

**Pesce  
d'Acqua  
DOLCE**



**CUCINA NON È  
MANGIARE:  
È MOLTO, MOLTO DI  
PIÙ. CUCINA È  
POESIA.**

**PESCI D'ACQUA DOLCE,  
UN MONDO DA  
ESPLORARE.**



# indice

**04**

**PARTNER**

**06**

**PESCI  
D'ACQUA  
DOLCE**

**08**

**UOVA  
AFFUMICATI  
SPECK DI TROTA  
INTERI  
FILETTI | BUTTERFLY  
TARTARE  
PREPARATI**

**30**

**PRODOTTI  
TROTA  
SALMERINO  
LAVARELLO  
ANGUILLA  
CARPA  
PERSICO  
TINCA  
FRITTURA MISTA  
DI PESCE  
PASTA RIPIENA**



Naturalmente, buoni!

Cancelloni Food Service ha scelto Armanini, un partner d'eccellenza che da più di 50 anni è alla costante ricerca della qualità.

Dal 1963 la famiglia Armanini offre tutta la freschezza del pesce d'acqua dolce di montagna e del Trentino. Alleva, lavora e commercializza i migliori esemplari di Trote e Salmerini delle Alpi, pesce di lago e d'acqua dolce, controllando internamente l'intero ciclo produttivo.

Acque pure di sorgente e limpide di alta montagna, rigidi protocolli di alimentazione senza l'utilizzo di additivi chimici, rispetto del normale ciclo vitale delle specie ittiche tra le più pregiate, tecniche artigianali di lavorazione, conservazione tutta naturale.

Sono questi gli ingredienti per i quali Cancelloni ha scelto Armanini così da portare sui vostri ristoranti prodotti sempre freschi, genuini e naturali.



**"Tutta la  
freschezza  
del pesce  
trentino di  
montagna."**

# adl

I pesci d'acqua dolce sono pesci che vivono esclusivamente nelle acque dolci, o che vi depongono le uova, e se ne contano circa 5.000 specie. Il loro habitat naturale costituisce approssimativamente il 2% della superficie terrestre e si suddivide in due ecosistemi, lotico e lentico. Nel primo sono comprese le acque correnti, come fiumi e torrenti, del secondo fanno parte le acque ferme: laghi, stagni, ecc. Entrambi questi sistemi presentano condizioni di vita molto diverse, per portata d'acqua, substrato, temperatura, velocità, ossigenazione, ma sono influenzate anche dall'ambiente circostante e dalla composizione delle acque, e sono quindi popolati da specie ittiche differenti. La trota ad esempio predilige acque torrentizie, fredde e pulite, mentre altri pesci, come il cavedano, si trovano anche in fiumi inquinati e poco ossigenati. Alla foce dei fiumi, dove l'acqua dolce si mescola con quella salata (acque salmastre), vivono anche pesci d'acqua salata come la platessa, che si sono adattati ad un ambiente di scarsa salinità.

Le acque dolci sono suddivise in "zonazioni" o "zone ittiche", che prendono il nome dalle specie ittiche predominanti in un determinato tratto di fiume o lago. Nella classificazione dell'Europa centrale le diverse regioni sono identificate dai cosiddetti pesci guida: i laghi sono suddivisi in "lago del salmerino", coregone, scardola, luccio-perca, leucisco rosso, e luccio-tinca; le acque correnti comprendono le regioni della trota superiore e inferiore, corrispondenti alle sorgenti dei fiumi, e via via scendendo verso la foce si trovano le zone di temoli, barbi, scardole e acerina-platessa. La zonazione italiana per differenze idrografiche e faunistiche si discosta in parte da quella dell'Europa centrale e varia a seconda del territorio, ma in linea generale si possono distinguere nei fiumi la zona dei salmonidi (trote), dei ciprinidi (barbo o barbio, carpa, ecc.) e dei mugilidi (ad esempio cefalo).



