

 **ARAGOSTE VIVE**  
**SPINY LOBSTER**



**ARAGOSTA REALE**  
**ROYAL SPINY LOBSTER**

Palinurus elephas  
Pescato / Wild caught: FAO 37  
Temperatura / Temperature: 12° - 15°  
Densità / Density: 1.027- 1.029  
Pezzatura / Size: 400/1500 gr.  
Colli / Packaging: 7 kg.



**ARAGOSTA DI FONDALE** MAURITANIA  
**PINK SPINY LOBSTER**

Palinurus mauritanicus  
Pescato / Wild caught: FAO 34  
Temperatura / Temperature: 12° - 15°  
Densità / Density: 1.027- 1.029  
Pezzatura / Size: 300/1500 gr.  
Colli / Packaging: 10 kg.



**ARAGOSTA AUSTRALE** SUD AFRICA  
**CAPE ROCK LOBSTER**

Jasus lalandij  
Pescato / Wild caught: FAO 47  
Temperatura / Temperature: 12° - 15°  
Densità / Density: 1.027- 1.029  
Pezzatura / Size: 230/500 gr.  
Colli / Packaging: 10 kg.

 **CIGALE VIVE**  
**SLIPPER LOBSTER**



**CIGALA** MAR MEDITERRANEO  
**SLIPPER LOBSTER**

Scyllarides latus  
Pescato / Wild caught: FAO 37  
Temperatura / Temperature: 12° - 15°  
Densità / Density: 1.027- 1.029  
Pezzatura / Size: 400/1000 gr.  
Colli / Packaging: 7 kg.

 **ASTICI VIVI**  
**LIVE LOBSTER**



**ASTICE EUROPA**  
**EUROPEAN LOBSTER**

Homarus gammarus  
Pescato / Wild caught: FAO 27  
Temperatura / Temperature: 12° - 15°  
Densità / Density: 1.027- 1.029  
Pezzatura / Size: 400/2000 gr.  
Colli / Packaging: 10 kg.



**ASTICE AMERICANO** CANADA  
**AMERICAN LOBSTER**

Homarus americanus  
Pescato / Wild caught: FAO 21  
Temperatura / Temperature: 4° - 8°  
Densità / Density: 1.024- 1.026  
Pezzatura / Size: 450/650 gr.  
Colli / Packaging: 8 kg.



**ASTICE AMERICANO** JUMBO  
**AMERICAN LOBSTER**

Homarus americanus  
Pescato / Wild caught: FAO 21  
Temperatura / Temperature: 4° - 8°  
Densità / Density: 1.024- 1.026  
Pezzatura / Size: 1800 gr. +  
Colli / Packaging: 13,6 kg.

 **SCAMPI VIVI**  
**LIVE LANGOUSTINE**



**SCAMPO** SCOZIA  
**SCOTLAND LIVE LANGOUSTINE**

Nephrops norvegicus  
Pescato / Wild caught: FAO 27  
Temperatura / Temperature: 4° - 8°  
Densità / Density: 1.024- 1.026  
Pezzatura / Size: 3/6 - 6/10 - 10/15 - 15/25 pz/kg  
Colli / Packaging: 4 kg.

 **GRANCHI VIVI**  
**LIVE CRABS**



**GRANCHIO REALE - KING CRAB**  
**RED KING CRAB**

Paralithodes camtschaticus  
Pescato / Wild caught: FAO 27  
Temperatura / Temperature: 4° - 8°  
Densità / Density: 1.024- 1.026  
Pezzatura / Size: 1500/5000 gr.  
Colli / Packaging: 9 kg. ca.



**GRANCIPORRO**  
**DUNGENESS CRAB**

Cancer magister  
Pescato / Wild caught: FAO 67  
Temperatura / Temperature: 4° - 8°  
Densità / Density: 1.024- 1.026  
Pezzatura / Size: 800/1800 gr.  
Colli / Packaging: 9 kg.



**GRANCIPORRO ATLANTICO**  
**BROWN CRAB**

Cancer pagurus  
Pescato / Wild caught: FAO 27  
Temperatura / Temperature: 12° - 15°  
Densità / Density: 1.027- 1.029  
Pezzatura / Size: 400/2000 gr.  
Colli / Packaging: 6 kg.



**GRANCHIO CINESE**  
**CHINESE MITTEN CRAB**

Eriocheirus sinensis  
Pescato / Wild caught: Olanda - Lago Ljsselmeer  
Temperatura / Temperature: 5° - 7°  
Acqua dolce / Fresh water  
Pezzatura / Size: 8/14 pz/kg  
Colli / Packaging: 5 kg.



