

# PESCE FRESCO BIO

*Prodotto nel Mar Adriatico,  
allevamento biologico*



Operativni program  
**ZA POMORSTVO  
I RIBARSTVO**



**cromaris**  
**ORGANIC**



*Izrada ove publikacije sufinancirana je sredstvima Europske unije iz Europskog fonda za pomorstvo i ribarstvo.*

---

# LOCALITÀ

*selezionate con cura*

---

*Controllo e monitoraggio  
continui dell'impatto*

## AMBIENTALE

---

*Alimentazione esclusivamente*

## DI ORIGINE BIOLOGICA

---

IMBALLAGGI CHE  
NON CONTENGONO

*nanomateriali*

---

---

# *Allevamento a*

## BASSA DENSITÀ

# IN MARE

---

*Fino a 166 calorie*

## PER 100 GRAMMI

---

*Prodotto certificato al 100%*





CROMARIS è produttore leader di pesce bianco in Croazia e nel Mar Adriatico. Il pesce CROMARIS è un pesce di eccellente qualità che, attraverso un sistema di consegne rapide, viene quotidianamente recapitato agli acquirenti nel minor tempo possibile. Nel meraviglioso contesto del mare Adriatico, CROMARIS alleva pesce biologico secondo rigorosi standard ambientali, grazie ai quali ha ottenuto i seguenti certificati europei per la produzione biologica: Naturland, EU organic farming, AB e Bio Siegel.

#### LA PRODUZIONE DI PESCE

##### BIOLOGICO CROMARIS SI BASA SU:

1. Alimentazione per pesci prodotto in conformità con standard ecologici e proveniente da fonti sostenibili
2. Cura per il benessere degli animali allevati a bassa densità, in mare
3. Salvaguardia della biodiversità e degli ecosistemi
4. Responsabilità sociale verso i dipendenti e la comunità



#### PESCE BIOLOGICO FRESCO CONFEZIONATO

Il pesce fresco in confezioni ATM (*Confezionamento in atmosfera modificata*) mantiene la freschezza e la qualità. Il pesce è eviscerato e squamato. Il confezionato ATM, facilmente reperibile anche in punti vendita senza pescheria, offre al mercato un prodotto tradizionale in una forma completamente nuova, con una confezione dal design moderno e ricco di informazioni. Il pesce biologico ed eviscerato CROMARIS è la scelta ideale per preparare il pesce in modo semplice e veloce.



## ORATA BIOLOGICA AL FORNO CON VERDURE AROMATICHE AL CARTOCCIO

TEMPO DI  
PREPARAZIONE

50 minuti

DIFFICOLTÀ



PERSONE

2

### INGREDIENTI

*orata biologica eviscerata (circa 350 g/pz — 2 pz),  
zucchine 50 g, cipolla 50 g, patate 50 g, carote 50 g,  
pomodori ciliegino 50 g, aglio 5 g, sale e pepe quanto  
basta, olio d'oliva 20 ml, fumetto di pesce 50 ml,  
vino bianco 20 ml, rosmarino — 1 rametto fresco  
o 1 cucchiaino disidratato, burro 25 g*

### PROCEDIMENTO

Asciugare l'orata biologica con della carta assorbente e cuocere in padella su ambo i lati. Tagliare a dadini le zucchine, la cipolla, le carote, i pomodori ciliegino, l'aglio e le patate, farli soffriggere brevemente in olio d'oliva per 5-10 minuti, finché non si ammorbidiscono. Stendere la verdura su un foglio di carta da forno, quindi adagiarvi l'orata cotta. Versare delicatamente l'olio d'oliva e il fumetto e con l'aiuto dello spago da cucina formare il cartoccio. Mettere il cartoccio nel forno preriscaldato a 180 °C e cuocere per 15 minuti. Aprire il cartoccio e servire.

### NOTA

Questa modalità di preparazione è ottimale anche per i filetti di pesce. Il piatto può essere accompagnato da vino bianco secco.





## BRANZINO BIOLOGICO SERVITO SU UN LETTO DI FINOCCHI CON SALSA DI POMODORI SECCHI

TEMPO DI  
PREPARAZIONE

40 minuti

DIFFICOLTÀ



PERSONE

2

### INGREDIENTI

*branzino biologico eviscerato (circa 350 g/pz — 2 pz),  
pomodori secchi 120 g, finocchi 350 g, sale e pepe  
quanto basta, olio d'oliva 10 ml, aceto balsamico  
5 ml, rosmarino — 1 rametto fresco o  
1 cucchiaino disidratato, burro 25 g*

### PROCEDIMENTO

Pulire il branzino biologico e asciugarlo con della carta assorbente per evitare che la pelle si attacchi e si rompa. Cuocere il pesce in una padella ben riscaldata, con l'aggiunta di olio e sale. Cuocere il branzino su ambo i lati. Prima di girare il pesce sul lato che non è ancora stato cotto, cospargerlo con un po' di olio d'oliva affinché il pesce non si secchi. Tagliare il finocchio e farlo asciugare in forno per circa 5 minuti a 200° C finché non è dorato, facendo attenzione che non si bruci. Per la salsa di pomodori secchi, unire i pomodori secchi tritati con l'olio di oliva e l'aceto balsamico. Adagiare il branzino cotto sul letto di finocchi e condire con la salsa di pomodori secchi.

### NOTA

Fate attenzione alla salinità dei pomodori secchi affinché la pietanza non risulti troppo salata. Se si desidera che il pesce risulti più aromatico, si può farcire durante la cottura con un rametto fresco di erbe aromatiche e con uno spicchio d'aglio leggermente schiacciato. Il pesce può essere accompagnato da vino rosso secco di moderata freschezza.

*Il pesce biologico CROMARIS è allevato in ambienti naturali, nel pieno rispetto di severi standard ecologici. La nostra produzione si basa sui principi di sviluppo sostenibile e della cura per il benessere degli animali. Il nostro pesce si nutre esclusivamente di ingredienti naturali da fonti sostenibili, senza l'uso di antibiotici e di materie prime OGM.*

**Fresco dal  
Mar Adriatico**  
[www.cromaris.hr](http://www.cromaris.hr)



Europska Unija



*Sadržaj ove publikacije isključiva je odgovornost Cromaris d.d.*