### TROTA SALMONATA

Salmonide dalla carne rosea e delicata, è una Trota Iridea allevata con alimenti speciali, che stimolano nel pesce la salmonatura tramite un lievito naturale.



### SALMERINO ALPINO

Pregiato salmonide che vive nelle acque limpide e fredde dei torrenti di montagna, che non superano i 13 gradi. Poco diffusi e difficili da allevare, i Salmerini Alpini sono molto apprezzati per il gusto estremamente delicato delle carni, uniche per qualità e raffinatezza.



### SALMERINO DI FONTE

Pregiato salmonide che vive nelle acque alpine, fluviali e lacustri del Trentino, limpide e fredde. I Salmerini di Fonte sono molto apprezzati per il gusto estremamente delicato delle carni, uniche per qualità e raffinatezza.



### TROTA MARMORATA

Trota autoctona italiana che può raggiungere notevoli dimensioni, con un caratteristico disegno di colore variabile che ricorda il marmo. Dalla carne bianco-rosa, la Trota Marmorata è prelibata e ambita per la qualità.



### CARPA

Allevabile facilmente, la Carpa è molto diffusa in tutti i laghi italiani e anche in quelli di altitudine del Trentino. Ha carni molto digeribili e nutrienti.



### ANGUILLA

L'Anguilla ha carni particolarmente pregiate, uniche per gusto, morbidezza e ricchezza sensoriale. Si distingue fra buratello, media e capitone in base alla misura raggiunta. L'Italia è tra i principali produttori europei.



### LUCCIO

Il Re del Lago è un grande predatore veloce e longilineo, che può superare i 20 kg. Ha carni molto pregiate, magre e ipocaloriche, ottime servite fritte o lessate.



### TINCA

Parente della Carpa, la Tinca è diffusa in tutti i laghi d'Europa. Possiede carni mediamente grasse, molto tenere e saporite.



### LAVARELLO

Conosciuto anche come Coregone, è un salmonide selvatico di colore argento, ricoperto da molte squame, che raggiunge i 500/600 grammi alimentandosi di plancton. Si distingue per le sue carni delicate, con pochissimi grassi.



### SARDA DI LAGO

L'Agone detto anche Sarda o sardina viene denominato con nomi diversi a seconda della età: la più giovane Scarabina, la mezzana Sardena, la più vecchia Agone e Cepa (Cheppia) quella di immigrazione. Vive in branchi ed è simile ad una grossa aringa.



### PESCE PERSICO

Il Persico Reale è un prodotto della pesca tipico dei laghi e dei fiumi. Dalle carni squisite e molto magre, è un prelibato secondo piatto, servito a filetti cotti alla griglia o fritti.

# UOVA

Prodotti di eccellenza, esclusivi e a produzione limitata, pensate per un pubblico esigente.

Le nostre uova di pesce sono lavorate scrupolosamente in modo artigianale con salatura a mano, conservate al naturale senza conservanti né coloranti. Le Uova di Trota e Salmerino vengono raccolte unicamente tra novembre e febbraio, con un metodo che salvaguarda la vita del pesce. Allevati e alimentati in modo naturale, i pesci che producono queste uova devono aver raggiunto almeno i 2/3 anni d'età.

Sapide e croccanti in bocca, queste perle sono un'ottima alternativa al caviale tradizionale, pronte da gustare.



## | UOVA DI TROTA E SALMERINO |

Le uova di trota hanno un sapore intenso e marcato, ideale per un antipasto raffinato. Sfiziose con burro fresco e gustose come condimento nei primi piatti.

Dal punto di vista alimentare le uova di trota costituiscono una potenziale risorsa nutrizionale perché ricche di omega 3. Da consumare tale quali per assaporare al meglio il gusto ricercato delle uova, i sommelier le consigliano con le bollicine.



