



FRESCO DAL MAR ADRIATICO



Finanziato
dall'Unione europea



Program
ZA RIBARSTVO
I AKVAKULTURU



CROMARIS OGGI

Cromaris è **leader** in produzione e lavorazione di pesce Mediterraneo della più alta qualità e **sesto produttore** mondiale di branzino ed orata.



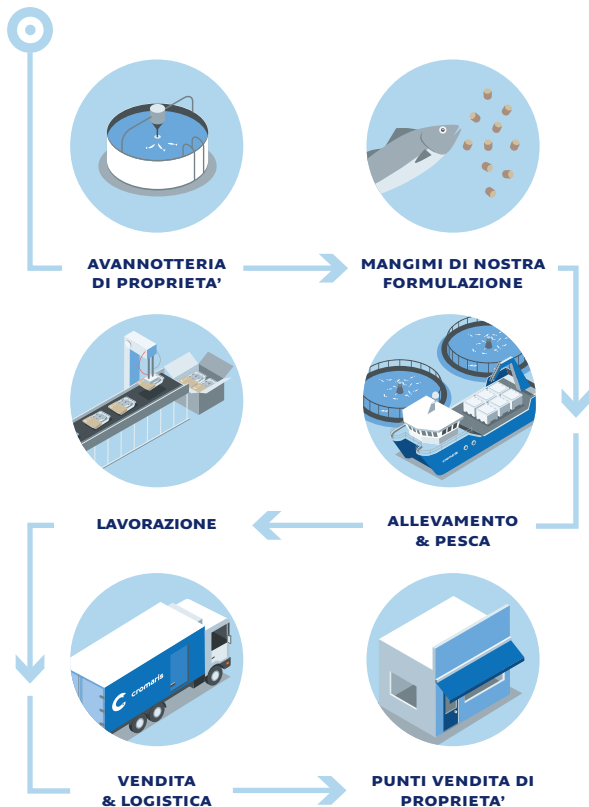
LA NOSTRA MISSIONE

- sviluppare e diffondere la cultura dell'alimentazione sana e bilanciata ed il consumo di pesce e prodotti ittici.

LA NOSTRA VISIONE

- essere il maggior produttore di pesce bianco Mediterraneo allevato con metodo biologico e tra le prime tre società di acquacultura in EU, riconosciuti come leader in qualità, sostenibilità, innovazione, livello di servizio e forza commerciale.

INTEGRAZIONE VERTICALE "DAL MARE ALLA TAVOLA"



IL CONCETTO “TOP QUALITY” ED “EXTRA FRESCO”

- Competenza – 40 anni di esperienza nell'allevamento
- Origine – prodotto nel Mar Adriatico
- Metodo naturale di allevamento (bassa densità in gabbie in mare aperto, acquacoltura sostenibile, tutela ambientale)
- Severo controllo in produzione (IFS, ASC, GlobalG.A.P., Antibiotic free)
- Formulazione del mangime propria per assicurare l'eccellenza dei valori nutrizionali – Omega-3, rapporto Omega-3/Omega-6, vitamine, minerali
- Pesche e spedizioni di pesce fresco quotidiane
- Tutti i prodotti premiati per il loro gusto eccezionale – Superior Taste Award



PRODUZIONE SOSTENIBILE E RESPONSABILE

- Allevamento unicamente di specie autoctone
- Monitoraggio secondo la valutazione d'impatto ambientale (VIA) e i rigorosi requisiti dello standard ASC, con un'attenzione particolare alla qualità dell'acqua e dei sedimenti, alla saturazione dell'ossigeno e all'impatto sulla biodiversità bentonica.
- Monitoraggio e riduzione del consumo energetico e delle emissioni di gas serra, con un aumento annuale dell'utilizzo di fonti di energia rinnovabile
- Tutti i mangimi per pesci provengono esclusivamente da fonti sostenibili
- Benessere animale tutelato da servizio veterinario proprio e dall'alto impiego di misure preventive
- Responsabilità sociale, attenzione ai dipendenti ed alla comunità locale – volontariato, donazioni e sponsorizzazioni
- I certificati più rilevanti e indipendenti in materia di sostenibilità e tutela ambientale garantiscono la nostra acquacoltura responsabile: ASC, GlobalG.A.P. e ISO 14001



BRANZINO

Il branzino (*Dicentrarchus labrax*) è un predatore per natura, robusto e vigoroso ma allo stesso tempo elegante e dal corpo affusolato. La carne di branzino ha un sapore eccezionale ed è considerata una delle migliori tra quelle di pesce bianco.

Branzino Cromaris, tre volte premiato con il punteggio di tre stelle d'oro per il suo sapore eccezionale per sette anni di fila, rendendolo quindi l'unico vincitore del prestigioso Diamond Taste Award.

Pezzature disponibili: 300-400 g, 400-600 g, 600-800 g, 800-1000 g, 1000-1500 g, 1500+ g

Pezzature disponibili di pesce eviscerato: 250-330 g, 330-500 g, 500-670 g, 670-840 g, 840-1300 g

Opzioni cassa (con coperchio): 6 kg, 10 kg

Durata prodotto: 14 e 12 giorni dalla pesca

Pezzature disponibili di filetti freschi:

Classic (PBI): 80-120 g, 120-160 g, 160-200 g, 200-300 g

Premium (PBO): 75-115 g, 115-155 g, 155-195 g, 195-295 g

Opzioni cassa (con coperchio): 3 kg, 6 kg

Durata prodotto di filetti: filetti Classic 10 giorni e filetti Premium 8 giorni dalla pesca





**DIAMOND
TASTE AWARD**





ORATA

L'orata (*Sparus aurata*) è una delle specie più nobili di pesce bianco. Con il suo aspetto accattivante, è conosciuta anche con l'appellativo di "Regina del mare", nome ispirato dalla caratteristica macchiolina dorata. In cucina è molto apprezzata per la sua gustosa carne bianca.

