



## FILETTI DI ACCIUGHE



**DISTESE e ARROTOLATE**  
*in Olio di Oliva*

**ARROTOLATE con CAPPERI**  
**DISTESE in SALSA PICCANTE**  
**al PEPERONCINO, all'ORIGANO**  
**al PREZZEMOLO**

*Aromatizzate*

**ANCHOVY FILLETS in olive oil, rolled with caper filling, laied in hot sauce, spiced with Hot Pepper, Parsley.**  
The intense and soft flavour of the most fleshy anchovies with the aromas of the spices from Sicily.

**FILETS D'ANCHOIS à l'huile d'olive, roulés aux câpres, à la sauce piquante, aromatisés avec Piment et du Persil.**  
La saveur intense et délicate des anchois les plus pulpeux avec les parfums des aromates de Sicile.

**SARDELLENFILET in Olivenöl, Aufgerollt und mit Kapern gefüllt, Eingelegt in pikante Soße. Mit Gewürzen: mit Peperoni, Origano, Petersilie,** der intensive und weiche Geschmack der fleischigsten Sardellen mit dem Duft sizilianischer Würze.



## FILETTI DI TONNO



*in Olio di Oliva*  
*Al naturale*

Corposi e gustosi  
Tranci di Tonno lavorati a mano in Sicilia, in olio di oliva o al naturale.

**TUNA SLICES in olive oil & natural.**  
Chunky and tasty Tuna slices hand processed in Sicily. In olive oil or brine.

**THON EN TRANCHE a l'huile d'olive ou naturel.** Tranches de thon fermes et savoureuses préparées à la main en Sicile, à l'huile d'olive ou au naturel.

**THUNFISCHSCHEIBEN in olivenöl, oder naturell.** Fest und schmackhaft in Sizilien mit Hand verarbeitete Thunfischscheiben, in Olivenöl oder natur.



## VENTRESCA E BOTTARGA



*in Olio di Oliva*

Ventresca: tenera e delicata, è la parte più pregiata del tonno. Bottarga: lavorazione artigianale delle uova di tonno, sale, aria di mare e sole della Sicilia.

**VENTRESCA OF TUNA in olive oil.** Tender and delicate, the finest tuna piece.  
**GRATED BOTTARGA** Artisan finished tuna roe, salt, seaside air and Sicilian sunshine.

**THON SURFIN a l'huile d'olive.** Tendre et délicat la meilleure partie du thon.  
**POUTARGUE RÂPÉE.** Préparation artisanale des œufs de thon, sel, air marin et soleil de Sicile.

**BAUCHFLEISCH VOM THUNFISCH mit olivenöl.** Zart und weich, das beste Teil vom Thunfisch.  
**GERIEBENER THUNFISCHROGEN** Kunstfertige Verarbeitung der Thunfischrogen, Salz, Meeresluft und die Sonne Siziliens.



## FILETTI DI SGOMBRO



*in Olio di Oliva*

Filetti di sgombro lavorato dal fresco, dalla carne bianca e compatta, con sapore pieno e gustoso esaltato dall'olio di oliva.

**MACKEREL FILLETS** prepared from fresh fish, with white compact flesh, full flavour enhanced by olive oil.

**FILETS DE MAQUEREAU** préparé frais, à la chair blanche et compacte, à la saveur pleine dont l'huile d'olive souligne le goût délicieux.

**MAKRELENFILETS** frisch verarbeitet, weißes und kompaktes Fleisch, vollmundiger, schmackhafter und vom Olivenöl hervorgehobener Geschmack.



## Dalla Sicilia

### I TESORI DEL MARE

Da decenni la nostra Azienda continua antiche tradizioni marinare nella selezione e nella lavorazione a mano di Acciughe e Tonno, ampliando nel tempo una ricca proposta di prodotti di qualità superiore.

### SEA TREASURES FROM SICILY

For many years our Company has been applying the old fishing traditions in the selection and hand finishing of Anchovies and Tuna, and over time it has extended its rich range of superior quality products.

### DE LA SICILE LES TRÉSORS DE LA MER

Notre Entreprise qui perpétue depuis des décennies de vieilles traditions marinières en sélectionnant et en préparant à la main anchois et thon a développé au fil du temps un large éventail de produits de qualité supérieure.

### MEERESSCHÄTZE AUS SIZILIEN

Seit Jahrzehnten befolgt unser Unternehmen antike Meerestradiationen bei der von Hand ausgeführten Auswahl und Verarbeitung von Anchois und Thunfisch und bietet heute ein reichhaltiges Angebot qualitativ erstklassiger Produkte.