**COD. 252483**  
UOVA DI TROTA  
200 GR



**COD. 252484**  
UOVA DI SALMERINO  
200 GR



## | AFFUMICATI |



I filetti d'acqua dolce affumicati hanno un gusto prelibato e appetitoso, impreziosito dagli aromi del legno: solo pesce, sale e un pizzico di zucchero.

Il pesce fresco viene lavorato in modo artigianale: salati i filetti a mano con metodo a secco per mantenere intatta la compattezza delle carni.

L'affumicatura - a freddo o a caldo - avviene lentamente, utilizzando segatura di legno aromatico del Trentino. Gli affumicati, sottovuoto, vengono conservati senza conservanti, additivi chimici e coloranti.

Gli affumicati a freddo - in Baffe o Filetti - sono pronti da gustare, disponibili preaffettati già tagliati a fette sottili.



## | AFFUMICATI |



**COD. 252485**

FILETTO DI SALMERINO  
AFFUMICATO A FREDDO  
PREAFFETTATO  
GR 500/800



Conservare il prodotto in  
frigorifero  
tra +0° e +4°.

**COD. 252486**

FILETTO DI TROTA  
AFFUMICATO A FREDDO  
PREAFFETTATO  
GR 600/1000



Conservare il prodotto in  
frigorifero  
tra +0° e +4°.



**# TROTA, SALMERINO  
AFFUMICATI & SPECK,  
RISO VENERE FREDDO SU  
MAIO DI UOVA DI SALMERINO.**

FILETTO DI TROTA SALMONATA  
AFFUMICATA A FREDDO GR 40

**MAIO**  
UOVA DI SALMERINO GR 250  
OLIO GR 750  
SALE QB  
LIMONE/ ACETO QB

**1 CONFEZIONE= 20 PORTATE**

**1 CRT= 200 PORTATE**

## PREPARAZIONE

### MAIO

Partendo dalle uova di salmerino, inserirle all' interno di un frullatore, frullarle, setacciarle ed aggiungerci aceto/limone, successivamente montare come se fosse una normale maionese ed infine, raggiunta la densità voluta, salare.

Per il riso venere sarà sufficiente metterlo in cottura con timo e qualche altra spezia per poi lasciarlo cuocere circa 30 minuti.

Successivamente tagliare lo speck e comporre il piatto andando poi a decorare con delle altre uova di salmerino intere.



“Cucina non  
è mangiare:  
è molto,  
molto di più.  
Cucina è  
poesia.”



Lingotto di Trota affumicato con erbe officinali biologiche trentine, a ricetta esclusiva e a produzione limitata.

Solo i migliori esemplari di Trota Iridea, di 6 anni e fino a 5 kg di peso, sono lavorati artigianalmente massaggiando il prodotto con dragoncello, issopo e timo limonato alternando stagionatura e affumicatura. Il risultato è uno Speck dal gusto raffinato, di particolare consistenza e ricchissimo bouquet di profumi esaltati dalle erbe aromatiche, pensato per un palato esigente.



**COD. 252533**

SPECK DI TROTA  
AFFUMICATO A  
FREDDO GR 250

**PRODOTTO STAGIONALE  
NON DISPONIBILE  
TEMPORANEAMENTE**

50 giorni - una volta aperta la confezione 3 giorni.  
Conservare il prodotto in frigorifero tra 0° e +4°C.

Conservato sottovuoto



Una volta raggiunta la taglia ottimale, il pesce è pronto per essere pescato e immediatamente incassettato sotto ghiaccio per poter essere venduto intero, fresco o surgelato.

