



CRÊVZA
DE MĂ





ACCIUGA del MAR LIGURE

Dal peschereccio alla Surgelazione

L'acciuga, per i Liguri "pan du ma" pane del mare,
pesce azzurro, una volta definito "povero"
oggi ricercatissimo per le sue proprietà
organolettiche e nutrizionali.

Ci siamo affidati all'esperienza dei nostri pescatori per
divulgare il valore di questo pesce
da noi Liguri conosciuto, apprezzato
e da sempre utilizzato.

Abbiamo unito questo retaggio tradizionale
alle nuove tecniche di surgelazione
e di ricettazione, ottenendo un risultato
di grande qualità e di grande appetibilità e leggerezza.

Acciuga del Mar Ligure



LA NOSTRA GAMMA DI ACCIUGHE

Comprende:

L'acciuga naturale

Le acciughe impanate e le Infarinatissime

L'acciuga ripiena

Le polpettine d'acciuga e il mattoncino d'acciuga

Dal Mar Mediterraneo al nostro piatto

BUONE, VELOCI , GENUINE

Surgelate in IQF a -65°C

per preservarne freschezza e gusto

Pronte in pochi minuti



Da sole come protagoniste di un grande piatto

o in compagnia di altri ingredienti,

VELOCI, DUTTILI, BUONISSIME





ACCIUGA NATURALE Surgelata

L'acciuga semplice, pulita ed aperta,
pronta per una marinatura
o per dare sfogo alla propria inventiva in cucina,
basta scongelarla e condirla o cucinarla

Cartone da 3 vassoi da 740 g cad.
Peso cartone Kg 2,22

ACCIUGA IMPANATA Surgelata

Acciuga, pan grattato, uovo
pronta da friggere o passare al forno per pochi minuti

Acciuga croccante aperta a cotoletta, gustosa,
morbida con il solo 28% di panatura di pane selezionato

Cartone da 3 vassoi da 960 g cad.
Peso cartone kg 2,88



LE INFARINATISSIME alle tre farine surgelate

Acciuga infarinata con
Granito di grano tenero per la consistenza
Fioretto di mais per la croccantezza
Farina di riso per sofficiatà

Cartone da 3 vassoi da 1000 g cad.
Peso cartone kg 3





MATTONCINO DI ACCIUGA alla curcuma surgelato

Le proprietà salutari della curcuma che conferisce gusto e colore unite alla salubrità del pesce azzurro fanno del mattoncino un must per una frittura leggera e di gusto. Simpatici finger food o componenti di un fritto multicolor

Cartone da 3 vassoi da 960 g cad.
Peso cartone kg 2,88



ACCIUGA RIPIENA Surgelata

Dalla nostra tradizione acciughe ripiene di :
Acciuga al 56%, ricotta, patate, maggiorana fresca, grana padano DOP, Aglio di Vessalico profumato e digeribile per un gusto tutto ligure.
Ottimo piatto nutriente e gustoso che sprigiona i sapori del mare e della terra di Liguria

Cartone da 3 vassoi da 1040 g cad.
Peso cartone kg 3,12



POLPETTINA DI ACCIUGA Surgelata

Declinazione contemporanea del ripieno gustoso a base di acciuga .
Piccole polpettine da 10 g l'una che arricchiscono un piatto di golose sfiziosità , per un aperitivo o street food goloso
Ingredienti sani e selezionati a km zero per la nostra tradizione

Cartone da 3 vassoi da 960 g cad.
Peso cartone kg 2,88

LA COZZE RIPIENE

Una ricetta tradizionale, gli ingredienti del ripieno variano da zona a zona della stessa Liguria. Abbiamo scelto un ripieno morbido e gustoso fatto di cozze tritate, acciuga fresca, aglio di Vessalico, acciuga salata per un risultato appetitoso e avvolgente dal caratteristico profumo di mare.

Le cozze di La Spezia e le acciughe del nostro Mare fanno di questa ricetta un must della cucina ligure

Cartone da 3 vassoi da 1000 g cad.
Peso cartone kg 3



LA FRITTURA SENZA SPINE

Frittura pronta da friggere in pochi minuti:

Composizione: Gamberi rosa di Piombino, Acciughe liguri e calamari Patagonia con ciuffetti.

Leggera infarinatura di farina di granito di grano tenero per un risultato fragrante e croccante, facile come preparazione e piacevole fruizione.

Cartone da 3 vassoi da 900 g cad.
Peso cartone kg 3



I BAGIGI

"bagigio o bagigino", così viene chiamata l'acciuga delle Valli di Comacchio. Sempre alla ricerca di prodotti nuovi, abbiamo trovato una tipologia di acciuga sempre *Engraulis encrasicolus* nella sua forma «piccola», scarsamente conosciuta dal punto di vista del consumo in Liguria, ma di altissima qualità, abbiamo sposato questa idea di proporre un pesce coltivato in ambiente protetto, nel rispetto dei suoi cicli naturali e innovativo per la tavola. Tutti gli ingredienti, compresa l'infarinatura, sono frutto di ricerca di materia prima di qualità e adatta all'uso desiderato.

