

CATALOGO 2020



ALTAMAREA
MAESTRI DEL PESCE AFFUMICATO



LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



ALTAMAREA, UN'AZIENDA TUTTA ITALIANA



Dal 1996 produciamo ittici affumicati. Poniamo grande attenzione nella lavorazione di pesce spada, tonno e salmone impegnandoci quotidianamente nello sviluppo e nella ricerca di nuovi prodotti. Ci avvaliamo di metodi artigianali (salatura a secco e affumicatura a freddo per impiccagione) e utilizziamo esclusivamente ingredienti naturali, senza l'aggiunta di additivi chimici. Per garan-

tire un'elevata qualità, tutte le fasi del processo produttivo, dall'approvvigionamento alla consegna, sono tracciate e sottoposte a controlli sanitari e di laboratorio. Grazie alla collaborazione con aziende specializzate nel packaging, siamo in grado di soddisfare ogni richiesta del cliente e la partnership con piattaforme distributive ci consente di garantire consegne veloci e sicure.

AFFUMICATI



Una selezione di ittici affumicati realizzati con metodi artigianali e ingredienti esclusivamente naturali. Dopo un'attenta selezione del pesce, avviene il taglio e la toelettatura esclusivamente a mano. Viene effettuata la salatura a secco, l'essiccamento e l'affumicatura a freddo per impiccagione con fumo di faggio.




ALTAMAREA
MAESTRI DEL PESCE AFFUMICATO

PESCE SPADA AFFUMICATO



PESCE SPADA AFFUMICATO

Il trancio di pesce spada affumicato viene lavorato artigianalmente allo scopo di mantenere le proprietà organolettiche originali. Grazie alla preziosa affumicatura sprigiona un leggero sentore di legno di faggio risultando in bocca dolce e con un ottimo equilibrio di sapidità.



**PERIODO DI
CONSERVAZIONE**
60 giorni



**PRODOTTO
CERTIFICATO**



TRANCIO
• 1200/1500 gr



PACKAGING

Astuccio neutro (preaffettato)
• Busta 100 gr

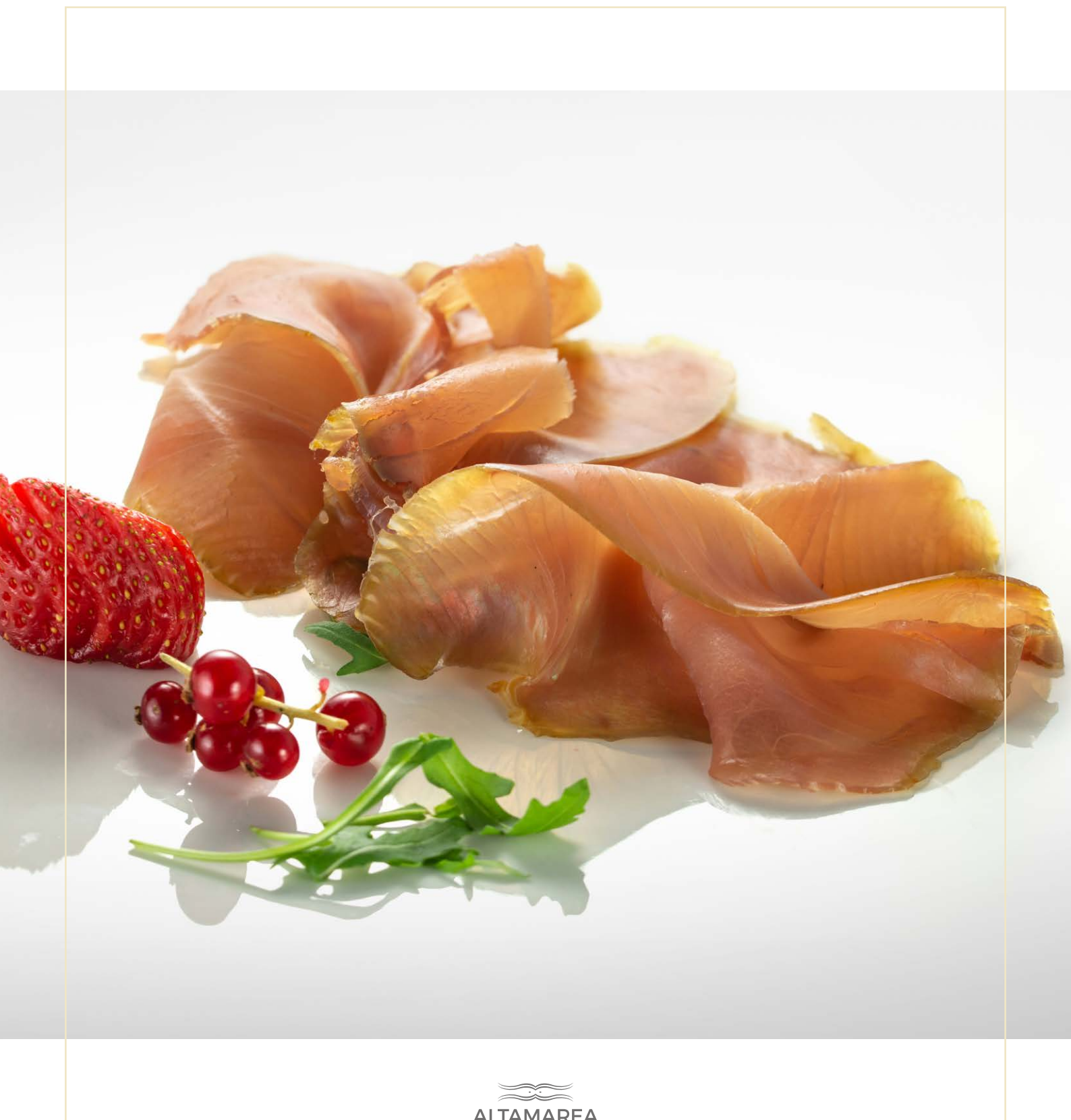
Busta Neutra (preaffettato)
• Busta 100 gr
• Busta 300 gr
• Busta 1200/1500 gr

