



EXPORT - IMPORT PRODOTTI ITTICI

RIMINI





COSTA ADRIATICA Srl., fondata nel 1982, è leader in Europa per l'esportazione del «pesce azzurro» (in particolare sardina e acciuga) pescato nell'Adriatico. Attualmente le esportazioni si aggirano attorno alle 2500 ton. di cui la sardina rappresenta il 60%.

COSTA ADRIATICA Srl. Si è specializzata, negli ultimi anni, nella esportazione di pesce dell'Adriatico come, triglie, merluzzi, tonno, garusoli, vongole, ecc., garantendo il prodotto migliore in relazione al rapporto qualità - prezzo.

COSTA ADRIATICA Srl. opera in stretto contatto con le Associazioni dei Pescatori dell' Alto e Medio Adriatico con particolare riferimento alle marinerie di Chioggia, Porto Garibaldi, Rimini, Cattolica, San Benedetto del Tronto.

Con queste marinerie, dotate di barche assolutamente nuove per la pesca sia alla "volante", che alla "lampara" e particolarmente attrezzate per attuare innovative tecniche di pesca e per la conservazione del pescato (acqua refrigerata a 2°C e celle con ghiaccio), COSTA ADRIATICA Srl. ha creato una collaborazione molto intensa, che le permette di poter disporre di un notevole approvvigionamento di pesce in ogni momento.

Il pesce viene commercializzato prevalentemente fresco, ma COSTA ADRIATICA Srl. è in grado di offrirlo anche congelato in tunnel a - 45°C e conservato a - 18°C nei frigoriferi situati vicini alle zone di produzione. La congelazione viene effettuata entro un tempo limite di otto ore.

COSTA ADRIATICA Srl. è anche importatrice di prodotti ittici dalla Croazia, dal Portogallo e dalla Spagna.

COSTA ADRIATICA Srl. è fornitrice delle principali fabbriche di trasformazione di pesce azzurro di Francia, Spagna, Belgio e Italia.

COSTA ADRIATICA Srl. è fortemente presente nei Mercati ittici di Madrid, Barcellona, Granada, Siviglia, Bilbao, Saragozza, Parigi e Bruxelles. COSTA ADRIATICA Srl. garantisce la consegna dei suoi prodotti freschi o congelati entro le 24/48 ore tramite automezzi refrigerati.



COSTA ADRIATICA Srl., fondée en 1982, est leader dans l'exportation en Europe du «poisson bleu» (surtout sardines et anchois) pêché dans l'Adriatique. Aujourd'hui notre exportation est d'environ 2500 tons, dont le 60% est représenté par la sardine.

Dans les derniers ans la COSTA ADRIATICA Srl. s'est par exemple spécialisée dans l'exportation de produits de l'Adriatique: merlu, rougets, thon, rocher épineux, vénéus, en garantissant le produit meilleur en rapport à la qualité et au prix.

COSTA ADRIATICA Srl. peut compter sur la collaboration des Associations des Pêcheurs du Moyen et Haute Adriatique, en particulier les O.P. de Chioggia, Porto Garibaldi, Rimini, Cattolica, San Benedetto del Tronto.

Avec ces O.P., qu'ils sont dotés des bateaux absolument nouveaux pour la pêche soit à la Volante soit à la Lampara, et qu'ils ont de systèmes de pêche très modernes et surtout des efficaces installations pour la conservation du poisson pêché (eau réfrigérée à 2°C et frigorifères avec glace) COSTA ADRIATICA Srl. a instauré une collaboration très intense, qui lui garantit à l'avance un considérable approvisionnement de poisson.

Normalement le poisson est vendu frais, ou bien, congelé en tunnel à -45°C et après conservé à -18°C dans frigorifères qui se trouvent à côté des installations de production. La congélation est effectuée dans les huit heures. COSTA ADRIATICA Srl. est aussi importer de poisson de la Croatie, du Portugal e de l'Espagne.

COSTA ADRIATICA Srl. a l'honneur de servir les plus grandes Maisons de transformation de « poisson bleu » en France, Espagne, Belgique et Italie. COSTA ADRIATICA Srl. est aussi fortement présente dans les Marchés Générales de grandes villes comme Madrid, Barcelone, Granada, Séville, Bilbao, Saragozza, Paris et Bruxelles. COSTA ADRIATICA Srl. garanti la livraison de son poisson soit frais que congelé entre 24/48 heures avec transport réfrigéré.



COSTA ADRIATICA Srl. established in 1982 is one of the European leader trading company for the wild "blue fish", (sardines and anchovies), fished in the open Adriatic Sea. At present the export volume is around 2,500 tons of which sardines represent 60%. In the last years the COSTA ADRIATICA Srl. is specialized in the export of other products of the Adriatic too: codfishes, mullets, tuna, murex, clams, guaranteeing the best product in relationship to the quality and the price.

