

VIVAIO DA 20 TON.

SOLO IL TOP DI GAMMA:
CROSTACEI VIVI
FRUTTI DI MARE
PESCE FRESCO
PRODOTTI GOURMET



**"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.

POLPA DI CAPPASANTA OCEANICA



Etichetta
VERDE

Placopecten magellanicus
ZONA DI PESCA FAO 21

Etichetta
ORO

Mizuhopecten yessoensis
ZONA DI PESCA FAO 61



500gr

1kg

Scegli
il packaging adatto
alle tue esigenze!

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

SENZA ADDITIVI
SENZA CONSERVANTI
SENZA AROMI ARTIFICIALI



CARNE DI GRANCHIO NUOTATORE

Callinectes sapidus

ZONA DI PESCA FAO 37.3.1 - MAR MEDITERRANEO E MAR NERO, MAR EGEO

Naturalezza è la caratteristica che contraddistingue la nostra carne. I Granchi vengono pescati nel Mar Egeo e selezionati accuratamente; nello stesso giorno cucinati al vapore e sottoposti al processo manuale di estrazione della carne. Una volta confezionati, sono pronti per essere mangiati.

Gusta la freschezza di un granchio nuotatore 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

www.specialistidelvivo.com

ARAGOSTE VIVE SPINY LOBSTER



ARAGOSTA REALE ROYAL SPINY LOBSTER *Palinurus elephas*

Pescato / Wild caught: FAO 37
Temperatura / Temperature: da 12° C a 15° C
Densità / Density: 1,027 a 1,029
Pezatura / Size: 400/1500 + gr
Colli / Packaging: 8 kg



ARAGOSTA ATLANTICA (MAURITANIA) PINK SPINY LOBSTER *Palinurus mauritanicus*

Pescato / Wild caught: FAO 34
Temperatura / Temperature: da 12° C a 15° C
Densità / Density: 1,027 a 1,029
Pezatura / Size: 300/1500 + gr
Colli / Packaging: 5 kg - 10 kg



ARAGOSTA ATLANTICA (CAPO VERDE) ATLANTIC PINK SPINY LOBSTER *Palinurus charlestoni*

Pescato / Wild caught: FAO 34
Temperatura / Temperature: da 12° C a 15° C
Densità / Density: 1,027 a 1,029
Pezatura / Size: 500/1500 + gr
Colli / Packaging: 5 kg - 10 kg



ARAGOSTA AUSTRALE SUDAFRICA CAPE ROCK LOBSTER *Jasus lalandii*

Pescato / Wild caught: FAO 47
Temperatura / Temperature: da 12° C a 15° C
Densità / Density: 1,027 a 1,029
Pezatura / Size: 500/2500 + gr
Colli / Packaging: 10 kg



CIGALA MAR MEDITERRANEO SLIPPER LOBSTER *Scyllarides latus*

Pescato / Wild caught: FAO 37
Temperatura / Temperature: da 12° C a 15° C
Densità / Density: 1,027 a 1,029
Pezatura / Size: 400/1000 + gr
Colli / Packaging: 8 kg

ASTICI VIVI LIVE LOBSTER



ASTICE EUROPA EUROPEAN LOBSTER *Homarus gammarus*

Pescato / Wild caught: FAO 27
Temperatura / Temperature: da 12° C a 15° C
Densità / Density: 1,027 a 1,029
Pezatura / Size: 400/2000 + gr
Colli / Packaging: 5 kg - 10 kg



ASTICE AMERICANO CANADA AMERICAN LOBSTER *Homarus americanus*

Pescato / Wild caught: FAO 21
Temperatura / Temperature: da 4° C a 8° C
Densità / Density: 1,024 a 1,026
Pezatura / Size: 450/850 + gr
Colli / Packaging: 8 kg



ASTICE AMERICANO JUMBO AMERICAN LOBSTER *Homarus americanus*

Pescato / Wild caught: FAO 21
Temperatura / Temperature: da 4° C a 8° C
Densità / Density: 1,024 a 1,026
Pezatura / Size: 1800 + gr
Colli / Packaging: 13,6 kg

GRANCHI VIVI LIVE CRABS



GRANCHIO REALE KING CRAB RED KING CRAB *Paralithodes camtschaticus*

Pescato / Wild caught: FAO 27
Temperatura / Temperature: da 4° C a 8° C
Densità / Density: 1,024 a 1,026
Pezatura / Size: 1500/5000 + gr
Colli / Packaging: 9 kg



GRANCIPORRO DUNGENESS CRAB *Metacarcinus magister*

Pescato / Wild caught: FAO 67
Temperatura / Temperature: da 4° C a 8° C
Densità / Density: 1,024 a 1,026
Pezatura / Size: 800/1800 + gr
Colli / Packaging: 20 kg



GRANCEOLA ARTICA SNOW CRAB *Chionoecetes opilio*

Pescato / Wild caught: FAO 27
Temperatura / Temperature: da 4° C a 8° C
Densità / Density: 1,024 a 1,026
Pezatura / Size: 500/1500 + gr
Colli / Packaging: 9 kg