Formato Catering (preaffettato)
• Confezione 1200/1500 gr divisa in 3 buste neutre da 400/500 gr ciascuna

Ritagli
• Busta neutra 500 gr



TONNO A PINNE GIALLE AFFUMICATO



TONNO A PINNE GIALLE AFFUMICATO

Il trancio di tonno affumicato viene sottoposto ad una lavorazione manuale che garantisce l'inalterabilità del suo gusto naturale. La sua consistenza tenera e al tempo stesso compatta viene enfatizzata dall'affumicatura artigianale per impiccagione e dalla salatura a secco.



**PERIODO DI
CONSERVAZIONE**
60 giorni



**PRODOTTO
CERTIFICATO**



TRANCIO
• 1200/1500 gr



PACKAGING

Astuccio neutro (preaffettato)
• Busta 100 gr

Busta Neutra (preaffettato)
• Busta 100 gr
• Busta 300 gr
• Busta 1200/1500 gr

Formato Catering (preaffettato)
• Confezione 1200/1500 gr divisa in 3 buste neutre da 400/500 gr ciascuna

Ritagli
• Busta neutra 500 gr



SALMONE AFFUMICATO



SALMONE AFFUMICATO

Il salmone affumicato ha un basso contenuto di sale e viene sottoposto ad una leggera affumicatura per preservarne il gusto naturale e originario. Al palato svela un mix di grassezza, morbidezza e dolcezza che rende il prodotto ittico appetitoso e distintivo.



**PERIODO DI
CONSERVAZIONE**
40 giorni



**PRODOTTO
CERTIFICATO**



PACKAGING

Astuccio (preaffettato)

- Busta 100 gr
- Busta 300 gr
- Busta 900/1200 gr

Litografato (preaffettato)

- Busta 50 gr
- Busta 100 gr
- Busta 500 gr
- Baffa 900/1200 gr

Neutra (preaffettato)

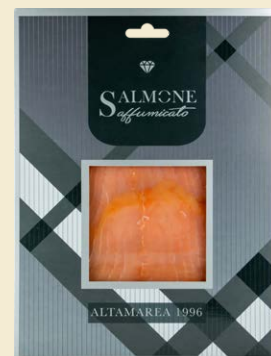
- Busta 900/1200 gr

Neutra (intero)

- Busta 900/1200 gr

Formato Catering (preaffettato)

- Confezione 900/1200 gr divisa in 3 buste neutre da 300/400 gr ciascuna



RITAGLI DI SALMONE AFFUMICATO




ALTAMAREA

I pregiati ritagli di salmone affumicato vengono trattati nel totale rispetto delle sue proprietà nutrizionali e organolettiche garantendo il gusto autentico delle carni. La leggera salatura e l'aroma persistente in bocca dell'affumicatura al faggio sprigionano sapidità e sapori bilanciati.