Offriamo giornalmente un prodotto tradizionale, pronto per essere servito nei migliori ristoranti. L'alta qualità della materia prima si adatta perfettamente a diversi tipi di lavorazione, preparazione e abbinamenti culinari della ristorazione più esigente e di alto livello.



| INTERI |

**CARPA**



**COD. 252531**

CARPA DESQUAMATA  
EVISCERATA S/V  
CONGELATA

**PRODOTTO NON  
DISPONIBILE FINO  
ALLA PROSSIMA  
STAGIONE DI PESCA.**

**ANGUILLA**



**COD. 252532**

ANGUILLA SPELLATA E  
DECAPITATA  
CONGELATA

**PRODOTTO NON  
DISPONIBILE FINO  
ALLA PROSSIMA  
STAGIONE DI PESCA.**

# fb

Il pesce viene lavorato per essere venduto già pulito – eviscerato, in filetti o a butterfly – seguendo tecniche artigianali di lavorazione. Tutte le fasi di lavorazione avvengono secondo le più scrupolose norme igieniche previste dai protocolli HACCP.

Offriamo un prodotto tradizionale, pronto per essere servito nei migliori ristoranti. L'alta qualità della materia prima si adatta perfettamente a diversi tipi di lavorazione, preparazione e abbinamenti culinari della ristorazione più esigente e di alto livello.



| FILETTI |

**FILETTO DI ANGUILLA  
AFFUMICATA**



**COD. 252482**

FILETTO DI ANGUILLA  
AFFUMICATA GR 250 X 20  
CONGELATA



**# SPAGHETTI  
ALL' ANGUILLA  
AFFUMICATA**

**INGREDIENTI**

ANGUILLA AFFUMICATA GR 45  
CIPOLLOTTO  
SPAGHETTI

**1 CONFEZIONE DA 250 GR= 5,5 PORTATE**

**1 CRT= 111/112 PORTATE**

**PREPARAZIONE**

Dopo aver scongelato l'anguilla, andare a dorarla in pentola dal suo lato più grasso, successivamente toglierla dalla fonte di calore e tagliarla in pezzi irregolari.

Tagliare a julienne del cipollotto ed andare a dorarlo nel grasso dell'anguilla tolta precedentemente; successivamente sfumare con del vino bianco. Portare a  $\frac{3}{4}$  di cottura gli spaghetti che andranno poi ultimati in pentola con l'ausilio di acqua di cottura. Andare infine a posizionare gli ingredienti nel piatto, lasciando per ultimi i pezzetti croccanti di anguilla.

| FILETTI |

LAVARELLO



**COD. 252528**

FILETTO  
CONGELATO

**PRODOTTO NON  
DISPONIBILE FINO  
ALLA PROSSIMA  
STAGIONE DI  
PESCA.**

CARPA



**COD. 252527**

FILETTO  
CONGELATO

**PRODOTTO NON  
DISPONIBILE FINO  
ALLA PROSSIMA  
STAGIONE DI  
PESCA.**

TROTA IRIDEA



**COD. 252530**

FILETTO  
CONGELATO

**PRODOTTO NON  
DISPONIBILE FINO  
ALLA PROSSIMA  
STAGIONE DI  
PESCA.**

SALMERINO



**COD. 252529**

FILETTO  
CONGELATO

**PRODOTTO NON  
DISPONIBILE FINO  
ALLA PROSSIMA  
STAGIONE DI  
PESCA.**

PERSICO REALE



**COD. 252525**

FILETTO  
CONGELATO

**PRODOTTO NON  
DISPONIBILE FINO  
ALLA PROSSIMA  
STAGIONE DI  
PESCA.**

TINCA



**COD. 252526**

FILETTO  
CONGELATO

**PRODOTTO NON  
DISPONIBILE FINO  
ALLA PROSSIMA  
STAGIONE DI  
PESCA.**



## **# PERSICO IN PAN PANKO OLIO EVO, OLIVE VERDI E PEPERONE IN BRUNOISE**

### **INGREDIENTE**

Persico GR 130

### **PREPARAZIONE**

Per questo piatto è sufficiente scongelare il persico, successivamente sbattere dell'uovo con un pizzico di sale.

Passare poi i filetti all'interno dell'uovo e successivamente panarli nel pan panko facendo un minimo di pressione su di essi in modo che la panoure resti ben aderita al filetto. Prima di effettuare la frittura in olio, preparare una brunoise di peperoni e olive taggiasche diluendola con dell'olio piccante tagliato con dell'olio evo.

