



SAPORE
MEDITERRANEO





BOTTARGA DI TONNO ROSSO

La Bottarga di Tonno Rosso è definita il **«caviale del mediterraneo»** e deriva dalle uova del tonno rosso proveniente dal Mar Mediterraneo. In particolare, la nostra bottarga Bluefin è prodotta secondo antiche ed esclusive tecniche di lavorazione del nostro territorio. Il suo sapore è intenso e la sua consistenza è morbida. Questo prelibato prodotto, può essere gustato in fette sottili condite con olio extravergine d'oliva ed accompagnate da bruschette di pane.



CODICE ARTICOLO
 MP 001
 MP 002
 MP 003

 pz. 10
 80/150 g
 24 mesi
 0° -4°

CODICE ARTICOLO
 MP 004
 MP 005
 MP 006

 pz. 10
 80/150 g
 150/200 g
 200/300 g
 24 mesi
 0° -4°

CODICE ARTICOLO
 MP 007
 MP 008
 MP 009

 pz. 4
 200/500 g
 500/800 g
 800/3000 g
 24 mesi
 0° -4°

CODICE ARTICOLO
 MP 010
 MP 011
 MP 012

 pz. 4
 200/500 g
 500/800 g
 800/3000 g
 24 mesi
 0° -4°



BOTTARGA DI TONNO A PINNE GIALLE

La Bottarga di Tonno a pinne gialle viene prodotta dalle uova di tonno a pinne gialle sapientemente lavorate e stagionate dai nostri mastri salatori. Questo prelibato prodotto, può essere gustato in fette sottili condite con olio Extravergine d'oliva o grattugiato per condire primi piatti. I prodotti sono confezionati in sottovuoto per mantenere intatto tutto il loro sapore tradizionale. Non contengono conservanti o altre sostanze aggiuntive in modo da non alterarne le qualità.



CODICE ARTICOLO *
 MP 013
 pz. 12
 30 g
 24 mesi

CODICE ARTICOLO *
 MP 014
 MP 015
 MP 016
 pz. 20
 pz. 10
 pz. 5
 20 g
 100 g
 300 g
 24 mesi

CODICE ARTICOLO
 MP 017
 MP 018
 MP 019
 pz. 10
 pz. 10
 pz. 10
 80/150 g
 80/150 g
 80/150 g
 24 mesi
 0° -4°

CODICE ARTICOLO
 MP 020
 MP 021
 MP 022
 pz. 5
 pz. 5
 pz. 5
 100/300 g
 300/500 g
 500/800 g
 24 mesi
 0° -4°

* iva 22%



BOTTARGA DI MUGGINE

La Bottarga di MugGINE deriva dalle uova di cefalo ed ha un sapore deciso e allo stesso tempo delicato. Diversi esperti culinari sostengono che il suo sapore ricordi la mandorla o abbia delle note fruttate. Sicuramente i suoi elementi distintivi sono il colore ambrato e la sua consistenza compatta. Questa tipologia di prodotto può essere servita come antipasto tagliata a fettine sottili condite con olio. In questo modo, si otterrà un piatto esclusivo capace di racchiudere tutti i sapori e i profumi del mare. In alternativa può essere utilizzata nella versione grattugiata per condire e «impreziosire» i primi piatti.



CODICE ARTICOLO *

MP 023



pz. 12



30 g



16 mesi

CODICE ARTICOLO *

MP 024
MP 025
MP 026



pz. 20
pz. 10
pz. 5



20 g
100 g
300 g



16 mesi

CODICE ARTICOLO

MP 027
MP 028
MP 029



pz. 10
pz. 10
pz. 10



40/70 g
70/110 g
110/140 g



12 mesi



0° -4°



SALAME DI TONNO

Il Salame di Tonno è un vero e proprio salume di pesce tipico della provincia di Trapani. Le carni del tonno vengono prima macinate e dopo essere state salate e pepate vengono insaccate. Il prodotto ha un sapore e un profumo molto intenso ed è ideale come antipasto servito affettato con olio.



