

AC19 ACCIUGHE SPAGNA (9 PESCI) | KG 10,00

Le acciughe del **Cantabrico** sono le più apprezzate nel mercato e si distinguono per la loro **consistenza** e il **sapore intenso**. Vengono pescate nel Mar Cantabrico nei mesi primaverili, quando i banchi di pesce si avvicinano alla costa per completare il loro ciclo riproduttivo. In questo periodo si pesca il "**pesce di Andata**", (va verso la Gran Bretagna), mentre nel mese di luglio, si pesca il cosiddetto "pesce di Ritorno", caratterizzato da una qualità meno pregiata, con colore della carne più spento e scuro, meno brillante.

L'acciuga viene pescata mediante una rete a circuizione e **lavorata artigianalmente** nell'arco di un giorno, come da tradizione cantabrica, seguendo le tecniche antiche tramandate di generazione in generazione.

Una volta salato il pesce fresco viene conservato in salamoia per uno o due giorni. In seguito si rimuove dalla salamoia, si toglie la testa e si eviscera. Durante questo processo l'acciuga si classifica per grandezza e tutto viene compiuto manualmente. Ecco che le acciughe si classificano in "**pesci per camata**" che è il numero di acciughe occorrenti per fare uno strato nella latta: avremo 9,10,11,12,13,14, e perfino 15 pesci per strato. Una volta, impropriamente e soprattutto la D.O. faceva solo distinzione tra una o due barre!!

Si introduce quindi manualmente l'acciuga fresca in latte da 5 o da 10 kg, formando strati alternati e aggiungendo in ciascuno del sale. Si colloca su ogni barattolo un coperchio e su di questo un peso (un blocco di cemento) per la **pressatura** permettendo al pesce di disidratarsi e di sgrassarsi. Questa fase è fondamentale per la qualità del prodotto!! Una volta raggiunto il giusto grado di maturazione, si toglie il coperchio dalle latte e si pulisce l'interno con la salamoia. In seguito il prodotto viene ricoperto con altro sale e chiuso nei contenitori in maniera ermetica. A questo punto è pronto per il commercio. Perché si mantengano in una condizione perfetta, le acciughe sotto sale devono essere conservate al freddo, tra i 2 e i 5 gradi. I contenitori non devono presentare ammaccature, né residui di ossido o rigonfiamenti. La maturazione è un altro punto critico per ottenere acciughe sotto sale in perfette condizioni: La temperatura mite del Cantabrico e la maestria dei salatori, tramandata di generazione in generazione permettono di ottenere un prodotto unico.

AC15	ACCIUGHE SPAGNA (10 PESCI)	KG. 10,00
AC12	ACCIUGHE SPAGNA LOLIN (12 PESCI)	KG. 10,00

**AC07 ACCIUGHE SPAGNA ARROYABE (11 PESCI) KG. 5,00**

AC18	ACCIUGHE SPAGNA (10 PESCI)	KG. 5,00
------	----------------------------	----------

**AC23 ACCIUGHE SPAGNA ORTIZ (14 PESCI) KG. 5,00**

AC21	ACCIUGHE SPAGNA ORTIZ (11 PESCI)	KG. 5,00
------	----------------------------------	----------

**AC20 FILETTI ACCIUGHE SPAGNA PEZZI ML. 2000**

AC00	FILETTI ACCIUGA PEZZI ML. 1700
------	--------------------------------

AC01	FILETTI ACCIUGHE O/S GR. 700
------	------------------------------

AC03	FILETTI ACCIUGHE O/S GR. 80 VETRO
------	-----------------------------------

**AC30 PASTA ACCIUGHE BALENA**



TO04 TONNO 120

Il **trancio di Tonno** è ricavato dal filetto. Lavorato a mano con con metodi naturali: asciugato, salato viene successivamente sottoposto ad affumicatura con fumo di legna ed infine tagliato in trancio. La specie ittica e la lavorazione appropriata, permettono di ottenere un prodotto invitante e morbido.

Il trancio confezionato sottovuoto offre grande servizio: praticità, versatilità e resa elevata, grazie alla forma cilindrica e all'ottima tenuta del taglio.



TO01 PESCE SPADA 120



BA03 FILETTI BACCALÀ COD MACRO 4/7 SUP KG. 5,00

BA10 FILETTI BACCALÀ COD MACRO 2/4 SUP KG. 5,00

BA14 FILETTI LING 4/7 KG. 5,00

BA19 FILETTI BACCALÀ COD 4/7 SV SINGOLO

BA21 BACCALÀ SALINATO 800/1200 ISLANDA KG. 5,00



TO03 MARLYN 120



SM42 SALMONE PREF. NORV. KG. 1,00

SM41 SALMONE FETTE KG. 0,50

SM40 SALMONE RITAGLI KG. 0,50

SM43 SALMONE PREF. NORV. DEC. KG. 1,00

SM52 SALMONE FETTE GR. 100

SM53 SALMONE FETTE GR. 200

TO05 BACALAO AFFUMICATO PREF. S.V.



AN05 ARINGHE ARGENTATE



AN09 FILETTI DI ARINGA IN VASSOIO KG. 1,00



TO06 BOTTARGA DI MUGGINE

TO07 BOTTARGA DI TONNO



LO50	LOCAS MISTO MARE NAT.SEC.	KG. 3,00
LO51	LOCAS MISTO MARE S.C. NAT.	KG. 3,00
LO52	LOCAS ANTIPASTO MARE VASCA	KG. 2,00
LO53	LOCAS MISTO MARE SALAM.	KG. 1,50
LO70	ANTIPASTO MARE SENZA VERDURE VASCA 200 GR.	
LO63	LOCAS FANTASIA DI MARE	KG. 2,00
LO49	MAZZANCOLLE SECCHI	KG. 1,50



LO48 POLPO IN SALAMOIA SEC. **KG. 1,50**



LO55 LOCAS FILETTI SGOMBRO MAR. **KG. 2,00**



LO60 LOCAS FILETTI ARINGA MARINATA **KG. 3,00**



LO62 LOCAS ALICI MARINATE **KG. 3,00**

LO61	LOCAS FILETTI SARDE MARINATE	KG. 3,00
LO65	FILETTI ALICI MARINATE VASCA	KG. 3,00
LO71	FILETTI ALICI MARINATE VASCA 200 GR.	