Una volta raggiunta la temperatura dell'olio, immergere i filetti di persico panati e lasciare cucinare per circa 4/5 minuti; trascorso questo tempo, togliere i filetti da cottura e farli asciugare sopra ad un foglio di carta paglia.

Passare poi all'impiattamento, posizionare prima i filetti di persico e poi andare a guarnirli con la brunoise precedentemente composta.

Per finire a salare con del sale maldon quando il filetto è ancora caldo.

| BUTTERFLY |

**TROTA IRIDEA  
SALMONATA**



**COD. 252481**

FILETTI TROTA IRIDEA  
SALMONATA BUTTERFLY  
C/T GR 300/350 IQF KG 3  
CONGELATA

**LAVARELLO**



**COD. 252311**

LAVARELLO  
BUTTERFLY  
GR 200/250 IQF KG 3  
CONGELATO

**SALMERINO ALPINO**



**COD. 252312**

SALMERINO ALPINO  
BUTTERFLY  
GR 300/350 IQF KG 3  
CONGELATO



"Dai un pesce  
a un uomo e  
lo nutrirai  
per un  
giorno.  
Insegnagli a  
pescare e lo  
nutrirai per  
tutta la vita."

## | TARTARE |



Per gli amanti del pesce crudo.  
Un antipasto fresco e leggero, già porzionato, pronto da scongelare e condire a piacere, con le stesse caratteristiche nutrizionali del pesce fresco.

Trota, Salmerino e Lavarello sono lavorati appena pescati e subito congelati, per mantenere tutto il sapore e il profumo del prodotto fresco.

Un piatto veloce da preparare, che non necessita di cottura e che può essere accompagnato da diversi ingredienti, per valorizzare al meglio queste semplici ma gustose Tartare.



| TARTARE |



**TARTARE DI TROTA**

**COD. 252478**

TARTARE DI TROTA  
GR 50 X 18 SURGELATA



**TARTARE DI SALMERINO**

**COD. 252479**

TARTARE DI SALMERINO  
GR 50 X 18 SURGELATA



**TARTARE DI LAVARELLO**

**COD. 252480**

TARTARE DI LAVARELLO  
GR 50 X 18 SURGELATA





## # TARTARE DI SALMERINO/ TROTA/LAVARELLO, OLIO EVO, POLVERE DI OLIVE NERE, MELOGRANO E PANE SECCO AL FINOCCHIETTO

### INGREDIENTI

TARTARE TROTA GR 50  
TARTARE LAVARELLO GR 50  
TARTARE SALMERINO GR 50

### PREPARAZIONE

Lavare accuratamente ed essiccare le olive nere in forno per poi andare a tritarle facendole a polvere.

Aprire il melograno ed estrarne i semiche andranno messi in cottura con acqua e zucchero; successivamente, quando il frutto risulterà morbido e lessato, con l'ausilio di un frullatore ad immersione rendere liscio il composto per poi andare a setacciarlo.

Procedere poi con lo scongelamento delle tartare che successivamente verranno condite con olio e sale.

Ultima fase della ricetta, l'impiattamento: posizionare su un piatto tutti gli elementi e successivamente decorare con olive nere sul lavarello, salsa di melograno sulla trota e sbriciolare invece il pane al finocchietto sul salmerino.



**1 CONFEZIONE TARTARE TROTA/SALMERINO/LAVARELLO = 9 PORTATE**

**3 CRT = 18 PORTATE**



**Il cibo è  
essenziale  
per la vita,  
quindi  
compriamo  
bene.**

| PREPARATI |  
| FRITTURA MISTA DI LAGO | PASTA RIPIENA |

P



## | FRITTURA MISTA DI LAGO |

Una gustosa combinazione dei nostri pesci d'acqua dolce allevati e pescati nel Garda in proporzioni variabili, per una frittura croccante e fragrante, che può essere preparata anche in forno.