COSTA ADRIATICA Srl. has a permanent and close cooperation with the professional Fishing Associations of Middle and High Adriatic with special reference to Chioggia, Porto Garibaldi, Rimini, Cattolica, San Benedetto del Tronto Marinas.

The mentioned Associations provided with brand new fishing-boats that allow them to easily fish in "Volante" or in "Lampara" method, and to adopt innovative techniques for the capture, are well equipped with modern refrigerating systems (2°C refrigerated water and iced stores). With these Associations COSTA ADRIATICA Srl. has developed a long term strong and profitable cooperation, which guarantees a remarkable fish supplying in every time.

COSTA ADRIATICA Srl. mainly supplies fresh but also frozen products can be offered. The fish is frozen in tunnels (- 45°C) and afterwards kept inside constant temperature (-18°C) refrigerators. The freezing process is completed within eight hours from the capture.

COSTA ADRIATICA Srl. imports fish products from Croatia, Portugal and Spain, but sells to the most important European "blue fish" Industries located in France, Portugal, Spain and Italy. COSTA ADRIATICA Srl. with its products also supplies some of the greatest European fish markets as Madrid, Barcelona, Granada, Seville Bilbao Saragozza, Paris und Brussels.

Finally COSTA ADRIATICA Srl. guarantees the delivery of its own products, both fresh or frozen, within 24/48 hours all over by refrigerated trucks.



COSTA ADRIÁTICA SL., fundada en el 1982, es líder en Europa por la exportación del "pez azul", en particular sardina y boquerones/anchova, pescadas nell' Adriático. Actualmente el cuantitativo exportado es de 2500 tones., de que la sardina representa el 60%.

En los últimos años la Costa Adriática SL. se ha especializado en la exportación de productos del Adriático por ejemplo: merluza, salmonete, atún, canaillas, almejas/chirla, garantizando el producto mejor en relación a la calidad y al precio.

COSTA ADRIÁTICA SL. obra en estrecho contacto con las Asociaciones de los Pescadores dell' Alto y Mediano Adriático con particular referencia a las marinerías de Chioggia, Porto Garibaldi, Rimini, Cattolica, Cesenatico, San Benedetto del Tronto.

Con estas marinerías, dotadas de barcos absolutamente nuevos por el pesca sea a la "volante", que al "lampara" y particularmente equipáis para efectuar innovativas técnicas de pesca y por la conservación del pescado, agua refrigerada a 2°C y celdas con hielo, COSTA ADRIÁTICA SL. ha creado una colaboración muy intensa, que las permite de poder contar con un notable abastecimiento de pez en cada momento. El pez predominantemente es comercializado fresco, pero COSTA ADRIÁTICA SL. está capaz de también ofrecerlo congelado en túnel a - 45°C y guardado a - 18°C en las neveras situado vecinos a las zonas de producción. La congelación es efectuada dentro de un tiempo límite de ocho horas.

COSTA ADRIÁTICA SL. también es importador de productos ícticos de Croacia, de Portugal y de España.

COSTA ADRIÁTICA SL. es proveedora de las principales fábricas de transformación de pez azul de Francia, España, Bélgica e Italia. COSTA ADRIÁTICA SL. está fuertemente presente en los Mercados ícticos de Madrid, Barcelona, Granada, Sevilla, Bilbao, Zaragoza, París y Bruselas. COSTA ADRIÁTICA SL. garantiza la entrega de sus productos frescos o congelados dentro de las 24/48 horas por autovehículos refrigerados.



Sarda (Clupea pilchardus)



La sarda o sardina dell'Adriatico (Clupea pilchardus) è una specie pescata, assieme all'acciuga, con il sistema "volante", ovvero con due barche che tirano una rete a sacco. Questo tipo di prodotto viene venduto principalmente per i mercati italiani del nord Italia e viene esportato in Francia, Belgio e in Germania. La sardina pescata nell'Adriatico può avere due misure diverse: pezzatura > 45 e 28 - 32 pesci per kg. Il primo tipo di prodotto è pescato in primavera, mentre il secondo è pescato alla fine dell'anno (settembre - dicembre).

Questo tipo di prodotto viene confezionato in base alla destinazione: per i mercati spagnoli la nostra ditta utilizza casse di polistirolo da sette kg in cui viene aggiunta d'acqua di mare di ghiaccio. Per i mercati francesi utilizziamo casse di polistirolo da sette kg forate a cui viene aggiunto il ghiaccio. Alle cassette così confezionate vengono etichettate, così come prevede la legge. Le etichette possono essere personalizzate.

Le sarde sono anche confezionate in cassette di legno da otto chili e congelate, dedicate alle industrie conserviere.



