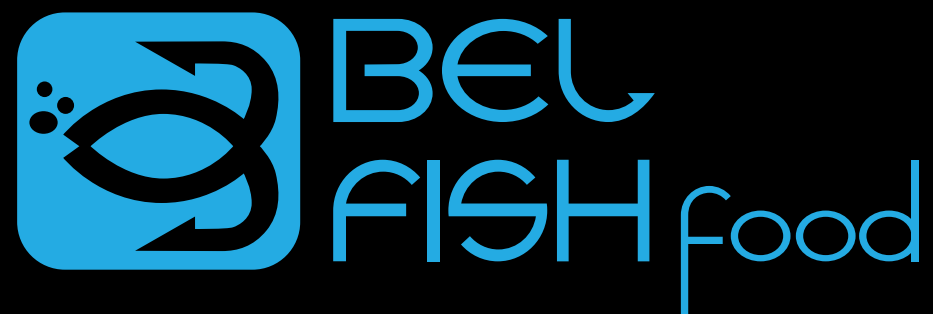




IL GUSTO DEL MARE, IL PROFUMO DEL TERRITORIO

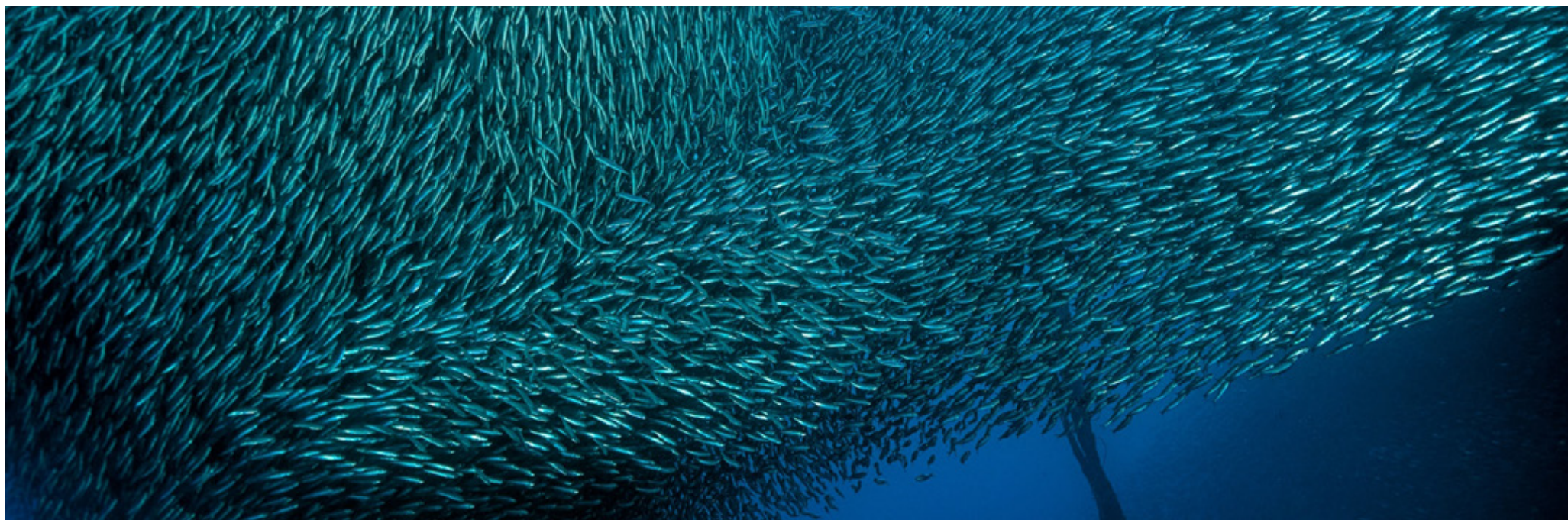
Il mondo acciuga di Bel Fish Food

seconda edizione

IL MONDO ACCIUGA DI BEL FISH FOOD

Una linea dedicata all'acciuga ligure per le sue peculiarità e caratteristiche organolettiche, l'importanza della provenienza è fondamentale per la qualità e gusto del prodotto. L'acciuga ligure proviene da una pesca ecosostenibile dalla zona di cattura FAO 37.1.3 che identifica la porzione del Mar Ligure.

Le nostre acciughe pescate dai pescherecci delle nostre riviere, nuotano in mare profondo, in grandi banchi, per sfuggire ai predatori, pertanto la carne è saporita e tonica rispetto agli esemplari provenienti dal Mar Adriatico o altri mari in quanto diverso è il fondale, diverso il nutrimento.



SAPORI DI LIGURIA

Dalla profonda conoscenza delle caratteristiche dei prodotti alla creazione di piatti tradizionali, BEL FISH FOOD - azienda genovese, proveniente dalla commercializzazione di pesce fresco, ha creato una linea adatta alla contemporaneità, unendo la conoscenza delle materie prime, della tradizione ligure alla innovazione tecnologica. Piatti prelibati usciti dalle nostre cucine tradizionali

dedicate allo chef che riconosce ed apprezza il sapore autentico della ricetta senza rinunciare alla praticità e sicurezza della surgelazione. Caratteristica della cucina ligure è unire i prodotti della terra con quelli del mare, da qui i ripieni che utilizzano le erbe aromatiche: principalmente la maggiorana, importante legame col territorio.





