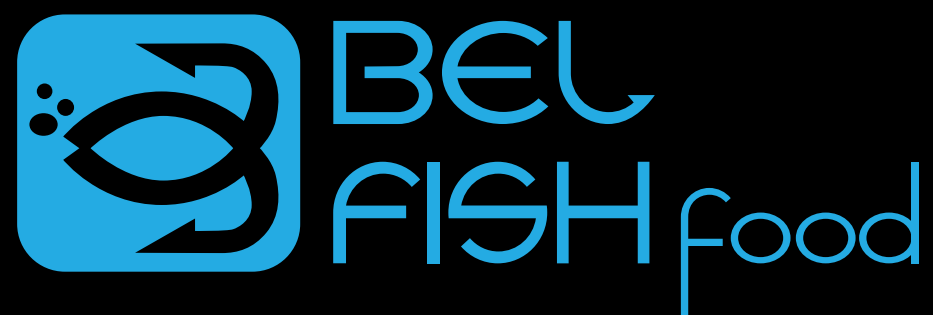




IL GUSTO DEL MARE, IL PROFUMO DEL TERRITORIO

Il mondo acciuga di Bel Fish Food

terza edizione

IL MONDO ACCIUGA DI BEL FISH FOOD

L'acciuga ligure è un pesce **molto gustoso** e in cucina è protagonista di tantissimi piatti grazie al suo **gusto intenso e caratteristico**. L'acciuga ligure proviene da una pesca ecosostenibile dalla zona di cattura **FAO 37.1.3** che identifica il **Mar Ligure**.

Le nostre acciughe sono pescate in un mare profondo, riunite in grandi banchi, la carne è saporita

e tonica rispetto agli esemplari provenienti da altri mari. L'**acciuga** è un pesce **ricco di nutrienti** fondamentali, adatto ad ogni tipo di dieta, che **piace a grandi e piccini**, e che può essere consumato accompagnato con verdure, marinato o fritto.



SAPORI DI LIGURIA

Dalla profonda conoscenza delle caratteristiche dei prodotti alla **creazione di piatti tradizionali**.

Siamo un'**azienda genovese** e commercializziamo **pesce fresco**, abbiamo realizzato una **linea food adatta alla contemporaneità**, unendo la conoscenza della **cucina tradizionale ligure** alla qualità del nostro pescato.

I nostri **piatti pronti** e semplici da cucinare, hanno come caratteristiche peculiari la genuinità e la gustosità. Riprendono i **sapori tipici** che raccontano, con estrema immediatezza il nostro **mare**, il nostro **territorio** e la sua **storia**.





ACCIUGA SPINATA IMPANATA

Ingredienti: acciughe del Mar Ligure spinate ed aperte, pan grattato, uovo.

Preparazione

In padella

Friggere le acciughe impanate mentre sono ancora surgelate, utilizzare una padella grande con abbondante olio di semi, riscaldato a 180 °C e cuocere per 30 secondi per lato. Scolare a fare asciugare su carta da cucina.

Al forno

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



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.

Preparazione

In padella

Friggere le acciughe ripiene, mentre sono ancora surgelate, in una 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, mentre sono ancora surgelate, in una teglia con carta forno. Spennellarle con olio. Mettere la teglia in forno preriscaldato a 220°C. Portare poi a 180 °C e cuocere per 14/15 minuti.



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.

Preparazione

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, mentre sono ancora 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.



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 del marinaio, aceto, salsa verde, gelatina, sale.

Preparazione

 Senza cottura

Lasciare scongelare il Cappon magro a temperatura ambiente, dentro il suo contenitore. Appena scongelato staccarlo dalle pareti delicatamente con un coltello, rovesciare sul piatto, condire con un filo d'olio extravergine d'oliva.



codice	formato	peso unità	confezionamento
CM01	monodose	90 gr	vasetto PET
CM02	bidose	350 gr	vasetto PET
CM03	royal	500 gr	vaschetta PET

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



STOCCAFISSO A MODO MIO

Ingredienti: stoccafisso fresco, olive taggiasche, patate, salsa verde, sale.

Preparazione

 Senza cottura

Lasciare scongelare lo stoccafisso a temperatura ambiente, dentro il suo contenitore. Appena scongelato staccarlo dalle pareti delicatamente con un coltello, rovesciare sul piatto, condire con un filo d'olio extravergine d'oliva.



codice	formato	peso unità	confezionamento
S01	monodose	90 gr	vasetto PET
S02	bidose	350 gr	vasetto PET
S03	royal	500 gr	vaschetta PET

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



TORTINO DI ACCIUGHE

Ingredienti: acciughe, pomodorini, patate, vino bianco, olive taggiasche, olio di oliva , grana padano, prezzemolo, aglio, sale.

Preparazione

Senza cottura

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



codice	formato	peso unità	confezionamento
T01	bidose	470 gr	vaschetta alluminio

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



BELFISH FOOD SRL
Corso Aldo Gastaldi 113-115R
16131 Genova
mail info@belfishfood.it
tel. +39 010 0942875
P.I. 02567030990