La sardine de l'Adriatique (Clupea pilchardus) est une espèce pêchée, avec l'anchois, avec le système "Volante", c'est-à-dire avec deux bateaux qu'ils tirent un filet avec un sac. Ce type de produit est vendu principalement pour les marchés italiens du nord d'Italie et il est exporté en France, Espagne, Belgique et en Allemagne. La sardine pêchée dans l'Adriatique peut avoir deux moules différentes: > 45 et 28 - 32 poissons pour le kg. Le premier type de produit est pêché au printemps, pendant que le deuxième est pêché à la fin de l'an (septembre - décembre).

Ce type de produit est confectionné en base à la destination: pour les marchés espagnols notre maison utilise caisses de polystyrène de 7 kgs avec d'eau de la mer et de la glace. Pour les marchés français nous utilisons les caisses de polystyrène de 7 kgs avec trous à qui il est ajouté la glace. Les cassettes confectionnées ont les étiquettes, comme il est prévu par la loi. Les étiquettes peuvent être personnalisées. Nous pouvons confectionner la sardine en cassettes de bois de 8 kgs. Normalement ce type de produit est dédié aux usines qu'ils font la conserve.



Sardine (Clupea pilchardus) of the Adriatic it is fished, together with the anchovy, with the system "Volante" (two boats that pull a sack net). This type of product is mainly sold for the Italian markets in the north Italy and it is exported in France, Belgium, Spain and in Germany. The sardine fished in the Adriatic can have two different sizes: up to 45 and 28 - 32 fishes for kg. The first type of product is fished until spring, while the second is fished at the end of the year (September - December).

We use different kind of packaging: for the Spanish markets our firm uses 7kgs polystyrene boxes with sea water and ice. For the French markets we use the 7kgs polystyrene boxes with holes with ice. All boxes are labelled. We can personalize the labels.

The sardines are also packaged in 8 kgs wood cassettes. This type of product is sold, normally, to the food - processing industries.



La sardina del Adriático (Clupea pilchardus) es una especie pescada, junto a la anchoa, con el sistema "volante" (dos barcos que tiran una red). Este tipo de producto es vendido principalmente por los mercados italianos del Norte Italia y es exportado en Francia, España, Bélgica y en Alemania. La sardina pescada en el Adriático puede tener dos tamaños diferentes: > 45 y 28 - 32 peces por kg. El primero tipo de producto es pescado en primavera, mientras que el segundo es pescado al final del año (septiembre - diciembre).

Este tipo de producto es confectionado en relación el destino: por los mercados españoles nuestra empresa utiliza cajas de poliestireno de 7 kg con agua e hielo. Por los mercados franceses utilizamos las cajas de poliestireno de 7 kg con hielo. Todas las cajas son etiquetadas, como previsto por la ley. Las etiquetas pueden ser personalizadas. La sardina también son empaquetadas en cajas de madera de 8 kilos. Este producto normalmente es vendido a las industrias conserveras.



Alici (*Engraulis encrasicolus*)



L'unica specie di alici presente nel mare Adriatico è l'*Engraulis encrasicolus*, chiamata anche sardone. Questo prodotto è pescato tutto l'anno dalle barche con il sistema "Volante", ovvero con due barche che tirano una rete a sacco. Questo tipo di prodotto viene venduto principalmente nei mercati spagnoli, francesi. Differenti sono le dimensioni in base alla zona pesca. Le alici destinate da Rimini sino al Golfo di Trieste sono di pezzatura 70 - 90 pesci per chilo, mentre le alici pescate al sud possono raggiungere i 35 pesci per chilo. Questo tipo di prodotto viene confezionato in base alla destinazione: per i mercati spagnoli la nostra ditta utilizza casse di polistirolo da sette kg in cui viene aggiunta d'acqua di mare di ghiaccio. Per i mercati francesi utilizziamo i casse di polistirolo da sette kg forate a cui viene aggiunto il ghiaccio. Alle cassette così confezionate vengono etichettate, così come prevede la legge. Le etichette possono essere personalizzate.

Le alici sono anche confezionate in cassette di legno da otto chili e congelate, dedicate alle industrie conserviere; la pezzatura varia da 60 a 75 pesci per chilo.



L'unique espèce présente dans la mer Adriatique est l'*Engraulis encrasicolus*. Ce produit est pêché dans tous l'an des bateaux avec le système "Volante", c'est-à-dire avec deux bateaux qu'ils tirent un filet avec un sac. Ce type de produit vient vendu principalement dans les marchés espagnols et français. La moule est différente en base à la zone où l'anchois il est pêché. Les anchois pêchés à Rimini jusqu'à Golfe de Trieste sont de moule 70 - 90 poissons pour kilo, pendant que les anchois pêchés au sud peuvent atteindre les 35 poissons pour kilo. Ce type de produit est confectionné en base à la destination: pour les marchés espagnols notre maison utilise caisses de polystyrène de 7 kgs avec d'eau de la mer et de la glace. Pour les marchés français nous utilisons les caisses de polystyrène de 7 kgs avec trous à qui il est ajouté la glace. Les cassettes confectionnées ont les étiquettes, comme il est prévu par la loi. Les étiquettes peuvent être personnalisées. Nous pouvons confectionner les anchois en cassettes de bois de 8 kgs. Normalement ce type de produit est dédié aux usines qu'ils font la conserve.



