEVISAN  
con Crusto

## PALLETTIZZAZIONE . PALETTIERUNG



## PALLETTIZZAZIONE . PALLETIZATION . PALETTIERUNG

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

## 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
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
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

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		
<b>TREVISANI con Gusto</b>						
Vivere a lungo... mangiando bene						
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
		1000 g	850 g	6	6,00 kg	8
		1000 g	850 g	6	6,00 kg	8
		1000 g	850 g	6	6,00 kg	8
		1000 g	850 g	6	6,00 kg	8
		1000 g	1000 g	6	6,00 kg	8
<b>Polare</b>						
S						
SKIN - I TRADIZIONALI						
Skin - I TRADIZIONALI	CALAMARI PULITI CLEANED SQUIDS GESÄUBERTE KALMARE	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560115	38		
Skin - I TRADIZIONALI	SPIEDINI DI PESCE FISH SKEWERS WITH SQUIDS AND SHRIMPS FISCH-SPIESSE AUF KALMAR UND ZEHNFUSSGARNELE	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560030	38		
Skin - I TRADIZIONALI	COZZE SGUSCIATE SHELLED MUSSELS GESCHÄLTERE MIESMUSCHELN	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560160	39		
Skin - I TRADIZIONALI	GAMBERI SGUSCIATI SHELLED SHRIMPS GESCHÄLTE GARNELEN	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560429	39		
Skin - I TRADIZIONALI	POLPI PULITI CLEANED OCTOPUS GESÄUBERTE KRAKE	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560238	39		
Skin - I TRADIZIONALI	SEPPIE PULITE CLENAED CUTTLEFISH GESÄUBERTE SEPIEN	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560405	39		
Skin - I TRADIZIONALI	FANTASIA DI MARE CON SCAMPI FANTASY OF THE SEA WITH PRAWNS MEER FANTASIE MIT SCAMPI	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560375	40		
Skin - I TRADIZIONALI	GAMBERI E ZUCCHINE SHRIMPS AND ZUCCHINI GARNELE UND ZUCCHINI	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192561075	40		
Skin - I TRADIZIONALI	LA MARINARA SEAFOOD MARINARA LA MARINARA	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192561082	40		
Skin - I TRADIZIONALI	MARE E MONTI SURF AND TURF MEER UN BERGE	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560382	41		
Skin - I TRADIZIONALI	PREPARATO PER RISOTTO PREPARATO PER RISOTTO FERTIGMISCHUNG FÜR RISOTTO	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560009	41		
Skin - I TRADIZIONALI	SPAGHETTATA ALLO SCOGlio SHELLFISH SAUCE FOR SPAGHETTI SCOGlio-FERTIGMISCHUNG FÜR SPAGHETTI	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560269	41		
Skin - I TRADIZIONALI	SPAGHETTATA ALLE VONGOLE SPAGHETTI CLAMS MISCHUNG MIT VENUSMUSCHEL FÜR SPAGHETTI	VASSOIO SKIN SKIN TRAY TABLETT SKIN	8017192560351	41		
SKIN - 8 MINUTI						
SKIN - 8 MINUTI						
SKIN - I TRADIZIONALI						
SKIN - I TRADIZIONALI	500 g	450 g	10	5,00 kg	8	80
SKIN - I TRADIZIONALI	400 g	400 g	8	3,20 kg	8	80
SKIN - I TRADIZIONALI	250 g	225 g	12	3,00 kg	8	80
SKIN - I TRADIZIONALI	250 g	200 g	12	3,00 kg	8	80
SKIN - I TRADIZIONALI	500 g	500 g	10	5,00 kg	8	80
SKIN - I TRADIZIONALI	500 g	450 g	12	3,00 kg	8	80
SKIN - I TRADIZIONALI	300 g	300 g	10	3,00 kg	9	80
SKIN - I TRADIZIONALI	250 g	250 g	12	3,00 kg	9	80
SKIN - I TRADIZIONALI	200 g	200 g	15	3,00 kg	8	80
SKIN - I TRADIZIONALI	300 g	300 g	10	3,00 kg	8	80
SKIN - I TRADIZIONALI	250 g	250 g	12	3,00 kg	8	108
SKIN - I TRADIZIONALI	300 g	300 g	10	3,00 kg	8	108
SKIN - I TRADIZIONALI	200 g	200 g	12	2,40 kg	9	108
SKIN - I TRADIZIONALI						
SKIN - 8 MINUTI						
SKIN - 8 MINUTI						



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](http://www.trevisani.com) | [info@trevisani.com](mailto:info@trevisani.com)