



High Quality - Handmade italian product

*Produits artisanaux de la plus haute qualité et de haute spécialisation*

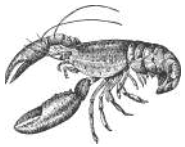




# Une petite entreprise familiale avec une mission

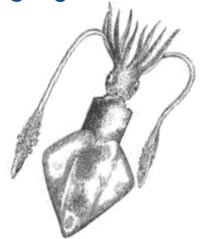
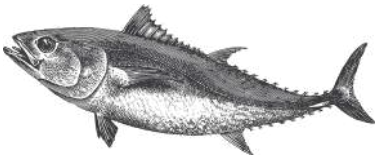


En apportant à votre table le meilleur de ce que le  
que la mer peut nous donner,  
préparé de manière authentique...  
comme autrefois.



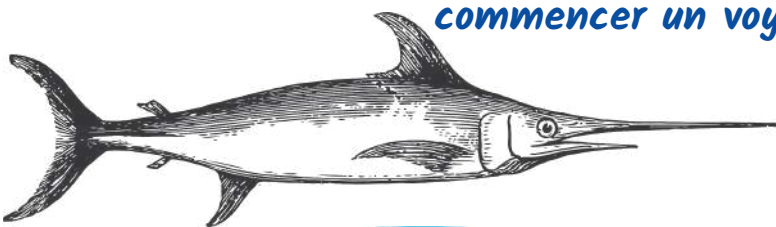
*Amoureux de notre terre nous avons voulu créer une ligne de produits qui allie  
tradition et expérimentation et qui crée un délicieux équilibre entre le présent et le  
passé.*

*Pour de rares endroits tels que la région de Mazara del Vallo  
parler de cuisine, c'est entreprendre un voyage dans un voyage.*



*Cuisine riche en produits parfumés,  
des saveurs qui s'équilibrent entre terre et mer,  
une culture gastronomique inscrite dans la tradition méditerranéenne,  
un concept qui, dans ce cas, trouve sa plus haute réalisation.*

*Si nous pouvons laisser une marque,  
une émotion, une image qui vous rappelle cette terre au fil du temps,  
nous serons heureux et votre sourire sera le meilleur cadeau. Cuisiner, c'est  
commencer un voyage dans un voyage.*



# NECTAR DE GAMBAS ROUGE

C'est le résultat de la combinaison d'anciennes recettes, qui exigent des produits authentiques, des ingrédients naturels et des technologies modernes.

Nous avons réussi à créer sans ajouter aucun conservateur ou additif, et en utilisant uniquement des gambas rouges méditerranéennes de premier choix,

une huile condimentaire qui est l'expression ultime de la naturalité, dans laquelle la matière première, la gambas rouge, est respectée et exaltée.



# **PÂTES FRAÎCHES FARCIES SURGELÉES**

- ✓ Semoule de blé dur d'origine sicilienne
- ✓ Farce faite à partir d'ingrédients locaux sélectionnés et transformés dans nos cuisines
- ✓ 6 œufs entiers par kg de semoule
- ✓ Le seul conservateur naturel est le froid appliqué avec compétence
- ✓ Excellente tenue à la cuisson
- ✓ Feuille poreuse et rugueuse
- ✓ Sans graisses hydrogénées
- ✓ sans colorants
- ✓ Sans additifs
- ✓ Sans eau
- ✓ Sans OGM



# LES PÂTES FARCIES

**R191** CONF. CATERING: Kg 3  
CONF. RETAIL: g 400

## *Tortelli de Gambas rouge*

**Ingrédients des pâtes :** semoule de blé dur de Sicile, œufs de poules élevées en plein air.

**Ingrédients de la farce :** gambas rouges décortiquées, oignon naturel, carottes, ricotta, huile d'olive extra vierge, persil naturel, sel, poivre.