**PERIODO DI
CONSERVAZIONE**
40 giorni



PACKAGING
Busta litografata
250 gr



TRIS DI AFFUMICATI




ALTAMAREA

Il trittico offre in un'unica proposta tre classici: salmone, pesce spada e tonno lavorati secondo i principi della tradizione e con un metodo di affumicatura per impiccagione. Un tripudio di sapori e profumi sprigionato dalla loro preziosa unione.



**PERIODO DI
CONSERVAZIONE**
40 giorni



PACKAGING
• Astuccio 150 gr



**PRODOTTO
CERTIFICATO**



MARLIN AFFUMICATO




ALTAMAREA

Il trancio di marlin affumicato è sottoposto ad un processo di lavorazione manuale che valorizza il suo gusto delicato e saporito. Ogni fase, dalla selezione all'affumicatura, è curata nei minimi particolari per preservare la piacevole consistenza compatta e il sapore naturale del pesce.



**PERIODO DI
CONSERVAZIONE**
60 giorni



TRANCIO
• 1200/1500 kg



**PRODOTTO
CERTIFICATO**



SGOMBRO AFFUMICATO




ALTAMAREA

Lo sgombro affumicato si distingue per il suo equilibrio di grasso e per le piacevoli note affumicate. La lavorazione a freddo e l'aroma di faggio conferiscono al filetto un sapore ricco ed una consistenza che lo rende morbido e appetitoso.



**PERIODO DI
CONSERVAZIONE**
35 giorni



PACKAGING
• Baffetta 250 gr (circa)



ORATA AFFUMICATA




ALTAMAREA

L'orata affumicata sprigiona un gusto preciso e delicato armonizzato dai profumi di faggio.
Le sue carni, tra le più apprezzate dai buongustai, risultano versatili grazie alla loro leggerezza e all'alta qualità della sua polpa.



**PERIODO DI
CONSERVAZIONE**
35 giorni



PACKAGING
• Baffetta 250 gr (circa)



SPIGOLA AFFUMICATA




ALTAMAREA

La spigola affumicata spicca per le sue virtù nutritive che la posizionano come alimento sano e gustoso. Le sue carni bianche, tenere e sode vengono sezionate a mano e ogni fase di lavorazione è sottoposta a numerosi controlli per preservarne la bontà e leggerezza.



**PERIODO DI
CONSERVAZIONE**
35 giorni



PACKAGING
• Baffetta 250 gr (circa)



PEPITE DI PESCE SPADA AFFUMICATO




ALTAMAREA

I tocchetti di pesce spada vengono sottoposti ad una lavorazione artigianale, salati a secco e conservati in sottovuoto. Il basso contenuto di sale e il fumo di faggio esaltano il gusto del pesce mantenendo la consistenza piacevolmente corposa e compatta.



**PERIODO DI
CONSERVAZIONE**
40 giorni



PACKAGING
Busta neutra 500 gr



**PRODOTTO
CERTIFICATO**



PEPITE DI TONNO AFFUMICATO




ALTAMAREA

I tocchetti di tonno vengono lavorati nel rispetto della tradizione mediterranea. La particolare affumicatura con essenze di legno imprime un tocco inconfondibile ad ogni singola pepita. L'impiego di metodi naturali permette di ottenere un prodotto ittico morbido e saporito.



