

# 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](http://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 8° C a 16° 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