 Cuisson 7 minutes

 8 portions par Kg



**R111** CONF. CATERING: Kg 3  
CONF. RETAIL: g 400

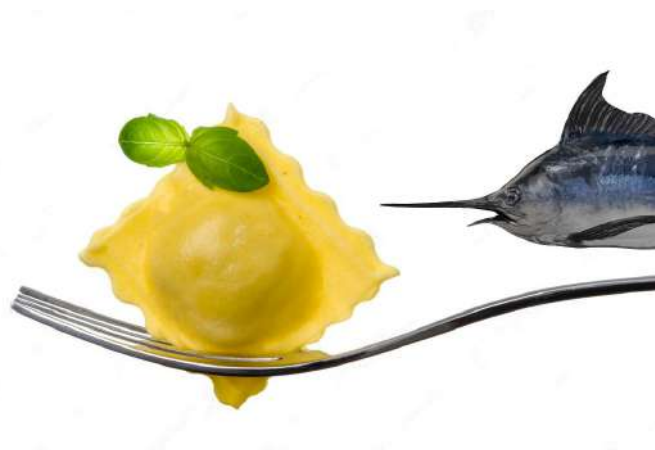
## *Tortelli d'espadon*

**Ingrédients des pâtes :** semoule de blé dur de Sicile, œufs de poules élevées en plein air.

**Ingrédients de la farce :** Espadon, fromage ricotta, oignon naturel, huile d'olive extra vierge, persil naturel, sel, poivre.

 Cuisson 7 minutes

 8 portions par Kg



**R121** CONF. CATERING: Kg 3  
CONF. RETAIL: g 400

## *Tortelli de crevette et de Pistache*

**Ingrédients des pâtes :** semoule de blé dur de Sicile, œufs de poules élevées en plein air.

**Ingrédients de la farce :** crevettes décortiquées, oignon naturel, pistaches, carottes, ricotta, huile d'olive extra vierge, persil naturel, céleri naturel, sel, poivre.



# LES PÂTES FARCIES

**R131** CONF. CATERING: Kg 3  
CONF. RETAIL: g 400

## Tortelli de mérrou

**Ingrédients des pâtes :** semoule de grain dur sicilienne, oeufs de poules élevées en plein air.

**Ingrédients de la farce :** Mérrou, morue, fromage ricotta, oignon naturel, huile d'olive extra vierge, persil naturel, sel, poivre.

 Cuisson 7 minutes  8 portions par Kg



**R141** CONF. CATERING: Kg 3  
CONF. RETAIL: g 400

## Tortelli aux crustacés

**Ingrédients des pâtes :** semoule de grain dur sicilienne, oeufs de poules élevées en plein air.

**Ingrédients de la farce :** Crostacei. ricotta, cipolla naturelle. olio extravergine di oliva, sedano, prezzemolo naturale, sale, pepe.

 Cuisson 7 minutes  8 portions par Kg



**R201** CONF. CATERING: Kg 3  
CONF. RETAIL: g 400

## Ravioloni aux gambas rouge

**Ingrédients des pâtes :** semoule de grain dur sicilienne, oeufs de poules élevées en plein air.

**Ingrédients de la farce :** Gambas décortiquées, oignon naturel, carottes, ricotta, huile d'olive extra vierge, persil naturel, sel, poivre.



# PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES

**SP02** CONF. CATERING: Kg 3  
CONF. RETAIL: g 400

## *Spaccatelle au parfum de la mer*

**Ingrédients des pâtes :** semoule de grain dur sicilienne, bouillon de poisson frais provenant de la pêche locale.



**7** Cuisson 6 minutes

**8** 8 portions par Kg



# LES SAUCES PRÊTES

Fabriqué selon les recettes traditionnelles siciliennes.  
Quelques ingrédients simples, la clarté sur l'origine des matières premières et leur transformation.  
Rien d'autre n'est nécessaire pour garantir la transparence et la qualité.

Prêt en quelques minutes au micro-ondes et dans la poêle.

**P541** 300 g

## Sauce aux palourdes

**Ingrédients :** tomate, palourdes, oignon naturel, huile d'olive extra vierge, persil naturel, sel marin, poivre, arômes naturels.



 Four à micro-ondes  
**3 min. > 750 W**

AVEC PRODUIT SURGELÉ

 à la poêle  
**2 min.**



**P551** 300 g

## Sauce Marine

**Ingrédients :** tomate, calmar, moules, palourdes, crevettes, oignon naturel, huile d'olive extra vierge, persil naturel, sel marin, poivre, arôme naturel.



 Four à micro-ondes  
**3 min. > 750 W**

AVEC PRODUIT SURGELÉ

 à la poêle  
**2 min.**



**P561** 350 g

## Sauce aux langoustines

**Ingrédients :** tomate, langoustines, oignon au naturel, huile d'olive extra vierge, persil au naturel, sel marin, vin, poivre, arômes naturels.



 Four à micro-ondes  
**3 min. > 750 W**

AVEC PRODUIT SURGELÉ

 à la poêle  
**2 min.**





# LES SAUCES PRÊTES

**P571** 350 g

## Sauce au homard

**Ingrédients :** tomate, homard, oignon naturel, huile d'olive extra vierge, persil naturel, sel marin, vin, poivre, arômes naturels.



