



OMBRINA CROMARIS

Pesce di Prima Classe, Premiati il Sapore e la Qualità



Finanziato
dall'Unione europea



Program
ZA RIBARSTVO
I AKVAKULTURU



CARATTERISTICHE DELL'OMBRINA CROMARIS

- L'ombrina (*Argyrosomus regius*) è una specie autoctona di pesce bianco appartenente alla famiglia degli Sciaenidae.
- Con un profilo gustativo simile a quello del branzino, l'ombrina si distingue per una carne bianca di prima qualità, dalla consistenza delicata e dal sapore intenso, offrendo un'esperienza culinaria indimenticabile.
- L' Ombrina Cromaris ha ottenuto il prestigioso Superior Taste Award per il sesto anno consecutivo. Questo riconoscimento, assegnato da esperti indipendenti dell'International Taste and Quality Institute (iTQi), conferma la nostra ombrina come un prodotto di qualità superiore e dal gusto eccezionale.
- Ricca di acidi grassi omega-3, fosforo, proteine e vitamina D, l'ombrina è anche un'ottima fonte di vitamina E.
- Il consumo di 400 g di ombrina copre il fabbisogno settimanale di acidi grassi Omega-3, che contribuiscono al mantenimento della normale funzione di cervello, cuore e vista.
- Ingrediente versatile e di grande soddisfazione in cucina, l'ombrina esprime al meglio il suo potenziale nella tradizione gastronomica, nelle fusioni con sapori asiatici e nelle interpretazioni moderne come il carpaccio.
- L'ombrina Cromaris è certificata secondo i più elevati standard qualitativi.
- Cromaris Grand Selection - ombrina di grande pezzatura e qualità premium, la scelta ideale per i professionisti dell'HoReCa.



PRODOTTI

**Per un' indimenticabile esperienza gustativa
provala nelle sue varie lavorazioni:**

- Tranci di Ombrina
- Filetti di Ombrina
- Ombrina fresca eviscerata
- Ombrina fresca intera: 1.800-3.000 g, 3.000-4.000 g, 4.000 g+
- Disponibile anche **l'ombrina BIO** - intera, eviscerata o filetti



**CRYSTAL
TASTE AWARD**
★ ★ ★



OMBRINA BIO

Cromaris offre un'esclusiva ombrina BIO, allevata secondo i più rigorosi standard ecologici e certificata dell'EU Organic Farming.

Perchè Cromaris BIO?

Da produzione biologica, allevato a bassa densità nelle acque cristalline del Mar Adriatico.

Mangimi certificati 100% Bio - da fonti sostenibili, senza copromessi sulla qualità.

Benessere animale - la salute e la crescita naturale come massima priorità.

Preservazione della biodiversità e degli ecosistemi
- attenzione all'ambiente in ogni fase di produzione.

Responsabilità sociale - per i dipendenti e la comunità.



HR-EKO-01
EU Agriculture



RICETTA TRADIZIONALE

GREGADA CROMARIS

In questa tradizionale gregada (stufato di pesce dalmata), l'ombrina e il branzino Cromaris si uniscono per trasmettere lo spirito autentico del Mediterraneo e i sapori senza tempo della cucina casalinga.



INGREDIENTI

2 kg di patate, 500 g di cipolle, 2 cucchiaini di aglio tritato, 200 ml di vino bianco, olive nere, capperi, prezzemolo fresco (foglie), olio extravergine di oliva, 4-5 filetti di branzino e ombrina Cromaris di grande pezzatura

PER IL BRODO

Rosolate brevemente in olio extravergine di oliva cipolla, carota grattugiata, radice di sedano, un po' d'aglio e un cucchiaino di concentrato di pomodoro insieme alle lisce e alle teste di branzino e ombrina. Coprite con acqua, regolate di sale e aromi a piacere e fate cuocere a fuoco vivo per circa 45 minuti. A fine cottura filtrate il brodo.

PREPARAZIONE DELLA GREGADA

Tagliate le patate e le cipolle a fette. In una casseruola capiente scaldate l'olio extravergine di oliva e fate soffriggere brevemente la cipolla e l'aglio, quindi sfumate con 200 ml di vino bianco. Quando il vino sarà evaporato, disponete le patate e copritele con il brodo caldo. Aggiungete capperi e olive nere, salate e cuocete per circa 30 minuti. Quando le patate saranno morbide (quasi cotte), adagiate i filetti di pesce precedentemente leggermente salati. Coprite e proseguite la cottura per altri 5-6 minuti. Togliete dal fuoco, irrorate con un filo d'olio extravergine di oliva, unite il prezzemolo tritato e lasciate riposare coperto per 7-10 minuti.