GRANCHIO DORATO MESSICANO GOLDEN CRAB *Chaceon fenneri*

Pescato / Wild caught: FAO 31
Temperatura / Temperature: da 4° C a 8° C
Densità / Density: 1,024 a 1,026
Pezatura / Size: 800/1800 + gr
Colli / Packaging: 9 kg



GRANCHIO NUOTATORE BLUE CRAB *Callinectes sapidus*

Pescato / Wild caught: FAO 37
Temperatura / Temperature: da 12° C a 15° C
Densità / Density: 1,027 a 1,029
Pezatura / Size: 180 + gr
Colli / Packaging: 6 kg



GRANCIPORRO ATLANTICO BROWN CRAB *Cancer pagurus*

Pescato / Wild caught: FAO 27
Temperatura / Temperature: da 12° C a 15° C
Densità / Density: 1,027 a 1,029
Pezatura / Size: 400/2000 + gr
Colli / Packaging: 3 kg - 6 kg



GRANCEOLA SPIDER CRAB *Maja brachydactyla*

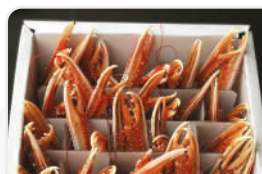
Pescato / Wild caught: FAO 27
Temperatura / Temperature: da 12° C a 15° C
Densità / Density: 1,027 a 1,029
Pezatura / Size: 400/1500 + gr
Colli / Packaging: 3 kg - 6 kg

SCAMPI VIVI LIVE LANGOUSTINE



SCAMPO SCOZIA SCOTTISH LIVE LANGOUSTINE *Nephrops norvegicus*

Pescato / Wild caught: FAO 27
Temperatura / Temperature: da 4° C a 8° C
Densità / Density: 1,024 a 1,026
Pezatura / Size: 2/4 - 4/8 - 8/12 - 12/15 per kg
Colli / Packaging: 4 kg



SCAMPO NORVEGIA NORWEGIAN LIVE LANGOUSTINE *Nephrops norvegicus*

Pescato / Wild caught: FAO 27
Temperatura / Temperature: da 4° C a 8° C
Densità / Density: 1,024 a 1,026
Pezatura / Size: 2/4 - 4/8 - 8/12 - 12/15 per kg
Colli / Packaging: 6 kg - 8 kg



SCAMPO IRLANDA IRISH LIVE LANGOUSTINE *Nephrops norvegicus*

Pescato / Wild caught: FAO 27
Temperatura / Temperature: da 4° C a 8° C
Densità / Density: 1,024 a 1,026
Pezatura / Size: 2/4 - 4/8 - 8/12 - 12/15 per kg
Colli / Packaging: 4 kg



GAMBERI VIVI LIVE CRAYFISH *Astacus leptodactylus*

Pescato / Wild caught: Grecia - Romania - Turchia
Temperatura / Temperature: da 12° C a 15° C
Acqua dolce / Fresh water:
Pez. / Size: 5/10 - 10/15 - 15/20 - 20/30 - 30/40 pz/kg
Colli / Packaging: 5 kg



BALANO ATLANTICO PERCEBES *Pollicipes pollicipes*

Pescato / Wild caught: FAO 27
Temperatura / Temperature: da 10° C a 15° C
Colli / Packaging: 1 kg - 3 kg

FRUTTI DI MARE SHELLFISH



OSTRICA CONCAVA CUPPED OYSTER *Crassostrea gigas* - FRANCIA

FASOLARO
SMOOTH CLAM
Callista chione - FAO 27

VONGOLA ATLANTICA (CLAMS)
CLAM
Mercenaria mercenaria - FAO 27

OSTRICA PIATTA FLAT OYSTER *Ostrea edulis* - FRANCIA

CUORE EDULE
COMMON COCKLE
Cerastoderma edule - FAO 27

PIÈ D'ASINO
EUROPEAN BITTERSWEET
Glycymeris glycymeris - FAO 27

GEODUCK GEODUCK *Panopea generosa* - FAO 67

CANNOLICCHIO OCEANICO
OCEANIC RAZOR CLAM
Ensis directus - FAO 27

COZZA ATLANTICA (BOUCHOT)
BLUE MUSSEL
Mytilus edulis - FRANCIA

ORECCHIA MARINA ABALONE *Haliotis tuberculata* - FAO 27

TARTUFO
WARTY VENUS
Venus verrucosa - FAO 27

CAPPASANTA ATLANTICA
ATLANTIC SCALLOP
Pecten maximus - FAO 27



ASPARAGI DI MARE SEA ASPARAGUS *Salicornia frutescens*

ASPARAGI DI MARE
SEA ASPARAGUS
Salicornia europaea

Raccolto / Harvested: ITALIA - MAROCCO
Temperatura / Temperature: da 8° C a 16° C
Colli / Packaging: 1 kg - 3 kg