 Four à micro-ondes  
**3 min. > 750 W**

AVEC PRODUIT SURGELÉ



à la poêle  
**2 min.**



**P581** 300 g

## Courgettes et crevettes veloutées

**Ingrédients :** courgettes, crevettes, oignon au naturel, huile d'olive extra vierge, persil au naturel, sel marin, poivre, arômes naturels.



 Four à micro-ondes  
**6 min. > 750 W**

AVEC PRODUIT SURGELÉ



à la poêle  
**2 min.**



# LES PRÉPARATIONS

*Avec de l'huile d'olive extra vierge biologique*



C'est un plat à base de poisson qui peut être cuit au four et dégusté dans en quelques minutes.

Il est fait avec des ingrédients simples et typiques de la tradition méditerranéenne.

Il est idéal pour ceux qui ont peu de temps pour cuisiner mais cela ne signifie pas renoncer à des plats savoureux et sains.

C'est la réponse la plus complète aux nouveaux besoins alimentaires des familles modernes.

Tous les produits sont également disponibles dans la gamme **Sans Gluten.**



# LES PRÉPARATIONS

*Avec de l'huile d'olive extra vierge*

*Disponible également sans gluten*



**P610** 400 g

## Calmars farcis

**Ingrédients :** calmars, chapelure fraîche de blé dur, huile d'olive extra vierge **biologique**, persil naturel, pignons, raisins secs, câpres naturelles, sel marin, ail naturel, poivre, arômes naturels.

 **Four traditionnel**  
**10 min. a 180°**

AVEC PRODUIT SURGELÉ



**P620** 300 g

## Rouleaux d'espadon

**Ingrédients :** espadon, chapelure fraîche de blé dur, huile d'olive extra vierge **biologique**, persil naturel, sel marin, ail naturel, poivre, arômes naturels.

 **Four traditionnel**  
**10 min. a 180°**

AVEC PRODUIT SURGELÉ



**P630** 250 g

## Moules gratinées

**Ingrédients :** Moules, chapelure fraîche de blé dur, huile d'olive extra vierge **biologique**, persil naturel, sel marin, ail naturel, poivre, arômes naturels.

 **Four traditionnel**  
**10 min. a 180°**

AVEC PRODUIT SURGELÉ



# LES PRÉPARATIONS

*Avec de l'huile d'olive extra vierge*

*Disponible également sans gluten*



**P640** 250 g

## Brochettes de crevettes panées

**Ingrédients :** crevettes, chapelure fraîche de blé dur, huile d'olive extra vierge **biologique**, persil naturel, sel marin, ail naturel, poivre, arômes naturels.

 **Four traditionnel**  
**10 min. a 180°**

AVEC PRODUIT SURGELÉ



**P660** 300 g

## Espadon pané

**Ingrédients :** espadon, chapelure fraîche de blé dur, huile d'olive extra vierge **biologique**, persil naturel, sel marin, ail naturel, poivre, arômes naturels.

 **Four traditionnel**  
**10 min. a 180°**

AVEC PRODUIT SURGELÉ



**P608** 300 g

## Morue panée

**Ingrédients :** morue, chapelure fraîche de blé dur, huile d'olive extra vierge **biologique**, persil naturel, sel marin, ail naturel, poivre, arômes naturels.

 **Four traditionnel**  
**10 min. a 180°**

AVEC PRODUIT SURGELÉ



# LES PRÉPARATIONS

*Avec de l'huile d'olive extra vierge*

*Disponible également sans gluten*



**P620** 400 g

## Fishburger d'espadon

**Ingrédients :** espadon, chapelure fraîche de blé dur, huile d'olive extra vierge biologique, persil naturel, sel marin, câpres, ail naturel, poivre, arômes naturels.

 **Four traditionnel  
10 min. à 180°**

 **à la poêle  
2 min.**

**AVEC PRODUIT SURGELÉ**



## Plats cuisinés

- ✓ Préparés dans notre cuisine
- ✓ Fabrication artisanale de recettes anciennes
- ✓ Une sélection minutieuse des matières premières
- ✓ Ingrédients naturels
- ✓ Emballage de protection avec couvercle transparent assurant la qualité
- ✓ Récipient en matériau compostable
- ✓ Pas de graisses hydrogénées
- ✓ Sans conservateurs
- ✓ Sans additifs
- ✓ Sans OGM



# LES PLATS PRÉPARÉS

Nous avons toujours travaillé sur trois concepts bien définis : la qualité, l'origine des ingrédients à 0 km et l'innovation des recettes. Nos plats préparés allient goût, tradition et commodité, et sont préparés avec des ingrédients frais et de saison.