The only kind of anchovy fished in the Adriatic Sea is the *Engraulis encrasicolus*. This product is fished by boats with the system "Volante" (two boats that pull a sack net). This type of product is mainly sold in the Spanish and French markets. We have different dimensions in base to the zone where the anchovy is fished. The anchovies fished from Rimini to Trieste are 70 - 90 fishes for kilo, while the anchovies fished to the south can reach the 35 fishes for kilo. This type of product have different kind of packaging: for the Spanish markets our firm uses 7kgs polystyrene boxes with sea water and ice. For the French markets we use the 7kgs polystyrene boxes with holes with ice. All boxes are labelled. We can personalize the labels.

The anchovies are also packaged in 8 kgs wood cassettes. This type of product is sold, normally, to the food - processing industries.



La única especie de anchoa presente en el mar Adriático es el *Engraulis encrasicolus*, también llamada boqueron (anchoa pequeña). Este producto es pescado todo el año por los barcos con el sistema "Volante" (dos barcos que tiran una red). Este tipo de producto es vendido principalmente en los mercados españoles e franceses. Diferentes son las dimensiones en base a la zona de pesca. Las anchoas pescadas por Rimini a Trieste son de tamaño 70 - 90 peces por quilo (boqueron), mientras que las anchoas pescadas al sur pueden alcanzar los 35 peces por quilo (anchoa). Este tipo de producto es confectionado en relación el destino: por los mercados españoles nuestra empresa utiliza cajas de poliestireno de 7 kg con agua e hielo. Por los mercados franceses utilizamos las cajas de poliestireno de 7 kg con hielo. Todas las cajas son etiquetadas, como previsto por la ley. Las etiquetas pueden ser personalizadas.

Las anchoas también son empaquetadas en cajas de madera de 8 quilos. Este producto normalmente es vendido a las industrias conserveras.



Nasello (Merluccius merluccius)



Il corpo allungato e snello; la testa è lunga con una bocca grande. Il colore è grigio acciaio. Il merluzzo è un prodotto della pesca stagionale. E' confezionato in cassette di polistirolo da 5 kg. La dimensione minima, perché il prodotto sia commercializzabile, è di 20 cm. Tutte le cassette sono etichettate. Possiamo personalizzare le etichette. Questo prodotto è venduto principalmente, come prodotto fresco, in Spagna.



The body is slender; the head is long with a great mouth. The colour is grey steel. The hake is a product of the seasonal fishing. It's packaged in 5 kgs polystyrene boxes. The minimum size is 20 cms. This product is mainly sold, as fresh product, in Spain. All boxes are labelled. We can personalize the labels.



Le corps est allongé et mince; la tête est longue avec une grande bouche. La couleur est acier gris. Le merlu est un produit de la pêche saisonnière. Est confectionné en cassettes de polystyrène de 5 kgs. La dimension minimum, parce que le produit soit commercialisé est de 20 cms. Toutes les cassettes sont étiquetées. Nous pouvons personnaliser les étiquettes. Ce produit est vendu principalement, comme produit frais, en Espagne.



El cuerpo es largo y esbelto; la cabeza es larga con una boca grande. El color es gris acero. El merluza es un producto de la pesca estacional. Confeccionado en cajas de poliestireno de 5 kg. La dimensión mínima, porque el producto se pueda vender es de 20 cm. Todas las cajas son etiquetadas. Podemos personalizar las etiquetas. Este producto es vendido principalmente, como producto fresco, en España.

Triglia (Mullus spp.)



La triglia è un pesce con il muso allungato, con il dorso di colore rosso e il ventre di colore argento. Questo pesce vive nel fango sui fondi fangosi e detritici. La triglia è un prodotto stagionale. La triglia è un pesce molto apprezzato, soprattutto per i mercati spagnoli. La nostra ditta confeziona la triglia in casse di polistirolo da 5 kg, con cellophane e ghiaccio.



The mullet is a fish with long head, with red colour back and silver colour abdomen. This fish lives in the mud on the muddy funds. The mullet is a seasonal product. The mullet is a fish very appreciated, above all for the Spanish markets. Our firm uses 5 kgs polystyrene boxes with cellophane.



Le rouget est un poisson avec la tête allongée, avec le dos de couleur rouge et le ventre de couleur argente. Ce poisson vit dans la boue sur les fonds boueux. Le rouget est un produit saisonnier. Le rouget est un poisson très apprécié, surtout pour les marchés espagnols. Notre maison confectionne le rouget en caisses de polystyrène de 5 kgs, avec de la cellophane et glace.