In questo caso viene utilizzata farina di grano tenero 00 per una leggera infarinatura.

Cartone da 3 vassoi da 900 g cad.
Peso cartone kg 3





Dalla tradizione conserviera millenaria DEI PESCATORI DI SCIACCA

Le acciughe per tradizione vengono conservate o sotto sale o sott'olio, ma entrambe subiscono prima comunque la salagione e le nostre acciughe, provengono dal nostro mare per essere messe a maturare sotto il prezioso SALE di TRAPANI. Le acciughe eviscerate, attraverso vari passaggi di stazionamento in acqua e sale durante i quali cedono impurità, vengono inserite in contenitori di latta in strati alternati col sale.

Qui inizia la fase di compattazione del prodotto, sui pesci vengono posti dei pesi e le latte disposte in torri. Nei giorni successivi vengono cambiate di posizione per garantire un'omogenea compattazione del prodotto.

Il prodotto così impilato rimane per circa 40 giorni, con l'unico trattamento consistente in un lavaggio giornaliero, dall'alto, di salamoia, al fine di consentire l'asportazione di rimanenti quantitativi di grasso e sangue.

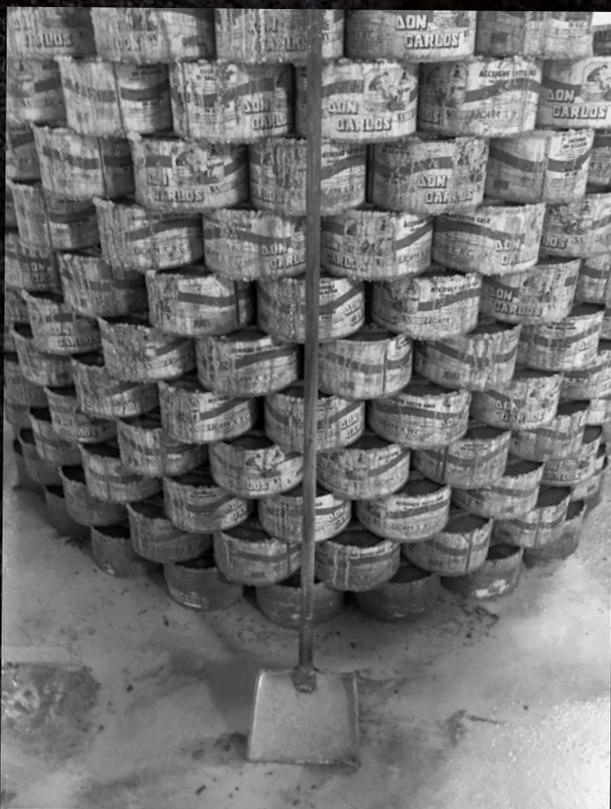
Viene quindi infine chiuso nelle latte spazzolate e pulite, sigillandole, pronte per la vendita e l'inscatolamento

Dalla tradizione di Sciacca



IL SALE MARINO di TRAPANI

Sale Marino di Trapani IGP è un prodotto integralmente naturale: è ottenuto senza l'utilizzo di additivi, sbiancanti, conservanti o antiagglomeranti, particolarmente molto ricco di magnesio, tra le sue qualità annovera anche la massima solubilità e, unitamente ai valori nutrizionali del pesce azzurro, conferisce valore aggiunto al prodotto di eccellenza .



LE SOTTOLIO

Le acciughe destinate alla conservazione sott'olio vengono lavate e aperte dopo la salatura e poste sott'olio di girasole, per una immediata fruizione del prodotto, in comode confezioni in vetro dai diversi formati

Vaso vetro da 1,5 kg
(adatto a ristoranti e pizzerie)

Vasetto 80 g

Vasetto 160 g

Vasetto 580 g



LE SALATE

Latta da 500 g

Latta 1 kg

Latta 2 kg

Latta 5 kg





01

PACKAGING
riciclabili
totalmente

IT
D9N28
CE



Impegno per l'ambiente

02

Raccolta DIFFERENZIATA
dei rifiuti
+
MACCHINE ad alta resa
e minimo spreco



03

Energia GREEN
al 100 % certificata
da Garanzia d'Origine



04

**Depurazione
DELLE ACQUE**
reflue dello
stabilimento



CRÊVZA DE MÃ



www.creuzadema.org/marediliguria

Stabilimento: Via val Lerone 21 - 16011 Arenzano - Sede Legale: Via Macaggi23/9 - 16121 GENOVA

P.Iva 01745840999 - Tel. +39 010 9823189 - Info@creuzadema.org