Pezzature disponibili: 300-400 g, 400-600 g,
600-800 g, 800-1000 g

Pezzature disponibili di pesce eviscerato: 250-330 g,
330-500 g, 500-670 g, 670-840 g

Opzioni cassa (con coperchio): 6 kg

Durata prodotto: 14 e 12 giorni dalla pesca

Pezzature disponibili di filetti freschi:

Classic (PBI): 80-120 g, 120-160 g, 160-200 g

Premium (PBO): 75-115 g, 115-155 g, 155-195 g

Opzioni cassa (con coperchio): 3 kg, 6 kg

Durata prodotto di filetti: filetti Classic 10 giorni e
filetti Premium 8 giorni dalla pesca



OMBRINA BOCCADORO

L'ombrina boccadoro (*Argyrosomus regius*) è un pesce bianco adriatico, quasi dimenticato. Il suo sapore e la consistenza delle sue carni sono irresistibili. La sua carne ha un basso contenuto di calorie e grassi, ma è gustosa e leggera, quindi sana e allo stesso tempo molto appetitosa.

L'ombrina boccadoro Cromaris vanta il riconoscimento Crystal Taste Award, con il punteggio massimo di tre stelle d'oro per sei anni consecutivi.

Pezzature disponibili: 1800-3000 g, 3000-4000 g, 4000+ g

Pezzature disponibili di pesce eviscerato: 1500-2500 g, 2500-3400 g, 3400+ g

Opzioni cassa (con coperchio): 10 kg

Durata prodotto: 12 days after harvesting

Pezzature disponibili di filetti freschi:

Classic (PBI): 400-700 g, 700+ g

Premium (PBO): 380-660 g, 660+ g

Opzioni cassa (con coperchio): 3 kg, 6 kg

Durata prodotto di filetti: filetti Classic 10 giorni e filetti Premium 8 giorni dalla pesca





**CRYSTAL
TASTE AWARD**
★ ★ ★





cromaris
GRAND
SELECTION



CROMARIS GRAND SELECTION

La qualità premium di sempre disponibile nelle grandi pezzature, la scelta ideale per i professionisti HoReCa.

OMBRINA BOCCADORO

Pezzature disponibili: 1800-3000 g, 3000-4000 g, 4000+ g

Opzioni cassa (con coperchio): 10 kg

Durata prodotto: 12 giorni dalla pesca

BRANZINO

Pezzature disponibili: 800-1000 g, 1000-1500 g, 1500+ g

Opzioni cassa (con coperchio): 6 kg, 10 kg

Durata prodotto: 14 giorni dalla pesca

DENTICE

Pezzature disponibili: 600-800g, 800-1000 g, 1000+ g

Opzioni cassa (con coperchio): 6 kg

Durata prodotto: 12 giorni dalla pesca



L'unico
produttore
di Dentice
allevato

CROMARIS BY GIORGIO LOCATELLI

Siamo onorati di presentare la proficua collaborazione con Chef Giorgio Locatelli, tra le più brillanti stelle del firmamento culinario televisivo e giudice dell'edizione Italiana di Masterchef dal 2017.



Scoprite le ricette create esclusivamente per Cromaris da Chef Giorgio Locatelli



Guardate gli spot TV Cromaris lanciati con Chef Giorgio Locatelli come protagonista



ORATA ARROSTO, CICORIA SELVATICA CON AGLIO E PEPERONCINO E BAGNA CAUDA

2 pz Cromaris orata 600-800g

Olio vegetale

3 crespi cicoria selvatica

3 spicci aglio

1 pz peperoncino

Olio extravergine d'oliva

1 pz limone

Bagna cauda:

10 spicci aglio

12 filetti acciughe

Panna



1. Per preparare la bagna cauda: Coprire l'aglio con la panna e lasciar cuocere finché non si ammorbidisce. Mettere la scatoletta di acciughe nell'acqua bollente per qualche minuto, prelevare le acciughe ammorbidite ed eliminare l'olio. Frullare l'aglio e le acciughe in un mixer, aggiungere della panna se la salsa risulta troppo densa e mettere da parte.
2. Rimuovere le foglie dalla cicoria. Sbianchire i gambi in acqua bollente salata per un minuto, aggiungere le foglie e far cuocere per un altro minuto, quindi trasferire in acqua fredda e asciugare. In una padella, aggiungere l'olio d'oliva, l'aglio e il peperoncino e fare cuocere per un minuto, quindi aggiungere la cicoria e far cuocere per un minuto. Condire con sale e pepe.
3. Condire il pesce su entrambi i lati. Far riscaldare una padella antiaderente, aggiungere un filo d'olio e posizionare il pesce con la pelle rivolta verso il basso. Dopo un minuto, fare pressione sulla polpa in modo che la pelle tocchi la padella uniformemente. Dopo circa 3 minuti, o quando la polpa è quasi opaca, girare il pesce e lasciarlo cuocere per altri 2 minuti. Alla fine, aggiungere del succo di limone.
4. Posizionare la cicoria selvatica al centro del piatto e adagiare il pesce in cima versandovi intorno la bagna cauda.

Porta i benefici della cucina Mediterranea nella
tua dieta con la freschezza unica e la
qualità Cromaris.



Fresco dal mar Adriatico

www.cromaris.com