**P541** 300 g

## Tortelli aux langoustines

**Ingrédients des pâtes :** semoule de grain dur sicilienne, oeufs.

**Ingrédients de la farce :** mérrou, fromage ricotta, oignon naturel, huile d'olive extra vierge **biologique**, persil naturel, sel marin, poivre.

**Ingrédients de la sauce :** tomate, langoustines, oignon au naturel, huile d'olive extra vierge, persil au naturel, sel marin, vin, poivre, arômes naturels.



Four à micro-ondes  
**6 min. > 750 W**

AVEC PRODUIT SURGELÉ



Four traditionnel  
**10 min. à 180°**

**P561** 300 g

## « Spaccatelle allo Scoglio »

**Ingrédients des pâtes :** Semoule de blé dur de Sicile, bouillon de poisson frais provenant de la pêche locale.

**Ingrédients de la sauce :** tomates, calamars, moules, palourdes, langoustines, crevettes, oignon naturel, huile d'olive extra vierge, persil naturel, sel marin, poivre, arôme naturel.



Four à micro-ondes  
**6 min. > 750 W**

AVEC PRODUIT SURGELÉ



Four traditionnel  
**10 min. à 180°**

# LE TARTARE

*Avec de l'huile d'olive extra vierge*



Produit assaisonné avec des ingrédients simples et typiques de la tradition méditerranéenne, il dégage tout l'arôme de la mer.

Prêt à être consommé, idéal pour les happy hours et pour ceux qui recherchent des produits prêts à l'emploi de qualité, qui résolvent brillamment les besoins du bar, du banquet ainsi que ceux du restaurateur.

**T701**

## *Tartare de Gambas Rouge de Mazara del Vallo*

**Ingrédients :** gambas rouge décortiquée de la Méditerranée

**T703**

## *Tartare de Crevette Rose de la Méditerranée*

**Ingredienti:** crevette rose décortiquée de la Méditerranée





# LE COUSCOUS DE POISSON

*Une spécialité artisanale*

Produit avec des ingrédients simples et typiques de la tradition méditerranéenne :

Semoule de blé dur de Sicile, bouillon obtenu en utilisant exclusivement du poisson issu de la pêche locale.



**TRAVAILLÉ COMME ON LE FAISAIT AUTREFOIS :**

*"Incocciato" patiemment à la main et ensuite cuit à la vapeur.*

**Prêt à l'emploi, il suffit de faire chauffer le bouillon.**

**C101** 300 g

**INGRÉDIENTS :** Semoule de blé dur, pulpe de tomate, oignon naturel, crevettes décortiquées, rascasse, moules, palourdes, calamars, langoustines, huile d'olive extra vierge biologique, persil frais haché, sel marin, ail naturel, laurier, arôme naturel.



# LE CARPACCIO

*Avec de l'huile d'olive extra vierge*



- ✓ Plat déjà été préparé, prêt à être dégusté.
- ✓ Des matières premières de première qualité, des ingrédients simples et typiques de la tradition méditerranéenne.
- ✓ Avec de l'huile d'olive extra vierge AOP Valle del Belice Bio.
- ✓ Emballage de protection transparent (pour que vous puissiez vérifier la qualité du produit).
- ✓ Absence totale de conservateurs.

**K101** 200 g

*Carpaccio d'espadon*

**K201** 100 g

*Carpaccio de Poulpe*



# LA GAMBAS ROUGE

Depuis 40 ans, nous sélectionnons les meilleurs ingrédients et vérifions le produit à l'origine, avec respect total dans le respect total de l'environnement et les principales réglementations en matière de santé et d'hygiène.

Les produits que nous commercialisons sont donc sains et sûrs. Grâce au savoir-faire acquis au fil du temps nous sommes devenus l'un des principaux acteurs dans la production de préparations alimentaires de haute qualité.

**Gambas rouge de Mazara** (*Aristaeomorpha foliacea*)

**Zone de pêche :** Mer Méditerranée - Zone Fao 37.2

**Méthode de capture :** pêche au chalut

**Congelées à bord**

**Emballage :** kg 1 - carton 12 kg



R001

R002

R003

R004





High Quality - Handmade italian product

*De la mer à votre assiette  
notre attention toute entière.*



*Mazara Del Vallo*

**Surgelati Mazara di Li Vigni Francesco**

Via Catullo, 28 - Mazara del Vallo (Tp) - ITALY - tel. +39 0923 933689

Skype: surgelati.mazara1 | [surgelatimazara.it](http://surgelatimazara.it) | [info@surgelatimazara.it](mailto:info@surgelatimazara.it)