**PERIODO DI
CONSERVAZIONE**
40 giorni



PACKAGING
Busta neutra 500 gr



**PRODOTTO
CERTIFICATO**



AROMATIZZATI

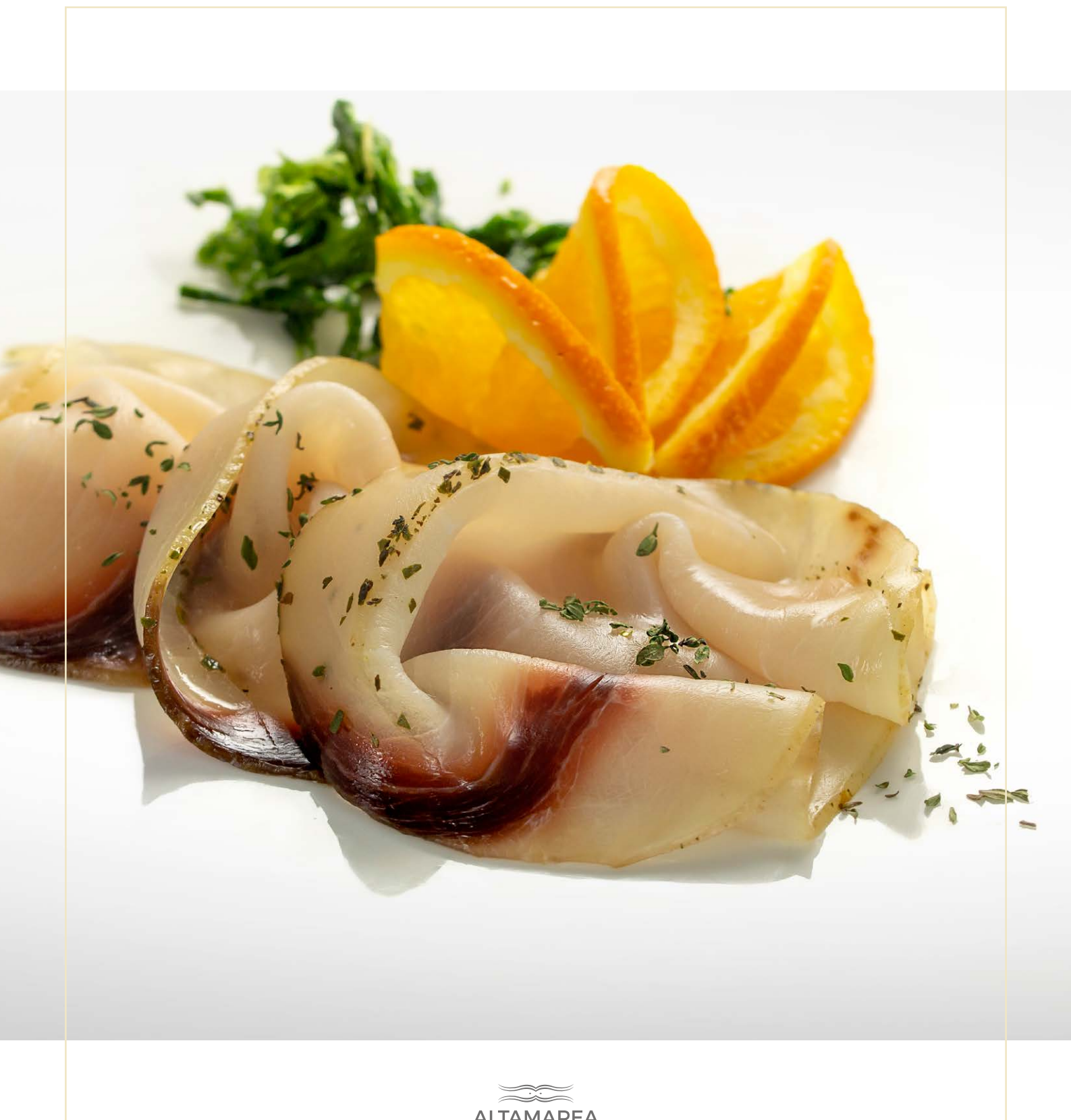


Una selezione di ittici affumicati aromatizzati all'esterno con ingredienti naturali, senza l'aggiunta di additivi chimici. I tranci di pesce spada, tonno e salmone, sottoposti alla fase di affumicatura a freddo, vengono insaporiti da erbe, spezie e agrumi per enfatizzare la naturale bontà del pesce.




ALTAMAREA
MAESTRI DEL PESCE AFFUMICATO

PESCE SPADA AFFUMICATO ALLE ERBE AROMATICHE



PESCE SPADA AFFUMICATO ALLE ERBE AROMATICHE

Il pesce spada affumicato viene insaporito manualmente con un'accurata selezione di erbe aromatiche per esaltarne il gusto naturale ed originale.