## PESCE AZZURRO CEFALÙ s.r.l.

Contrada Presidiana - 90015 Cefalù (PA) ITALIA  
Stabilimento: tel. +39 0921 424333 - fax +39 0921 424556  
Amministrazione: tel. +39 0921 911903 - fax +39 0921 427487  
www.pesceazzurro.it - info@pesceazzurro.it

# AFFUMICATI



**SALMONE  
RITAGLI DI SALMONE  
PESCE SPADA  
TONNO**

*Affumicati*

La freschezza della materia prima e una lenta affumicatura con legni pregiati, dona ai nostri prodotti un gusto unico ed inconfondibile.

**SALMON, CUTTINGS OF SALMON  
SWORDFISH, TUNA.** The freshness of the raw ingredients and the slow smoking with fine woods, give our products a unique, unmistakable taste.

**SAUMON, DARNES DE SAUMON  
ESPADON ET THON.** La fraîcheur des matières premières ainsi qu'un lent fumage avec des bois de qualité donnent à nos produits un goût unique et reconnaissable entre tous.

**LACHS, LACHS-SCHWERTFISCH UND  
THUNFISCHSTÜCKE.** Die Frische der Rohstoffe und die langsame Räucherung mit wertvollen Hölzern verleihen unseren Produkten einen einzigartigen und unverkennbaren Geschmack.

# MARINATI



**ARINGHE AFFUMICATE  
CALAMARETTI, MOSCARDINI  
BOCCONCINI DI CALAMARI  
INSALATA DI MARE  
BOCCONCINI DI SARDE  
SURIMI DI GAMBERI, SEPIOLINE  
SURIMI DI PESCE, GAMBERETTI**

La selezione e preparazione delle migliori materie prime sono la garanzia di fragranza e qualità

The selection and preparation of the best raw ingredients are a guarantee of top quality and flavour.

La sélection et la préparation des meilleures matières premières garantissent fragrance et qualité.

Die sorgfältige Auswahl und Verarbeitung der Rohstoffe bieten die Garantie für Aroma und Qualität.

# FARCITI



**PEPERONCINI  
OLIVE  
CIPOLLINE  
in Aceto Balsamico**  
*Farciti con Tonno*

La terra ed il mare si incontrano per dare vita ad un piatto ricco di gusto e fantasia.

Tuna filled **CHILI PEPPERS, OLIVES AND BABY ONIONS** in balsamic vinegar. Vegetables and seafood come together to give life to a dish full of taste and creativity.

Farcis au thon: **PIMENTS, OLIVES et PETITS OIGNONS** au vinaigre balsamique. La terre et la mer s'entremêlent pour donner naissance à un plat savoureux et créatif.

Mit Thunfisch gefüllt: **PEPERONISPITZEN, OLIVEN und ZWIEBELN** in Balsamicoessig. Land und Meer begegnen sich und schaffen ein schmackhaftes und fantasievolles Gericht.

# SUGHI DI PESCE



**PESCE SPADA E MENTA  
AL NERO DI SEPPIA, AL TONNO  
PESCE SPADA E MELANZANE  
PASTA CON SARDE  
CERNIA, OLIVE E CAPPERI**

Sughi Pronti a base di Pesce, per condire in pochi minuti la pasta preferita con le ricette della tradizione gastronomica Siciliana.

Ready-to-eat sauces with fish to dress your favourite pasta with the recipes of the Sicilian gastronomy tradition just in few minutes.

Sauces prêtes à l'emploi à base de poisson pour assaisonner en quelques minutes vos pâtes préférées selon des recettes traditionnelles de la gastronomie sicilienne.

Fisch-Fertigsaucen, zum minuten-schnellen Verfeinern aller Nudeln mit Rezepten der sizilianischen Gastronomietradition.

# VONGOLE E COZZE



*Al naturale  
e al Sugo*

Grosse e gustose perchè conservate nella loro acqua al Naturale, oppure al Sugo già pronte per invitanti primi piatti.

**CLAMS and MUSSELS** in brine, in sauce. Big and delicious because they are stored in their Natural water, or with Sauce, ready for appetizing first courses.

**PALOURDES et MOULES** au naturelles, en sauce. Grosses et savoureuses car elles sont conservées dans leur eau, au naturel ou en sauce, prêtes à l'emploi, pour réaliser d'invitantes recettes.

**VENUSMUSCHELN und MIESMUSCHELN** natur, in sauce. Groß und schmackhaft im eigenen Saft au nature konserviert, oder in Sauce, gebrauchsfertig zum Zubereiten von verlockenden Nudelgerichten.