**CODICE
ARTICOLO**
MP 030


pz. 10


80/150 g


24 mesi


0° -4°



**CODICE
ARTICOLO**
MP 031


pz. 6


400/500 g


24 mesi


0° -4°



BRESAOLA DI TONNO

La Bresaola di Tonno è realizzata con il filetto di tonno che viene salato a mano e stagionato in apposite strutture. La sua particolarità, oltre ad un sapore fresco e intenso è proprio la sua consistenza che sembra essere molto morbida e delicata al palato.

Un prodotto ottimo come antipasto con l'aggiunta di un filo di olio o come piatto completo con un contorno composto da rucola e mozzarella. Inoltre, è possibile gustare lo stesso prodotto aromatizzato al pepe nero.



CODICE ARTICOLO
MP 032

 pz. 10
  100/300 g
  12 mesi
  0° -4°



CODICE ARTICOLO
MP 033

 pz. 10
  100/300 g
  12 mesi
  0° -4°



CODICE ARTICOLO
MP 034

 pz. 2
  800/2000 g
  12 mesi
  0° -4°



CODICE ARTICOLO
MP 035

 pz. 2
  800/2000 g
  12 mesi
  0° -4°

SPECIALITÀ DI TONNO



Le nostre specialità sono tutte lavorate a mano e derivano da un'attenta selezione delle materie prime. Il cuore di tonno, usato come antipasto, può essere condito con olio Extravergine di oliva e qualche goccia di limone. Anche il tonno salato si può utilizzare come antipasto, tagliato a piccoli cubetti, condito con olio di oliva, peperoncino rosso e della buona cipolla fresca. Il lattume è un alimento molto prelibato e di alta gastronomia può essere utilizzato come condimento per la pasta, per le insalate o consumato fritto.



CODICE ARTICOLO
MP 036



pz. 10



80/300 g



24 mesi



0° -4°



CODICE ARTICOLO
MP 037



pz. 10



80/150 g



24 mesi



0° -4°



CODICE ARTICOLO
MP 038



pz. 10



100/200 g



24 mesi



0° -4°



BUZZONAGLIA E FILETTI DI TONNO

I nostri filetti di tonno sono sapientemente lavorati a mano e la loro consistenza appare al palato molto morbida. Dal tonno si ottiene la buzzonaglia, parte che presenta un colore più scuro e un sapore intenso. Il suo consumo può essere indicato come condimento dei primi piatti o come condimento per insalate.

Senza amidi o conservanti aggiunti



CODICE ARTICOLO
NI 001

Icone: scatola, bilancia, orologio

pz. 6 200 g 24 mesi



CODICE ARTICOLO
SD 001

Icone: scatola, bilancia, orologio

pz. 6 200 g 36 mesi



CODICE ARTICOLO
SD 002

Icone: scatola, bilancia, orologio

pz. 6 200 g 36 mesi



CODICE ARTICOLO
SD 003

Icone: scatola, bilancia, orologio

pz. 6 300 g 36 mesi



CODICE ARTICOLO
SD 004

Icone: scatola, bilancia, orologio

pz. 2 1700 g 36 mesi



FILETTI DI TONNO

I nostri filetti di tonno sono sapientemente lavorati a mano e la loro consistenza appare al palato molto morbida. Dal tonno si ottiene la buzzonaglia, parte che presenta un colore più scuro e un sapore intenso. Il suo consumo può essere indicato come condimento dei primi piatti o come condimento per insalate.