**PERIODO DI
CONSERVAZIONE**
50 giorni



TRANCIO
• 1200/1500 gr



PACKAGING

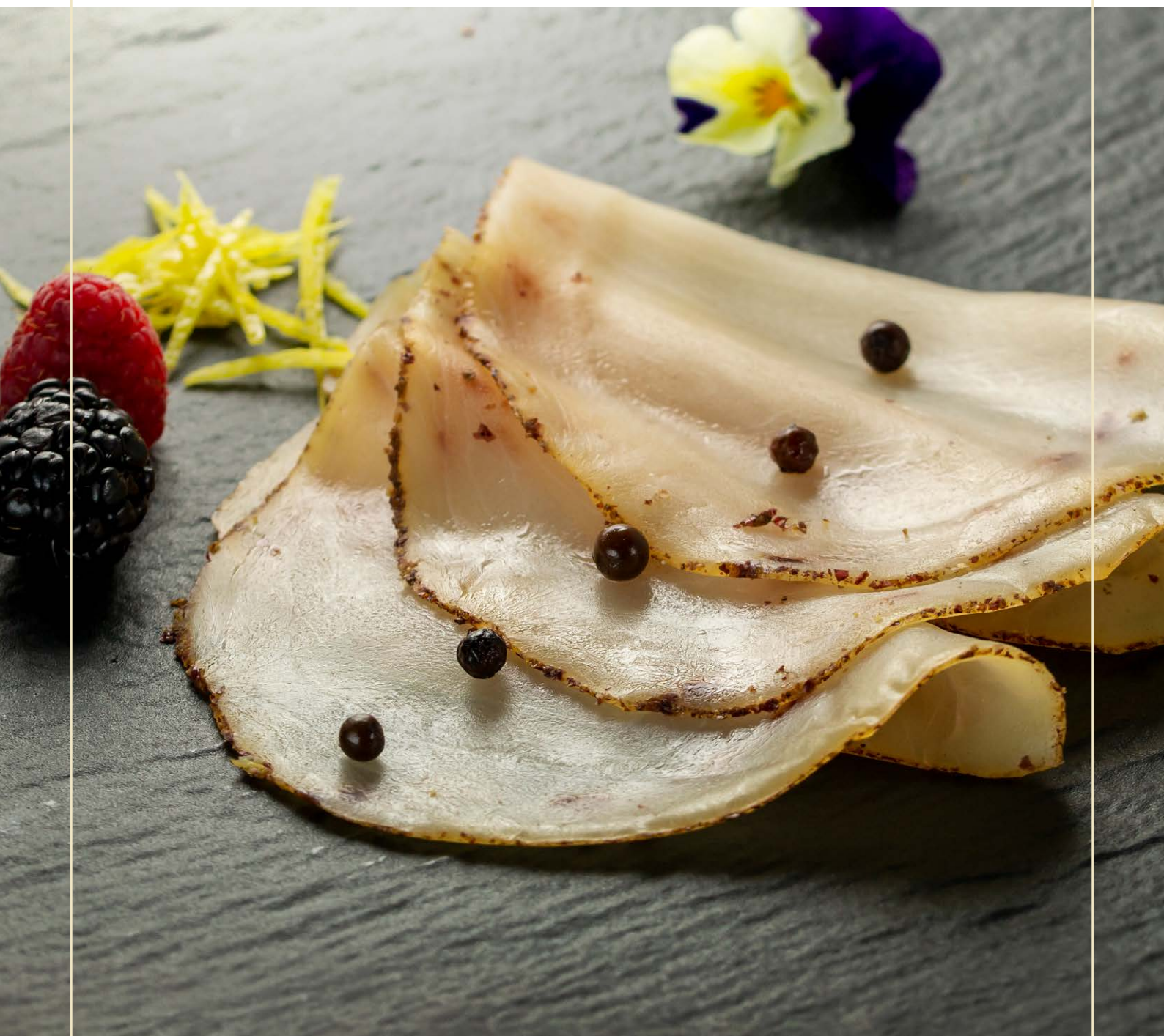
Astuccio (preaffettato)
• Busta 100 gr

Busta Neutra (preaffettato)
• Busta 100 gr
• Busta 500 gr

Formato Catering (preaffettato)
• Confezione 1200/1500 gr divisa in 3 buste
neutre da 400/500 gr ciascuna



PESCE SPADA AFFUMICATO AL PEPE ROSA E SCORZA DI LIMONE



PESCE SPADA AFFUMICATO AL PEPE ROSA E SCORZA DI LIMONE

Pepe rosa e scorza di limone conferiscono un quid in più al pesce spada affumicato. Il sapore delicato viene piacevolmente vivacizzato sprigionando note di freschezza al palato.



**PERIODO DI
CONSERVAZIONE**
50 giorni



TRANCIO
• 1200/1500 gr

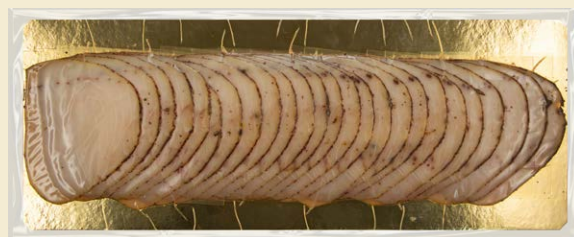


PACKAGING

Astuccio (preaffettato)
• Busta 100 gr

Busta Neutra (preaffettato)
• Busta 100 gr
• Busta 500 gr

Formato Catering (preaffettato)
• Confezione 1200/1500 gr divisa in 3 buste
neutre da 400/500 gr ciascuna



TONNO A PINNE GIALLE AFFUMICATO ALLE ERBE AROMATICHE



TONNO A PINNE GIALLE AFFUMICATO ALLE ERBE AROMATICHE

Il tonno affumicato viene esaltato da un mix di erbe aromatiche accuratamente selezionate per garantire un sapore ricco ma al tempo stesso bilanciato.