El salmonete es un pez con la cabeza alargada, con el dorso de color rojo y el vientre de color plateo. Este pez vive en el barro sobre los fondos cenagosos y detritici. El salmonete es un producto estacional. El salmonete es un pez muy estimado, sobre todo por los mercados españoles. Nuestra empresa confecciona la salmonete en cajas de poliestireno de 5 kg, con celofán e hielo.

Tonno (Thunnus thynnus)



Il tonno è un prodotto stagionale pescato, nel Mar Adriatico, da marzo a settembre. Viene pescato da barche speciali chiamate "tonnare". E' un pesce molto ricercato per le sue carni, ottime e gustose, sia fresche sia congelate. La nostra ditta confeziona l'alletterato in casse speciali di grandi dimensioni, con coperchio e ghiaccio.



The tuna is a fished seasonal product, in the Adriatic Sea, from March in September. It is fished by special boats calls "tonnare". It's a fish wanted for his meats, excellent and tasty, fresh or frozen. Our firm packs the tuna in special boxes with cover and ice.



Le thon est un produit saisonnier pêché, dans la Mer Adriatique, depuis mars au septembre. Il est pêché par bateaux appelle "tonnare". Le thon est un poisson très recherché pour ses viandes, excellentes et savoureuses, soit fraîche, soit congelée. Notre maison confectionne le thon en caisses spéciales de grandes dimensions, avec couvercle et glace.



El atún es un producto estacional pescado, en el Mar Adriático, de marzo a septiembre. Es pescado por barcos especiales llamadas "tonnare". El atún es un pez muy cotizado por sus carnes, óptimas y gustosas, sea frescas sea congelada. Nuestra empresa confecciona el atún en cajas especiales de grandes dimensiones, con tapa e hielo.

Alletterato (Euthynnus alletteratus)



Piccolo tonno pescato nel Mar Adriatico, l'alletterato viene pescato nello stesso periodo in cui è pescato il tonno rosso (da marzo a settembre). Viene venduto principalmente nei mercati esteri come succedaneo del tonno rosso, poiché le carni di questi pesci sono molto simili. Nel Mar Adriatico è pescato dalle tonnare. La nostra ditta confeziona l'alletterato in casse speciali di grandi dimensioni, con coperchio e ghiaccio.



Small tuna fished in the Adriatic Sea, the little tunny is fished in the same period in which the red tuna is fished (from March in September). It is mainly sold as substitute of the red tuna, because the meats of these fishes are very similar. In the Adriatic Sea the little tunny is fished by the boats named "tonnare". Our firm packs the little tunny in special boxes with cover and ice.



Petit thon pêché dans la Mer Adriatique, la thonine est pêché dans la même période dans laquelle il est pêché le thon rouge, depuis mars au septembre. Il vient vendu principalement comme succédané du thon rouge, car les viandes de ces poissons sont très semblables. Dans la Mer Adriatique il est pêché par des bateaux appelle « tonnare ».
Notre maison confectionne la thonine en caisses spéciales de grandes dimensions, avec couvercle et glace.



Pequeño atún pescado en el Mar Adriático es pescado en el mismo periodo en que es pescado el atún rojo, de marzo a septiembre. Es vendido principalmente como sucedáneos del atún rojo, ya que las carnes de estos peces son muy parecidas. En el Mar Adriático es pescado por barcos llamados "tonnare". Nuestra empresa confecciona el Alletterato en cajas especiales de grandes dimensiones, con tapa e hielo.



Spratto (*Clupea sprattus*)



Lo spratto è un pesce molto simile alla sardina. Si differenzia per gli opercoli lisci. Le carni sono buone, meno grasse della sardina. Lo spratto è un prodotto stagionale pescato in primavera ed in autunno. Viene venduto fresco per i mercati locali (molto apprezzato in Romagna) ed inscatolato come conserva.



The sprat is a fish very similar to the sardine. It is different for the smooth opercula. The meats are good, less fat than sardine. The sprat is a seasonal product fished in spring and in autumn. It is sold fresh for the local markets (very appreciated our region "Romagna") and canned as preserve.



Le sprat est un poisson très semblable à la sardine. Il est différent pour les opercules lisses. Les viandes sont bonnes, moins grasses que la sardine. Le sprat est un produit saisonnier pêché au printemps et en automne. Vient vendu frais pour les marchés locaux (très apprécié en Romagna) et pur faire les boîtes.



El trancho es un pez muy parecido a la sardina. Ello es diferente para los operculos lisos. Las carnes son buenas, menos gordas de la sardina. El trancho es un producto estacional pescado en primavera y en otoño. Es vendido fresco por los mercados locales (muy estimado en Romagna) y enlatado como conserva.

Suro (*Trachurus trachurus*)



Il suro è un pesce affusolato simile allo sgombero. Il colore del dorso è grigio. I fianchi sono di colore grigio argento. I pesci adulti vivono nei mari profondi, mentre i giovani vivono principalmente vicino alla costa. Il suro è pescato con il sistema "volante" ovvero con due barche che tirano una rete a sacco. Viene confezionato in cassette di legno da 8 kg o in cassette di polistirolo da 7 kg, con etichetta.