Senza amidi o conservanti aggiunti



CODICE ARTICOLO
PA 006

 pz. 6

 200 g

 36 mesi



CODICE ARTICOLO
PA 007

 pz. 6

 300 g

 36 mesi



TONNO ROSSO, VENTRESCA E TARANTELLA

DEL MEDITERRANEO

In un packaging innovativo in latta, ideale per la conservazione di cibi pregiati è possibile gustare due prodotti tipici della tradizione culinaria siciliana. Il tonno rosso del mediterraneo è la tipologia di tonno più ricercata e pregiata dei nostri mari. Viene pescato secondo le norme di rispetto della pesca consapevole ed etica e proviene esclusivamente dal Mar Mediterraneo. Le sue carni sono molto tenere e saporite, ideali per essere gustate nella loro integra purezza. La ventresca è una delle parti più pregiate del tonno rosso e al palato la sua carne sembra essere molto tenera.

Senza amidi o conservanti aggiunti



CODICE
ARTICOLO

NI 002



pz. 10



330 g



60 mesi



CODICE
ARTICOLO

NI 006



pz. 10



330 g



60 mesi



CODICE
ARTICOLO

NI 007



pz. 10



330 g



60 mesi



FILETTI DI PESCE SPADA E SGOMBRO

I nostri filetti sono tutti lavorati a mano e derivano da un'attenta selezione delle materie prime. I filetti di pesce spada e di sgombro sono ideali come secondo piatto o come condimento di altre pietanze. Le uova di sgombro in olio d'oliva possono essere gustate nella loro integra purezza o come condimento.

Senza amidi o conservanti aggiunti



CODICE
ARTICOLO
NI 003



pz. 6



200 g



36 mesi



CODICE
ARTICOLO
NI 004



pz. 6



300 g



36 mesi



CODICE
ARTICOLO
SD 005



pz. 6



300 g



36 mesi



CREMA DI TONNO

Le nostre creme sono ideali per dare un tocco speciale agli aperitivi o semplicemente per stuzzicare l'appetito con qualcosa di sfizioso. I vari accostamenti del tonno con delle prelibatezze della gastronomia siciliana come i pistacchi e l'arancia rendono questa tipologia di prodotti unici e sofisticati nel loro genere. Inoltre, tutte le nostre creme sono senza *amidi* e *conservanti*.



CODICE ARTICOLO
SD 006

 pz. 6
 190 g
 36 mesi



CODICE ARTICOLO
SD 007

 pz. 6
 180 g
 36 mesi



CODICE ARTICOLO
SD 008

 pz. 6
 180 g
 36 mesi



CODICE ARTICOLO
SD 009

 pz. 6
 180 g
 36 mesi

CREMA DI TONNO



Le nostre creme sono ideali per dare un tocco speciale agli aperitivi o semplicemente per stuzzicare l'appetito con qualcosa di sfizioso. I vari accostamenti del tonno con delle prelibatezze della gastronomia siciliana come i pistacchi e l'arancia rendono questa tipologia di prodotti unici e sofisticati nel loro genere. Inoltre, tutte le nostre creme sono senza *amidi* e *conservanti*.



CODICE
ARTICOLO
SD 010



pz. 6



180 g



36 mesi



CODICE
ARTICOLO
SD 011



pz. 6



180 g



36 mesi



CODICE
ARTICOLO
SD 012



pz. 6



180 g



36 mesi



FILETTI DI ACCIUGHE E COLATURA DI ALICI

I Filetti di Acciughe sono un prodotto tipico della gastronomia siciliana.

Le carni di questa tipologia di acciughe sono particolarmente gustose e indicate per il consumo al naturale, inoltre sono ricche di acidi grassi essenziali, omega-3 e vitamine.



CODICE ARTICOLO

TA 001



pz. 6



100 ml



18 mesi



CODICE ARTICOLO

TA 002



pz. 6



95 g



18 mesi



CODICE ARTICOLO

TA 003



pz. 6



220 g



18 mesi



CODICE ARTICOLO

TA 004



pz. 6



580 g



18 mesi



FILETTI DI ACCIUGHE CANTABRICHE

I Filetti di Acciughe sono un prodotto tipico della gastronomia siciliana. Le carni di questa tipologia di acciughe sono particolarmente gustose e indicate per il consumo al naturale, inoltre sono ricche di acidi grassi essenziali, omega-3 e vitamine.