**PERIODO DI
CONSERVAZIONE**
50 giorni



TRANCIO
• 1200/1500 gr

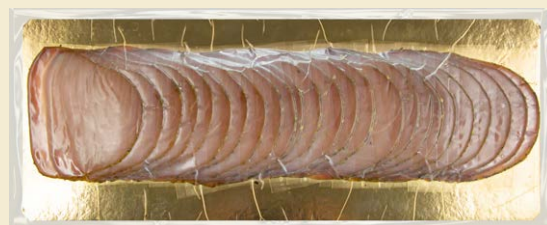


PACKAGING

Astuccio (preaffettato)
• Busta 100 gr

Busta Neutra (preaffettato)
• Busta 100 gr
• Busta 500 gr

Formato Catering (preaffettato)
• Confezione 1200/1500 gr divisa in 3 buste neutre da 400/500 gr ciascuna



TONNO AFFUMICATO AL PEPE ROSA E SCORZA DI LIMONE



TONNO AFFUMICATO AL PEPE ROSA E SCORZA DI LIMONE

L'aggiunta di pepe rosa e scorza di limone rende il tonno affumicato appetitoso e frizzante. I sentori speziati e agrumati non sovrastano il gusto naturale del pesce piuttosto lo esaltano armoniosamente.



**PERIODO DI
CONSERVAZIONE**
50 giorni



TRANCIO
• 1200/1500 gr

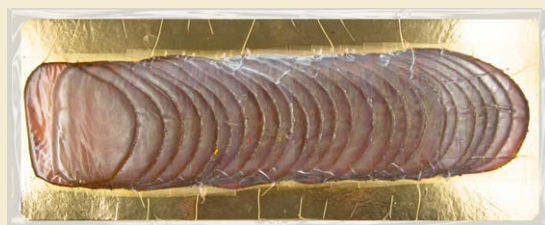


PACKAGING

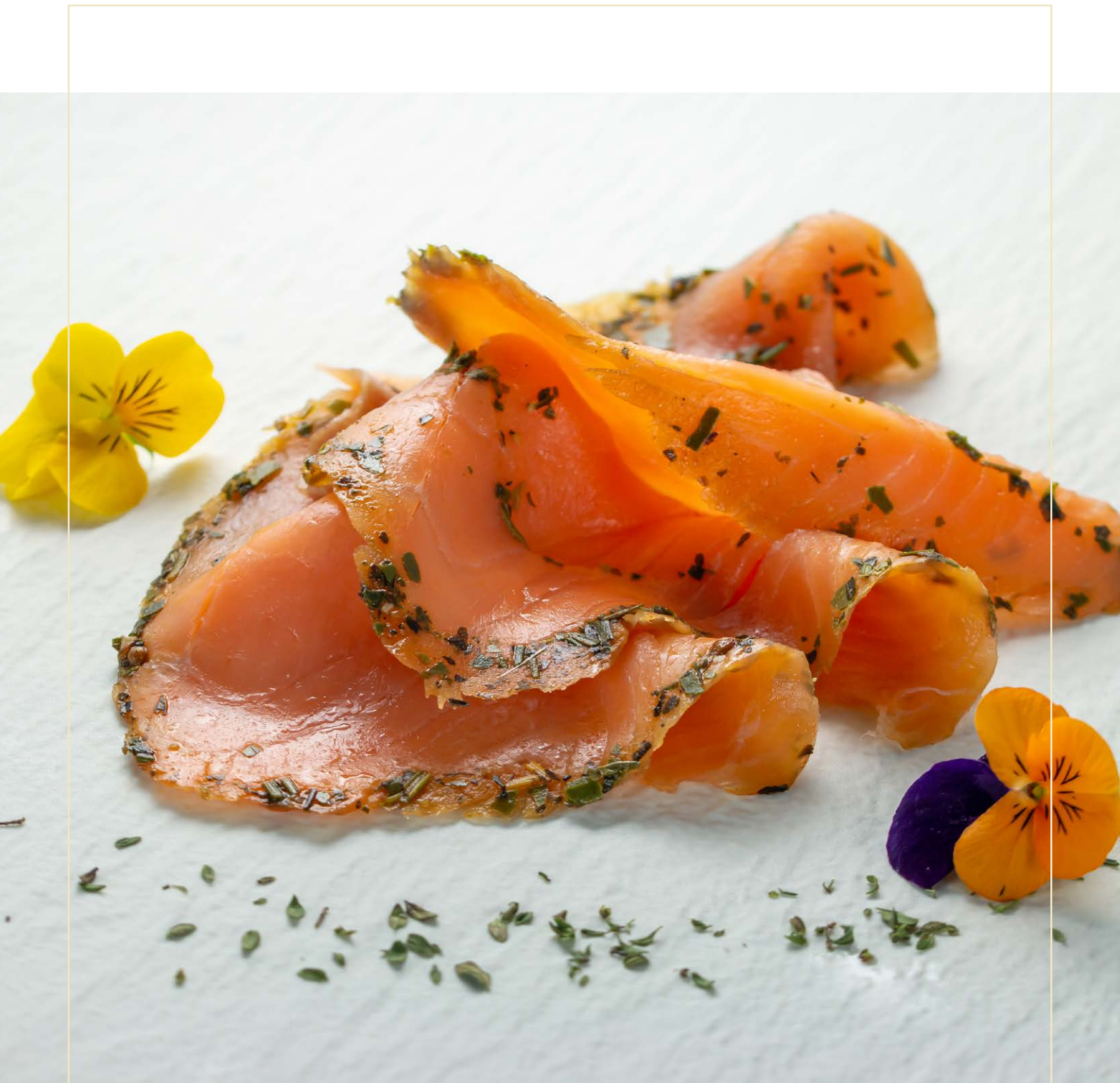
Astuccio (preaffettato)
• Busta 100 gr

Busta Neutra (preaffettato)
• Busta 100 gr
• Busta 500 gr

Formato Catering (preaffettato)
• Confezione 1200/1500 gr divisa in 3 buste
neutre da 400/500 gr ciascuna



SALMONE AFFUMICATO ALLE ERBE AROMATICHE



SALMONE AFFUMICATO ALLE ERBE AROMATICHE

Il salmone affumicato è lavorato secondo i principi della tradizione mediterranea. Il filetto viene insaporito con una selezione di erbe aromatiche per esaltarne il prezioso mix di gusti e profumi.



**PERIODO DI
CONSERVAZIONE**
30 giorni



PACKAGING

Astuccio (preaffettato)

- Busta 100 gr

Busta Neutra (preaffettato)