Trota iridea, Salmerino Alpino, Lavarello, Pesce Persico e Sarda di Lago, Cavedano e Alborella: il pesce fresco viene filettato, in alcuni casi spellato, tagliato a cubetti e poi congelato, per mantenerne a lungo la freschezza.



**COD. 252477**

FRITTO MISTO DI LAGO  
PN KG 4  
SURGELATO



### DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI CONSUMO

Ottimo anche per zuppe. Da consumarsi previa cottura.



## | PASTE RIPIENE |

Le paste ripiene permettono di degustare l'assoluta qualità dei migliori esemplari di Trote e Salmerini delle Alpi e il Lavarello pescato nel Lago di Garda, subito lavorati per conservarne il gusto delicato. Prodotto tradizionale, leggero e digeribile, oltre che ricco di gusto. Pensato per le specifiche esigenze della ristorazione e dell'hôtellerie più attenta.

Tutta la bontà della classica pasta all'uovo, unita al sapore delicato e gustoso del ripieno di pesce d'acqua dolce, per un primo piatto raffinato e saporito.

Prodotti surgelati, da consumarsi previa cottura.



**COD. 252315**

MEDAGLIONI AL SALMERINO  
AFFUMICATO 16 GR/PZ KG 1 X 2  
SURGELATI



**COD. 252314**

RAVIOLI ALLA TROTA  
SALMONATA AFFUMICATA  
GR 12/PZ KG 1 X 2 SURGELATI



**COD. 252313**

TORTELLONI AL LAVARELLO  
30 GR/PZ KG 1 X 2 SURGELATI





## # TORTELLONI AL LAVARELLO CON PANNA DI PESCE, LIMONE CANDITO E BOTTARGA DI LAVARELLO

### INGREDIENTE

PASTE RIPIENE GR 130

### PREPARAZIONE

Iniziare a sbianchire in acqua la buccia del limone, successivamente, trasferire in acqua fredda, tagliare a filange e successivamente immergere in uno sciroppo 1:2 acqua e zucchero.

Con una base di sedano, carote e cipolle fare del brodo utilizzando ossa e teste del lavarello.

Una volta fatto il brodo filtrare il tutto e diluire 1:1 con della panna.

Poi cuocere i tortelli per  $\frac{3}{4}$  della loro cottura in acqua e  $\frac{1}{4}$  del tempo in pentola con la panna di pesce precedentemente ricavata.

Andare infine a comporre il piatto con alla base panna di pesce. Posizionare su di essa i tortelli ed infine spolverare con la bottarga di lavarello e la buccia del limone.