**GRANCHIO NUOTATORE**  
**BLUE CRAB**

Callinectes sapidus  
Pescato / Wild caught: FAO 37  
Temperatura / Temperature: 12° - 15°  
Densità / Density: 1.027- 1.029  
Pezzatura / Size: 180 gr. +  
Colli / Packaging: 6 kg.



**GRANCEOLA**  
**SPIDER CRAB**

Maja squinado  
Pescato / Wild caught: FAO 27  
Temperatura / Temperature: 12° - 15°  
Densità / Density: 1.027- 1.029  
Pezzatura / Size: 400/1500 gr.  
Colli / Packaging: 6 kg.



**GRANCHIO DORATO MESSICANO**  
**GOLDEN CRAB**

Chaceon fenneri  
Pescato / Wild caught: FAO 31  
Temperatura / Temperature: 4° - 8°  
Densità / Density: 1.024- 1.026  
Pezzatura / Size: 800/1800 gr.  
Colli / Packaging: 16,3 kg.



 **GAMBERI VIVI**  
**LIVE CRAYFISH**

**GAMBERO DI FIUME TURCO**  
**TURKISH CRAYFISH**  
Astacus leptodactylus  
Pescato / Wild caught: Grecia - Lago Polyfitou  
Temperatura / Temperature: 12° - 15°  
Acqua dolce / Fresh water  
Pezzatura / Size: 5/10 - 10/15 - 15/20 - 20/30 - 30/40 pz/kg  
Colli / Packaging: 5 kg.



**GAMBERO CALIFORNIANO**  
**CALIFORNIAN CRAYFISH**

Pacifastacus leniusculus  
Pescato / Wild caught: R. Unito - Fiume Lea  
Temperatura / Temperature: 12° - 15°  
Acqua dolce / Fresh water  
Pezzatura / Size: 5/10 - 10/15 - 15/20 - 20/30 - 30/40 pz/kg  
Colli / Packaging: 5 kg.



**PRODOTTI**  
**PRODUCTS**

**ASPARAGI DI MARE**  
**SEA ASPARAGUS**

Salicornia fruticosa  
Raccolto / Harvest: Italia  
Temperatura / Temperature: 8° - 16°  
Colli / Packaging: 3 kg.

**NUOVO VIVAIO  
DA 20 TON.**



**"Specialisti  
del VIVO"**

**LIVE SEAFOOD**



Uno staff professionale, flessibile e motivato gestisce il nuovo vivaio da 20 tonnellate.

La piattaforma frigo all'interno del moderno stabilimento di **Misano Adriatico**.

Il prodotto vivo è consegnato in tutta Italia entro 12 ore dal confezionamento grazie alla brillante gestione della logistica integrata.

## PRODOTTI ESCLUSIVI

### Polpa di Cappasanta Americana

*Palcopecten magellanicus*

Zona Pesca FAO - 21  
Oceano Atlantico Nord-Ovest

Pescata giornalmente, selezionata da 25 a 45 pezzi per kg, confezionata senza conservanti né acqua, è disponibile tutto l'anno senza interruzione.



**SCEGLI IL PACKAGING  
ADATTO ALLE TUE ESIGENZE**



**SENZA ADDITIVI  
SENZA CONSERVANTI  
SENZA AROMI ARTIFICIALI**

### Carne di Granchio Nuotatore

*Callinectes sapidus*

Zona Pesca FAO 37.3.1 Mar Mediterraneo e mar Nero, Mar Egeo

Naturalità è la caratteristica che contraddistingue la nostra carne di granchio nuotatore.

I granchi vengono pescati nel Mar Egeo e selezionati accuratamente; nello stesso giorno cucinati al vapore e sottoposti ad un processo manuale di estrazione della carne. Una volta confezionati, sono pronti per essere mangiati.

**Gusta la freschezza di un granchio appena pescato!**



**CARNE DI  
CHELE E GAMBE**



**MIX DI PEZZI  
PICCOLI E GRANDI DI  
CARNE BIANCA**



**QUALITÀ TOP, FIOCCHI  
GRANDISSIMI DI CARNE  
PURISSIMA E BIANCA**

**SENZA ADDITIVI | SENZA CONSERVANTI | SENZA AROMI ARTIFICIALI**

**SDV srl**  
VIA DELL'INDUSTRIA, 8  
47843 MISANO ADRIATICO (RN)

Tel.: +39 0541 69 78 42  
Fax: +39 0541 60 97 65  
[www.specialistidelvivo.com](http://www.specialistidelvivo.com)