- Busta 100 gr
- Busta 300 gr
- Busta 900/1200 gr

Busta Neutra (intero)

- Busta 900/1200 gr

Formato Catering (preaffettato)

- Confezione 900/1200 gr divisa in 3 buste neutre da 300/400 gr ciascuna



SALMONE AFFUMICATO AL MIX DI SPEZIE E SCORZA DI LIMONE



SALMONE AFFUMICATO AL MIX DI SPEZIE E SCORZA DI LIMONE

Grazie alla particolare aromatizzazione realizzata con un mix di spezie e scorza di limone, le carni del salmone affumicato vengono esaltate portando con sé piacevoli sentori speziati e note agrumate.



**PERIODO DI
CONSERVAZIONE**
30 giorni



PACKAGING

Astuccio (preaffettato)

- Busta 100 gr

Busta Neutra (preaffettato)

- Busta 100 gr
- Busta 300 gr
- Busta 900/1200 gr

Busta Neutra (intero)

- Busta 900/1200 gr

Formato Catering (preaffettato)

- Confezione 900/1200 gr divisa in 3 buste neutre da 300/400 gr ciascuna



SPECIAL



Una categoria élite di ittici affumicati aromatizzati all'interno con un mix di spezie accuratamente selezionate. Il trancio, sottoposto alla fase di affumicatura a freddo, viene insaporito sprigionando ad ogni boccone sapidità, gusto e aroma.




ALTAMAREA
MAESTRI DEL PESCE AFFUMICATO

SPADETTA



SPADETTA

Spadetta è il trancio di pesce spada affumicato, arrostito e aromatizzato con un mix di spezie accuratamente selezionate. Grazie ad un attento processo di realizzazione, le carni risultano morbide e facili da affettare.