**1 CONFEZIONE DA 1KG = 7/8 PORTATE**

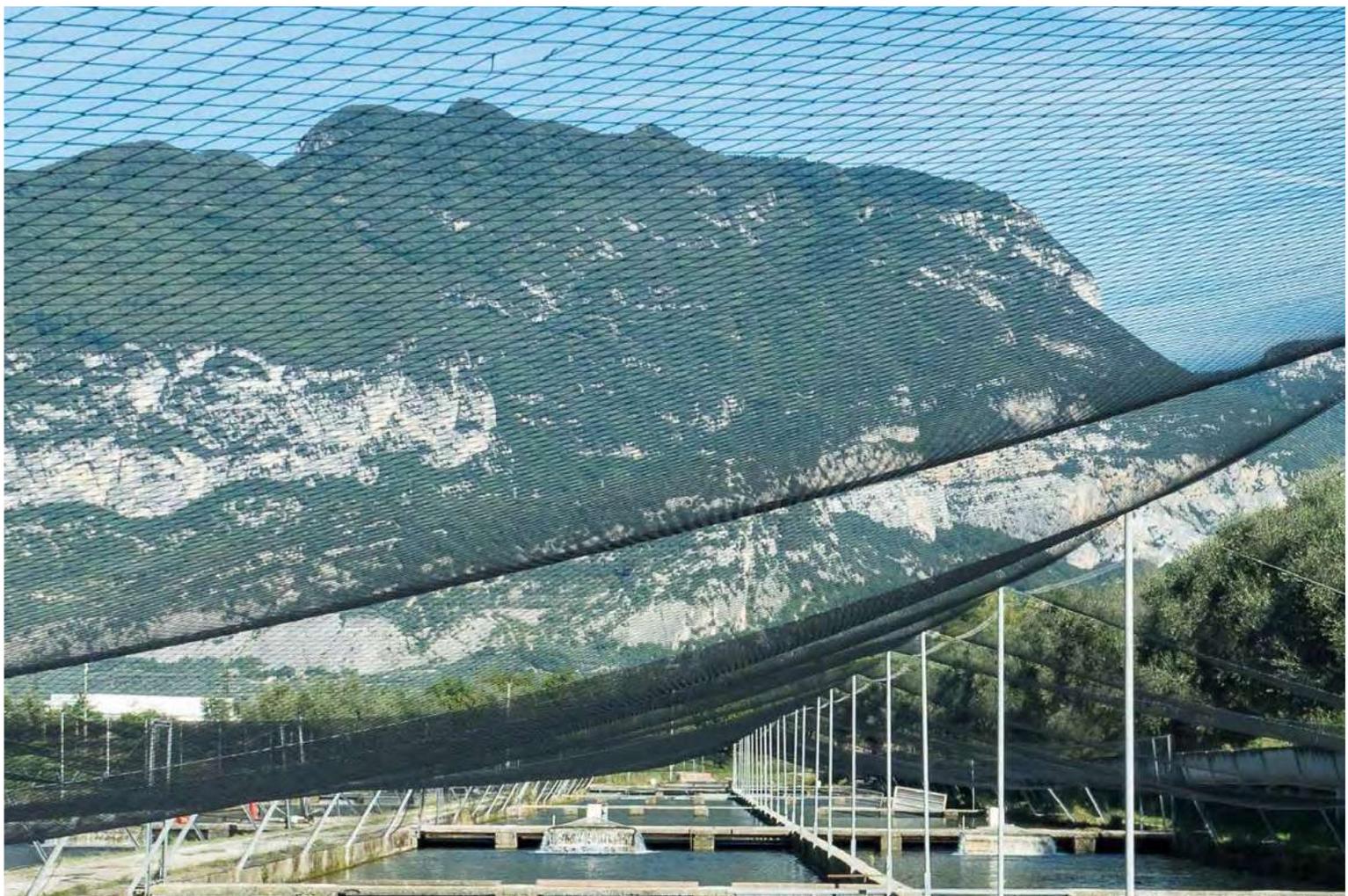
**1 CRT = 15/16 PORTATE**

**PRODOTTI**

\* COD. XXXXX = **PRODOTTO NON DISPONIBILE FINO ALLA PROSSIMA STAGIONE DI PESCA.**

<b>TROTA</b>		DESCRIZIONE	PESO PZ/CONF	P. ZZI PER CRT	PESO CRT	CONSERVAZIONE
COD. 252483		UOVA DI TROTA	0,2 KG	12	2,4 KG	IN FRIGORIFERO TRA 0°C E +3°C
COD. 252486		FILETTO DI TROTA AFFUMICATO A FREDDO PREFETTATA	0,600/ 1 KG	10	6/10 KG	IN FRIGORIFERO TRA 0°C E +3°C
COD. 252481		FILETTI DI TROTA IRIDEA SALMONATA BUTTERFLY IQF	0,300/0,350 KG	9	3 KG	IN CONGELATORE A -18°C
COD. 252478		TARTARE DI TROTA	0,05 KG	18 (9X2)	0,9 KG	IN CONGELATORE A -18°C
COD. 252314		RAVIOLI ALLA TROTA SALMONATA AFFUMICATA	1 KG 12 GR/PZ KG 1X2	166 (83X2)	2 KG	IN CONGELATORE A -18°C
* COD. 252530		FILETTO DI TROTA IRIDEA	XXX	XXX	XXX	
* COD. 252533		SPECK DI TROTA AFFUMICATO A FREDDO	XXX	XXX	XXX	
<b>SALMERINO</b>		DESCRIZIONE	PESO PZ/CONF	P. ZZI PER CRT	PESO CRT	CONSERVAZIONE
COD. 252484		UOVA DI SALMERINO	0,200 KG	12	2,4 KG	IN FRIGORIFERO TRA 0°C E +3°C
COD. 252485		FILETTO DI SALMERINO AFFUMICATO A FREDDO PREFETTATO	0,500/ 0,800 KG	5	3,25 KG	IN FRIGORIFERO TRA 0°C E +3°C
COD. 252312		SALMERINO ALPINO BUTTERFLY IQF	0,300/ 0,350 KG	9	3 KG	IN CONGELATORE A -18°C
COD. 252479		TARTARE DI SALMERINO	0,05 KG	18(9X2)	0,9 KG	IN CONGELATORE A -18°C
COD. 252315		MEDAGLIONI DI SALMERINO AFFUMICATO	1 KG 16 GR/PZ KG 1X2	124 (62X2)	2 KG	IN CONGELATORE A -18°C