The horse mackerel is a tapered fish similar to the mackerel. The colour of the back is grey. The sides are grey silver. The adult fishes live in the deep seas, while the young fishes mainly live close to the coast. The horse mackerel is fished with the system "Volante" (two boats that pull a sack net). We pack it in wood cassettes by 8 kgs or 7 kgs polystyrene box, with etiquette.



Le chinchard est un poisson fuselé similaire aux maquereaux. La couleur du dos est grise. Les hanches sont de couleur argent gris. Les poissons adultes vivent dans les mers profondes et les jeunes vivent principalement près de la côte. Le chinchard est pêché avec le système "volante", c'est-à-dire avec deux bateaux qu'ils tirent un filet avec un sac. Il est confectionné en cassettes de bois de 8 kgs ou en cassettes de polystyrène de 7 kgs, avec étiquette.



El jurel es un pez ahusado parecida a el verdel. El color de la espalda es gris. Las caderas son de color gris plata. Los peces adultos viven en los mares profundos, mientras que los jóvenes viven principalmente cerca de la costa. El jurel es pescado con el sistema "volante" (dos barcos que tiran una red). Es confeccionado en cajas de madera de 8 kg o en cajas de poliestireno de 7 kg, con etiqueta.



Sgombro (*Scomber scombrus*)



Lo sgombro che la nostra ditta commercializza è importato sia dal Nord Europa (Irlanda, Francia e Paesi Bassi), sia dalla Spagna. Scegliamo solo il prodotto migliore, in rapporto alla qualità ed al prezzo, preferendo un prodotto di taglia da 1 - 3 pesci per kg a 4 - 6 pesci per kg. Il prodotto è venduto intero ed eviscerato (senza testa), confezionato in cartoni da 20 kg con cellophane. Il periodo in cui lo sgombro viene pescato è febbraio - maggio.



The atlantic mackerel, that our firm commercializes, is imported both from the North Europe (Ireland, France and The Netherlands), and from Spain. We choose only the best product (quality and price), preferring a product with size from 1 to 3 fishes x kg and from 4 to 6 fishes x kg. The product is sold whole or gutted (without head), packaged in 20 kgs carton boxes with cellophane. The period in which the mackerel are fished it is February - May.



Les maquereaux que notre maison commercialise il est importé soit de la Nord Europe (Irlande, France et Bas Pays) soit de l'Espagne. Nous choisissons seulement le produit meilleur, en rapport à la qualité et au prix, en préférant un produit de moule de 1 - 3 poissons pour kg et 4 - 6 poissons pour kg. Le produit est vendu entier ou éviscéré (sans tête), confectionné en cartons de 20 kgs avec de la cellophane. La période dans laquelle les maquereaux sont pêchés est février - mai.



El verdel que nuestra empresa comercializa es importado sea del Norte Europa (Irlanda, Francia y Países Bajos), sea de España. Nosotros elegimos el producto mejor, en relación a la calidad y al precio, prefiriendo un producto de talla de 1 - 3 peces por kg e 4 - 6 peces por kg. El producto es vendido entero o sin cabeza, empaquetado en cartones de 20 kg con celofán. El periodo en que el verdel es pescado es febrero - mayo.



Mitili (*Mytilus galloprovincialis*)



Mollusco allevato nel Mar Adriatico, il mitilo (*Mytilus galloprovincialis*) è una risorsa importante per il nostro Paese. Il mitilo è allevato in mare aperto; ogni singolo mollusco è attaccato ad una corda molto lunga. Ogni giorno battelli specializzati per la pesca dei mitili, prelevano le corde mature. Giunti a terra i marinai mettono i mitili, selezionati in base alla taglia, dentro sacchi, normalmente da 10 kg. Il prodotto è venduto fresco per i mercati Francesi e Spagnoli, ma anche surgelato per la preparazione delle conserve. La nostra ditta può fornire mitili in sacchi da 3 o da 10 kg, o sciolti in corda.



Shellfish breaded in the Adriatic Sea, the mussel (*Mytilus galloprovincialis*) is an important resource for our country. The mussel is breaded in open sea; every single shellfish is hanged to a very long rope. Every day specialized boats, take the mature ropes. Reaches earth, the sailors put the mussels, selected in base to the size, inside sacks, normally 10 kgs.

The product is sold fresh for the French and Spanish markets, but also frozen for the preparation of the preserves.

Our firm can furnish mussels in 3 kg sacks or 10 kg sacks, or in rope.