PERIODO DI CONSERVAZIONE
40 giorni



TRANCIO
• 1200/1500 gr



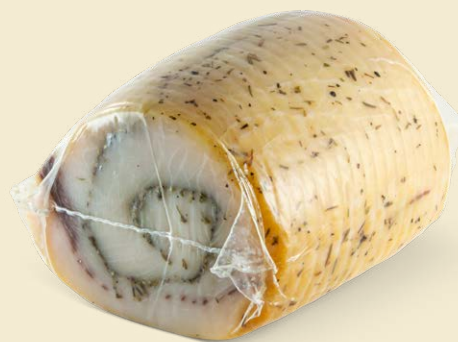
PACKAGING

Busta Neutra (preaffettato)

- Busta 100 gr
- Busta 500 gr

Formato Catering (preaffettato)

- Confezione 1200/1500 gr divisa in 3 buste neutre da 400/500 gr ciascuna



DUETTO



DUETTO

Duetto è il trancio di pesce spada e tonno affumicato, arrotolato e aromatizzato con un mix di spezie accuratamente selezionate. Viene prodotto attraverso una lavorazione artigianale con ingredienti naturali, senza coloranti e conservanti aggiunti.



PERIODO DI CONSERVAZIONE
45 giorni



TRANCIO
• 1200/1500 kg



PACKAGING

Neutra

- Busta 100 gr
- Busta 500 gr

Formato Catering (preaffettato)

- Confezione 1200/1500 gr divisa in 3 buste neutre da 400/500 gr ciascuna



TRINCI



Una selezione di ittici affumicati al naturale o aromatizzati con ingredienti naturali, senza l'aggiunta di additivi chimici. Dopo un'attenta selezione del pesce, avviene il taglio e la toelettatura esclusivamente a mano. Viene effettuata la salatura a secco, l'essiccamento e l'affumicatura a freddo per impiccagione con fumo di faggio. Grazie a periodici controlli sulle fasi di produzione, le carni risultano morbidi e facili da affettare.




ALTAMAREA
MAESTRI DEL PESCE AFFUMICATO

TRANCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO



PERIODO DI
CONSERVAZIONE
60 giorni



PRODOTTO
CERTIFICATO



TRANCIO
• 1200/1500 gr

SPADETTA



PERIODO DI
CONSERVAZIONE
45 giorni



TRANCIO
• 1200/1500 gr

TRANCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO ALLE ERBE AROMATICHE



PERIODO DI
CONSERVAZIONE
50 giorni



TRANCIO
• 1200/1500 gr

TRANCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO AL PEPE ROSA E SCORZA DI LIMONE



PERIODO DI
CONSERVAZIONE
50 giorni



TRANCIO
• 1200/1500 gr

TRANCIO DI TONNO AFFUMICATO



PERIODO DI
CONSERVAZIONE
60 giorni



PRODOTTO
CERTIFICATO



TRANCIO
• 1200/1500 gr

TRANCIO DI TONNO AFFUMICATO ALLE ERBE AROMATICHE



PERIODO DI
CONSERVAZIONE
50 giorni



TRANCIO
• 1200/1500 gr

TRANCIO DI TONNO AFFUMICATO AL PEPE ROSA E SCORZA DI LIMONE



PERIODO DI
CONSERVAZIONE
50 giorni



TRANCIO
• 1200/1500 gr

TRANCIO DI MARLIN AFFUMICATO



PERIODO DI
CONSERVAZIONE
60 giorni



PRODOTTO
CERTIFICATO



TRANCIO
• 1200/1500 gr

PALLETTIZZAZIONE

 FORMATO PRODOTTO	 N° PEZZI PER CARTONE	 N° CARTONI PER STRATO INTERNO PALLET	 N° CARTONI PER PALLET
50 gr	20	14	168
100gr	15	14	168
300 gr	15	7	63
500 gr	15	7	63
900/1200 gr	5	7	49
1200/1600 gr	5	5	45
Tris 150 gr	15	10	100
Ritagli 250 gr	25	5	45
Pepite	6	10	100
Tranci	3	10	100



ALTAMAREA SRL

Sede Legale:
Viale dei Giardini 148
92100 Agrigento (AG) - Italia
P.IVA 01989120843

Sede Produttiva
Via Miniera Contino Piscopo, Lotto 58
Consorzio ASI - Agrigento
92026 Favara (AG)

Tel: +39 0922441407
Fax: +39 0922441000

info@altamareasrl.com

www.altamareasrl.com