CODICE ARTICOLO

TA 005



pz. 6



95 g



18 mesi

CODICE ARTICOLO

TA 006



pz. 6



95 g



18 mesi

CODICE ARTICOLO

TA 007



pz. 6



95 g



18 mesi

CODICE ARTICOLO

TA 008



pz. 6



95 g



18 mesi

CODICE ARTICOLO

TA 009



pz. 6



95 g



18 mesi



SARDINE E ACCIUGHE IN LATTA

Le sardine e le acciughe salate in latta vengono lavorate sotto sale seguendo i metodi dell'antica tradizione siciliana. Prima di essere gustate, vanno però pulite dalle loro scaglie, per poi essere utilizzate come prodotto da accompagnare con insalate, secondi o primi piatti.



**CODICE
ARTICOLO**
PA 001


pz. 4


5000 g


24 mesi



**CODICE
ARTICOLO**
PA 002


pz. 4


4000 g


24 mesi



FILETTI

DI SGOMBRO E TONNO ALL'OLIO D'OLIVA



**CODICE
ARTICOLO**
SD 013



pz. 2



2450 g



60 mesi



**CODICE
ARTICOLO**
SD 015



pz. 2



2450 g



60 mesi

SUGHI PRONTI



I nostri sughi sono tutti preparati con un'attenta selezione degli ingredienti rappresentativi del territorio siciliano.

Una vasta scelta di sughi pronti all'uso, in grado di portare nel piatto un'esplosione di sapori unita alla delicatezza del pesce.



CODICE
ARTICOLO

CS 001



pz. 6



220 g



36 mesi



CODICE
ARTICOLO

CS 002



pz. 6



220 g



36 mesi



CODICE
ARTICOLO

CS 007



pz. 6



220 g



36 mesi



SUGHI PRONTI

I nostri sughi sono tutti preparati con un'attenta selezione degli ingredienti rappresentativi del territorio siciliano. Una vasta scelta di sughi pronti all'uso, in grado di portare nel piatto un'esplosione di sapori unita alla delicatezza del pesce.



CODICE
ARTICOLO

CS 004



pz. 6



220 g



36 mesi



CODICE
ARTICOLO

CS 003



pz. 6



220 g



36 mesi



CODICE
ARTICOLO

CS 006



pz. 6



220 g



36 mesi

PESCE SPADA AFFUMICATO



Da un'attenta selezione e lavorazione delle materie prime i nostri affumicati conservano integre tutte le loro qualità organolettiche e nutrizionali. La fase di stagionatura avviene tramite innovativi macchinari, in grado di riprodurre una serie di microclimi ideali per la cura del pesce. Il processo di affumicatura avviene lentamente ed è in grado di preservare il caratteristico sapore del pesce. Un prodotto che si scioglie al palato, ideale come antipasto o come secondo accompagnato da un contorno.



CODICE ARTICOLO

MP 039



pz. 10



80 g



45 giorni



0° -4°



CODICE ARTICOLO

MP 040



pz. 10



200/300 g



45 giorni



0° -4°



CODICE ARTICOLO

MP 041



pz. 2



1000/2000 g



45 giorni



0° -4°



TONNO AFFUMICATO

Il nostro Tonno affumicato si contraddistingue per la sua morbidezza e non eccessiva sapidità.

Dolce e con il suo leggero aroma di affumicato è un prodotto ideale da servire affettato, condito con olio d'oliva.