NOTA

Durante la cottura non mescolate con il cucchiaino; scuotete delicatamente la casseruola per mantenere integri patate e pesce.

RICETTA GOURMET

CARPACCIO DI PESCE CROMARIS ALL'ARANCIA E PEPERONCINO

Il carpaccio di ombrina Cromaris rivela un perfetto equilibrio tra consistenza delicata, sapore puro e raffinata eleganza gourmet.



INGREDIENTI

1 filetto di ombrina Cromaris da 400 g circa oppure 2 filetti di branzino da 200 g, 300 g di sale marino, 200 g di zucchero, 10 foglie di prezzemolo, 1 cucchiaino di semi di finocchio, scorza di 1 limone, scorza e segmenti di 2 arance, 2 cucchiai di olio extravergine di oliva, menta e basilico per guarnire

PER IL DRESSING

1 peperoncino dolce tagliato a fettine sottili, 1 scalogno affettato finemente ad anelli, 2 cucchiai di vino bianco, 3 cucchiai di succo di arancia rossa, 2 cucchiaini di succo di lime, 1 cucchiaino di salsa di pesce

PREPARAZIONE DEL DRESSING

Mescolate tutti gli ingredienti e lasciate riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

PREPARAZIONE DEL PESCE

In una ciotola unite il sale marino, lo zucchero, i semi di finocchio, la scorza di limone e di arancia. Distribuite un terzo del composto su un vassoio, adagiate sopra il filetto di pesce e copritelo completamente con il restante mix di sale. Riponete in frigorifero per 12 ore. Trascorso il tempo, eliminate il sale, sciacquate il filetto e asciugatelo con carta da cucina. Con un coltello ben affilato, tagliate il filetto a fettine sottili e disponetelo sul piatto da portata.

CONDIMENTO E PRESENTAZIONE

Versate il dressing preparato sul pesce, aggiungete i segmenti di arancia e l'olio extravergine di oliva. Guarnite con menta fresca e basilico.

RICETTA ASIATICA

OMBRINA BOCCADORO AL TERIYAKI

*Gli spiedini di ombrina Cromaris al teriyaki uniscono
la qualità mediterranea agli aromi asiatici moderni
in una sorprendente fusione di sapori.*



INGREDIENTI

Cromaris ombrina boccadoro, 2 cucchiaini di olio, salsa teriyaki 200 ml, cipollotti (5-6 pz), 1 cucchiaino di semi di sesamo

PREPARAZIONE

Pulite il pesce e filettatelo. Tagliate ogni filetto in mezzo per lungo e poi tagliate a pezzi più piccoli, di 3-4 cm di lunghezza. Salate e pepate i pezzettini d'ombrina boccadoro e metteteli da parte.

Pulite i cipollotti freschi e tagliateli a pezzi della lunghezza simile a quella del pesce, 3-4 cm. Immergete per un istante i bastoncini per gli spiedini nell'acqua fredda. Infilate sui bastoncini, alternandoli, i pezzi d'ombrina boccadoro e di cipollotto; utilizzate due bastoncini per ogni spiedino per poterli girare più facilmente in seguito.

Mettete l'olio sulla bistecchiera e quando l'olio è caldo adagiatevi sopra gli spiedini di pesce dal lato della pelle. Fate abbrustolire bene la pelle d'ombrina boccadoro e nel frattempo spalmate il lato superiore del pesce con la salsa teriyaki. Girate gli spiedini e cospargete di salsa teriyaki anche l'altro lato. Fate cuocere gli spiedini ancora per qualche minuto girandoli ogni tanto e spalmandoli con la salsa. Togliete gli spiedini dal fuoco, cospargeteli con i semi di sesamo.

Servite gli spiedini accompagnati dal riso bianco o nero, foglie sbollentate di cavolo cinese, daikon sotto aceto, cipolla viola e cipollotti freschi sminuzzati.



Cromaris d.d.

Gaženička cesta 4b, 23000 Zadar, Croatia

tel.: +385 23 254 960

e-mail: info@cromaris.hr

www.cromaris.com