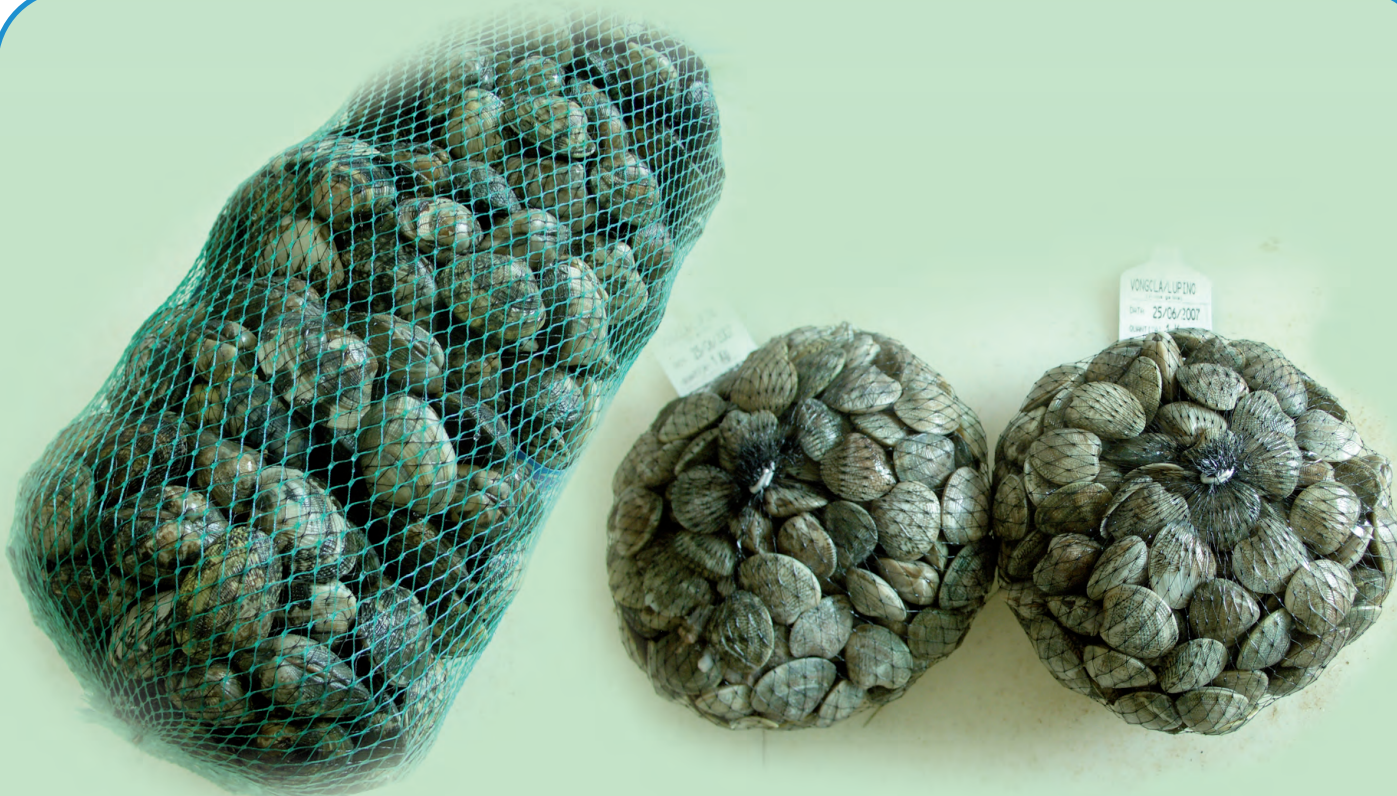


Coquillage élevé dans la Mer Adriatique, le moule (*Mytilus galloprovincialis*) est une ressource importante pour notre pays. Le moule est élevé en mer ouverte; chaque coquillage est attaqué à une corde très longue. Chaque jour bateaux spécialisés pour la récolte des moules prélèvent les cordes mûres. Joint à la terre les pêcheurs mettent les moules, sélectionné en base à la taille, dans sacs, normalement de 10 kgs.

Le produit est vendu frais pour les marchés Français et Espagnols, mais aussi surgelé pour la préparation des conserves. Notre maison peut fournir moules en sacs de 3 ou de 10 kgs, ou en corde.



Mollusco criado en el Mar Adriático, el mejillón (*Mytilus galloprovincialis*) es un recurso importante por nosotros. El mejillón es criado en mar abierto; cada molusco es atacado a una cuerda muy larga. Cada día barcos especializados por la pesca de los mejillones, retiran las cuerdas maduras. Los marineros, llegan a tierra, ponen los mejillones, selectos con base en la talla, dentro de saco, normalmente de 10 kg. El producto es vendido fresco por los mercados franceses y españoles, pero también congelado por la preparación de las conservas. Nuestra empresa puede proveer mejillones en sacos de 3 o de 10 kg, o sueltos en cuerda.



Vongola verace (*Tapes decussatus*)



La vongola è un mollusco con la conchiglia ovale ricoperta da sottili striature radiali che si incrociano con altre striature longitudinali. Le carni sono ottime e molto ricercate. La vongola vive nei fondali sabbiosi, infossata nel fango, nella sabbia o nel fango misto a sabbia. Si pesca con il rastrello. La nostra ditta vende la vongola in sacchi da 1 kg o da 3 kg.



