





Conserve di mare

Conserve di Mare racchiude le migliori lavorazioni artigianali italiane che utilizzano antiche tradizioni nel rispetto dell'ambiente e degli stock ittici.

Le condizioni del mare e del mondo ittico sono spesso critiche Conserve di Mare si propone come una scelta alternativa alle multinazionali che stanno distruggendo i nostri mari proponendo solo specie sovrasfruttate.

La mission aziendale è quella di far conoscere specie ittiche non sfruttate e piccole lavorazioni artigianali locali che altrimenti scomparirebbero.

<http://www.conservedimare.it>

I NOSTRI PRODOTTI Gli Affumicati:

Lavorazione: integralmente effettuata a mano con sistemi tradizionali e senza conservanti

Affumicazione: artigianale

Qualità: Solo pesce selezionato.

TONNO ALLETTERATO DEL TIRRENO (Filone
200gr o Filone 500/600gr)





I NOSTRI PRODOTTI Gli Affumicati:

Lavorazione: integralmente effettuata a mano con sistemi tradizionali e senza conservanti

Affumicazione: artigianale

Qualità: Solo pesce selezionato.

Lampuga ca. 200gr o ca.500 gr





I NOSTRI PRODOTTI Gli Affumicati:

Lavorazione: integralmente effettuata a mano con sistemi tradizionali e senza conservanti

Affumicazione: artigianale

Qualità: Solo pesce selezionato.

Bottarga di Muggine (Baffa intera
100/150 gr)





I NOSTRI PRODOTTI

I Sughii Pronti prodotti da fresco

Lavorazione: integralmente effettuata a mano con sistemi tradizionali e senza conservanti

Qualità: prodotto italiano

Shelf Life: 8 mesi (vaschette); 24 mesi (barattoli)

Sugo misto scoglio: sugo pronto prodotto dal fresco contenente un fasolaro, vongole veraci, vongole lupino, cozze (4 porzioni gr 950)



Pronti per essere messi in padella a condimento dei primi !





I NOSTRI PRODOTTI

I Sughii Pronti prodotti da fresco

Lavorazione: integralmente effettuata a mano con sistemi tradizionali e senza conservanti

Qualità: prodotto italiano

Shelf Life: 8 mesi (vaschette); 24 mesi (barattoli)

Sugo misto scoglio: sugo pronto prodotto dal fresco contenente un fasolaro, vongole veraci, vongole lupino, cozze (2 porzioni gr 430)



Pronti per essere messi in padella a condimento dei primi !





I NOSTRI PRODOTTI

I Sughii Pronti prodotti da fresco

Lavorazione: integralmente effettuata a mano con sistemi tradizionali e senza conservanti

Qualità: prodotto italiano

Shelf Life: 8 mesi (vaschette); 24 mesi (barattoli)

Sugo misto
scoglio: sugo
pronto prodotto
dal fresco
contenente un
fasolaro,
vongole veraci,
vongole lupino,
cozze
(2 porzioni)





I NOSTRI PRODOTTI

I Sughii Pronti prodotti da fresco

Lavorazione: integralmente effettuata a mano con sistemi tradizionali e senza conservanti

Qualità: prodotto italiano

Shelf Life: 8 mesi (vaschette); 24 mesi (barattoli)

Sugo vongole veraci : sugo pronto
prodotto dal fresco contenente vongole
veraci
(4 porzioni)





I NOSTRI PRODOTTI I Sughii Pronti prodotti da fresco

Lavorazione: integralmente effettuata a mano con sistemi tradizionali e senza conservanti

Qualità: prodotto italiano

Shelf Life: 8 mes
(barattoli)

Sugo
vongole
veraci :
sugo pronto
prodotto
dal fresco
contenente
vongole
veraci
(3 porzioni)





I NOSTRI PRODOTTI

I Sughii Pronti prodotti da fresco

Lavorazione: integralmente effettuata a mano con sistemi tradizionali e senza conservanti

Qualità: prodotto italiano

Shelf Life: 8 mesi (vaschette); 24 mesi (barattoli)

Sugo
vongole
veraci :
sugo pronto
prodotto
dal fresco
contenente
vongole
veraci
(2 porzioni)





I NOSTRI PRODOTTI

I Sughii Pronti prodotti da fresco

Lavorazione: integralmente effettuata a mano con sistemi tradizionali e senza conservanti

Qualità: prodotto italiano

Shelf Life: 8 mesi (vaschette); 24 mesi (barattoli)

Sugo
Polpetti :
sugo pronto
prodotto
dal fresco
contenente
Sugo,
Polpetti
(2 porzioni)





I NOSTRI PRODOTTI

I Sughii Pronti prodotti da fresco

Lavorazione: integralmente effettuata a mano con sistemi tradizionali e senza conservanti

Qualità: prodotto italiano

Shelf Life: 8 l
(barattoli)

Sugo
Polpetti :
sugo pronto
prodotto
dal fresco
contenente
Sugo,
Polpetti
(4 porzioni)



Conserve di mare

La moderna tecnologia applicata a garanzia della qualità e della sicurezza per il consumatore non impedisce l'utilizzo di tecniche produttive tradizionali e senza conservanti, per mantenere intatto il sapore di un tempo.

Il procedimento di lavorazione viene effettuato rigorosamente a mano, riproducendo le tecniche proprie della tradizione marinara italiana.