CODICE ARTICOLO
MP 042



pz. 10



80 g



45 giorni



0° -4°



CODICE ARTICOLO
MP 043



pz. 10



200/300 g



45 giorni



0° -4°



CODICE ARTICOLO
MP 044



pz. 2



1000/2000 g



45 giorni



0° -4°



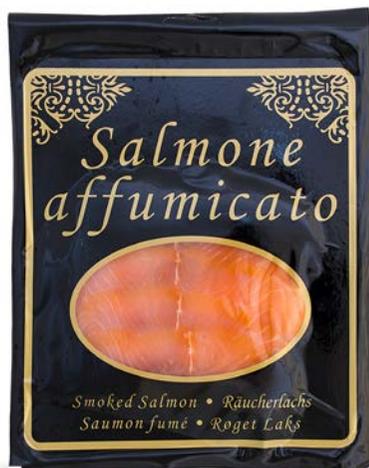
SALMONE AFFUMICATO

Un salmone dalle carni tenere e dal sapore delicato. Il suo sapore viene esaltato e preservato da lente affumicature. Ricco di omega-3, si presenta in formati pratici pensati per differenti tipologie di consumo.



CODICE ARTICOLO
RI 001

 pz. 10
 250 g
 33 giorni
 0° -4°



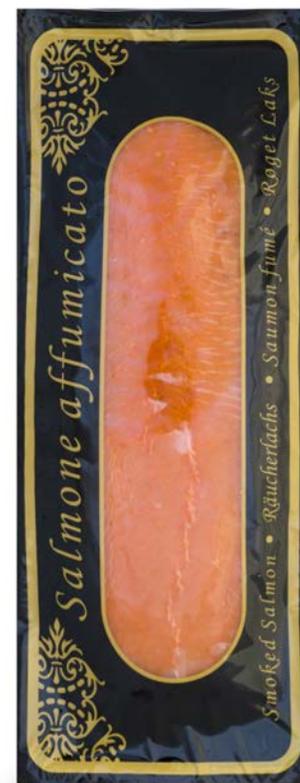
CODICE ARTICOLO
RI 002

 pz. 10
 100 g
 33 giorni
 0° -4°



CODICE ARTICOLO
RI 003

 pz. 10
 200 g
 33 giorni
 0° -4°



CODICE ARTICOLO
RI 004

 pz. 1
 900/1200 g
 33 giorni
 0° -4°



FILETTI

DI ARINGHE E SGOMBRO AFFUMICATI



**CODICE
ARTICOLO**

RI 017



pz. 12



200 g



40 giorni



0° +4°



**CODICE
ARTICOLO**

RI 018



pz. 6



200 g



40 giorni



0° -4°



FILETTI

DI ALICI E SGOMBRO MARINATI

I nostri filetti di alici e sgombro marinati sono sapientemente lavorati a mano e la loro consistenza al palato è molto morbida. Sono marinati con l'aceto di vino e sono un piatto ideale da servire come antipasto o come condimento per insalate.



**CODICE
ARTICOLO**

PA 008
PA 009



pz. 6
pz. 6



200 g
1000 g



12 mesi
12 mesi



0° -4°
0° -4°



**CODICE
ARTICOLO**

PA 010
PA 011



pz. 6
pz. 6



200 g
1000 g



12 mesi
12 mesi



0° -4°
0° -4°



NERO DI SEPPIA

Il nero di seppia rappresenta un colorante naturale dal gusto intenso molto apprezzato in cucina e rivisitato nelle sue forme più gourmet.



**CODICE
ARTICOLO**

RI 007



pz. 6



500 g



12 mesi

*La nostra passione
dal mare alle vostre tavole.*



SAPORE
MEDITERRANEO

LA BOTTARGA DI TONNO GROUP S.R.L. UNIPERSONALE

Sede Legale: Via Sirtori/65/C | 91025 Marsala (TP)

Sede Operativa: C/da Corvo-Pignatello/Lotto 1 | 91015 Custonaci (TP)

P.Iva/Cod.Fisc. 02324530811

Tel. +39 0923 971124 | Fax: +390923 1813955

info@marepuro.it | www.marepuro.it