The grooved carpet shell is a mollusc with the oval shell covered by thin radial striations that are crossed with other longitudinal striations. The meats are excellent. The grooved carpet shell lives in the sandy backdrops, in the mud or in the sand. Our firm sells the grooved carpet shell in sacks from 1 kg or from 3 kgs.



La palourde est un coquillage avec la coquille ovale recouverte par rayures radiales minces qui se croisent avec autres rayures longitudinales. Les viandes sont excellentes et très recherchées. La palourde vit dans les fonds sableux, dans la boue, dans le sable ou dans la boue mixte au sable. Notre maison vend la palourde en sacs de 1 kgs ou de 3 kgs.



La almeja es un molusco con la concha ovalada revestida por sutiles estriaciones radiales que se cruzan con otras estriaciones longitudinales. Las carnes son óptimas. La almeja vive en los fondos arenosos, en el barro, en la arena o en el barro mixto a arena. Se pesca con el rastrollo. Nuestra empresa vende la almeja en saco de 1 kg o de 3 kg.

Vongola (*Venus gallina*)



La conchiglia è ovale ricoperta da costolature concentriche. Il colore è bianco, generalmente interrotto da tre raggi bruni o azzurri. La punteggiatura e la striatura dei raggi assumono, spesso, un disegno a forma di zig - zag. Il valore economico delle carni sono ottime. La vongola vive nei fondali sabbiosi, infossata nel fango, nella sabbia o nel fango misto a sabbia. Si pesca con il rastrello. La nostra ditta vende la vongola in sacchi da 1 kg o da 3 kg.



The shell is oval covered by concentric coasts. The colour is white, generally interrupted by three brown or blue rays. The punctuation and the striation of the rays assume, often, a sketch to form of a zig - zag. The meats are excellent. The chicken venus lives in the sandy backdrops, in the mud or in the sand. Our firm sells the chicken venus in sacks from 1 kg or from 3 kgs.



La coquille est ovale recouverte par côtes concentriques. La couleur est blanche, en général interrompu par trois rayons bruns ou bleus. La ponctuation et la rayure des rayons assument, souvent, un dessin à la forme de zig - zag. La valeur économique des viandes est excellente. La venus vit dans les fonds sableux, dans la boue, dans le sable ou dans la boue mixte au sable. Notre maison vend la venus en sacs de 1 kgs ou de 3 kgs.



La concha es ovalada revestida por costas concéntricas. El color es blanco, generalmente interrumpido por tres rayos morenos o azules. La puntuación y la estriación de los rayos asumen, frecuentemente, un dibujo en forma de zig - zag. El valor económico de las carnes son óptimas. La chirla vive en los fondos arenosos, en el barro, en la arena o en el barro mixto a arena. Se pesca con el rastrollo. Nuestra empresa vende la chirla en saco de 1 kg o de 3 kg.

Murice (Murex brandaris)



Il murice è una conchiglia robusta con spine coniche, lunga 8 - 9 cm. La forma è simile a quella di una clava. L'apertura della conchiglia è ampia, di colore giallo scuro. Il colore esterno della conchiglia è giallastro o color cenere. Il murice vive sui fondali sabbiosi dell'Adriatico. Le sue carni sono molto apprezzate. La nostra ditta lo vende confezionato in sacchetti da 3 kg o da 6 kg.



The Mediterranean murex is a strong shell with conic thorns, long 8 - 9 cms. The form is similar to a cudgel. The aperture of the shell is ample with dark yellow colour. The external colour of the shell is yellowish or ash colour. The Mediterranean murex lives on the sandy backdrops of the Adriatic. Its meats are appreciated. Our firm sells it in 3 kgs or 6 kgs small sack.



Le rocher épineux est une coquille robuste avec des épines coniques, longue 8 - 9 cms. La forme est semblable à celle d'une massue. L'ouverture de la coquille est ample, de couleur jaune sombre. La couleur extérieure de la coquille est jaunâtre ou couleur cendre. Le rocher épineux vit sur les fonds sableux de l'Adriatique. Ses viandes sont très appréciées. Notre maison le vend confectionné en sachets de 3 kgs ou de 6 kgs.



El murice es una concha robusta con espinas cónicas, larga 8 - 9 cm. La forma es parecida a una porra. La abertura de la concha es amplia, de color amarillo oscuro. El color externo de la concha es amarillento o color ceniza. El murice vive sobre los fondos arenosos del Adriático. Sus carnes son muy estimadas. Nuestra empresa lo vende empaquetado en saco de 3 kg o de 6 kg.



47900 RIMINI (ITALIA) - Via De Carolis, 27 - Tel e Fax (+39) 0541.382178
Cell. (+39) 335.7506098 - (+39) 335.304604 - E-mail: cadriatica2@rimini.com