* COD. 252529		FILETTO DI SALMERINO	XXX	XXXX	XXX	
<b>LAVARELLO</b>		DESCRIZIONE	GR PZ/CONF	P. ZZI PER CRT	PESO CRT	CONSERVAZIONE
COD. 252311		LAVARELLO BUTTERFLY IQF	0,200/0,250 KG	13	3 KG	IN CONGELATORE A -18°C
COD. 252480		TARTARE DI LAVARELLO	0,05 KG	18(9X2)	0,9 KG	IN CONGELATORE A -18°C
COD. 252313		TORTELLONI AL LAVARELLO AFFUMICATI	1 KG 30 GR/PZ KG 1X2	66 (33X2)	2 KG	IN CONGELATORE A -18°C
* COD. 252528		FILETTO DI LAVARELLO	XXX	XXXX	XXX	
<b>ANGUILLA</b>		DESCRIZIONE	GR PZ/CONF	P. ZZI PER CRT	PESO CRT	CONSERVAZIONE
COD. 252482		FILETTO DI ANGUILLA AFFUMICATA	0,250 KG	20	5 KG	IN CONGELATORE A -18°C
* COD. 252532		ANGUILLA SPELLATA E DECAPITATA	XXX	XXX	XXXX	
<b>FRITTURA MISTO PESCE</b>		DESCRIZIONE	GR PZ/CONF	P. ZZI PER CRT	PESO CRT	CONSERVAZIONE
COD. 252477		FRITTO MISTO DI LAGO PN	4 KG	1	4 KG	IN CONGELATORE A -18°C

CARPA		DESCRIZIONE	PESO PZ/CONF	P.ZZI PER CRT	PESO CRT	CONSERVAZIONE
* COD. 252531		CARPA DESQUAMATA EVISCERATA S/V	XXX	XXX	XXXX	
* COD. 252527		FILETTO DI CARPA	XXX	XXX	XXXX	
TINCA		DESCRIZIONE	GR PZ/CONF	P.ZZI PER CRT	PESO CRT	CONSERVAZIONE
* COD. 252526		FILETTO DI TINCA	XXXX	XXX	XXX	
PERSICO REALE		DESCRIZIONE	GR PZ/CONF	PZ PER CRT	PESO CRT	CONSERVAZIONE
* COD. 252525		FILETTO DI PERSICO REALE SENZA PELLE S/V	XXX	XXX	XXXX	





CANCELLONI  
FOOD SERVICE S.P.A  
Strada L. Ariosto, 41  
06063 Magione (PG)  
075 84 77 71  
info@cancelloni.it

cancelloni.it **f** **@** **in**

Edizione FEBBRAIO 2022