ACCIUGA SPINATA IMPANATA

Ingredienti: acciuga, pan grattato, uovo.

Acciughe Mar Ligure spinate ed aperte - impanate a cotoletta.

Come cucinarle

In padella

Friggere le acciughe impanate da surgelate in padella con abbondante olio di semi a 180 °C e cuocere per 30 secondi per parte. Scolare a fare asciugare su carta da cucina.

Al forno

Disporre le acciughe impanate da surgelate in una teglia con carta forno, spennellarle d'olio.
Mettere la teglia in forno preriscaldato a 220°C.
Portare a 180 °C e cuocere per 8/10 minuti.

Consigli dello chef

Servire ben calde con insalata fresca e con maionese al curry.



codice	peso unità	confezionamento	peso ct	dimensione cartone	ct strati	n. ct x plt	h plt	shelf life
A001	16 gr	vassoio 60 pz 30 pz x 2 strati	2,88 3 vassoi per ct	20 x 30 x 20	16	128	175	12 mesi

legenda:
vassoio = scatola in cartone | vasetto PET = plastica | vaschetta PET = plastica



ACCIUGA RIPIENA

Ingredienti: acciuga, pan grattato, uovo, parmigiano reggiano, patate, pane bagnato nel latte, maggiorana, aglio, sale.

Come cucinarle

In padella

Friggere le acciughe ripiene da surgelate in padella con abbondante olio di semi e cuocere per 5/6 minuti a 170 °C. Scolare a fare asciugare su carta da cucina. Salare e servire ben calde.

Al forno

Disporre le acciughe ripiene da surgelate in una teglia con carta forno. Spennellarle con olio. Mettere la teglia in forno preriscaldato a 220°C. Portare a 180 °C e cuocere per 14/15 minuti.

Consigli dello chef

Dopo la cottura disporre le acciughe su un letto di insalata misticanza e condire con olio extra vergine d'oliva e limone.



codice	peso unità	confezionamento	peso ct	dimensione cartone	ct strati	n. ct x plt	h plt	shelf life
A002	25 gr	vassoio 34 pz 17 pz x 2 strati	2,55 3 vassoi per ct	20 x 30 x 20	16	128	175	12 mesi

legenda:
vassoio = scatola in cartone | vasetto PET = plastica | vaschetta PET = plastica



POLPETTINA DI ACCIUGA

Ingredienti: acciuga, pan grattato, uovo, parmigiano reggiano, patate, pane bagnato nel latte, maggiorana, aglio, sale.

Come cucinarle

In padella

Friggere le polpettine da surgelate in padella con abbondante olio di semi e cuocere per 5/6 minuti a 170 °C.
Scolare a fare asciugare su carta da cucina.
Salare e servire ben calde.

Al forno

Disporre le polpettine da surgelate in una teglia con carta forno.
Spennellarle con olio.
Mettere la teglia in forno preriscaldato a 220°C.
Portare a 180 °C e cuocere per 14/15 minuti.

Consigli dello chef

Servire ben calde con insalata fresca e con maionese.



codice	peso unità	confezionamento	peso ct	dimensione cartone	ct strati	n. ct x plt	h plt	shelf life
P001	15 gr	vassoio 80 pz 40 pz x 2 strati	3,6 3 vassoi per ct	20 x 30 x 20	16	128	175	12 mesi

legenda:
vassoio = scatola in cartone | vasetto PET = plastica | vaschetta PET = plastica



CAPPON MAGRO

Ingredienti: Pesce bianco, gamberi freschi, polpo, fagiolini, carote, patate, barbabietola rossa, galletta, aceto, salsa verde, gelatina, sale.

Come cucinarlo

Senza cottura

Lasciare scongelare completamente a temperatura ambiente dentro il suo contenitore, staccare dalle pareti delicatamente con un coltello, rovesciare sul piatto, condire con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Consigli dello chef

Importante secondo piatto o antipasto, la salsa verde contenuta fra gli strati condisce e amalgama il gusto delicato dei pesci e delle verdure. Fornito in porzione monodose e bidose, ma anche in vaschetta da tagliare a fette e servire.



codice	formato	peso unità	confezionamento	peso ct	dimensione cartone	ct strati	n. ct x plt	h plt	shelf life
CM01	monodose	90 gr	vasetto PET 12 pz	3,24	22 x 28,5 x 10,5	14	112	105	12 mesi
CM02	bidose	350 gr	vasetto PET 6 pz	6,3	22 x 28,5 x 10,5	14	112	105	12 mesi
CM03	royal	500 gr	vaschetta PET 4 pz	2	30,5 x 30,5 x 10,5	10	60	120	12 mesi

legenda:
vassoio = scatola in cartone | vasetto PET = plastica | vaschetta PET = plastica

NOTE

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

NOTE

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

NOTE

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

NOTE

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

NOTE

NOTE



www.belfishfood.it
info@belfishfood.it

tel. +39 344 0652545
tel. +39 345 0332727

