



Ittico

SELEZIONE



SELEZIONE DI
PRODOTTI ITTICI

www.marchispa.it



ROAT DIVISIONE ITTICO: uno sforzo di innovazione per conquistare il mercato

Il consumo di pesce, in Italia, è costantemente aumentato in questi anni, arrivando a 28 Kg annui procapite. Una crescita che denota la riconosciuta se non necessaria utilità del pesce nella dieta umana. E molto, di questa crescita, è dovuto ai consumi fuori casa e al ruolo fondamentale di ristoranti e chef. L'unico problema è che si tende a consumare poche, pochissime specie di pesce causando, con il tempo, problemi di tutela delle varietà. A cosa è dovuto tutto questo? A molti fattori, dalla scarsa reperibilità alle mode gastronomiche, dal colore (vedi il caso del tonno, poco apprezzato quello con le carni rosate, tipo il tonno alalunga che vanta invece carni delicate e gustose, rispetto al colore rosso (a volte ottenuto con nitriti o estratti vegetali per far pensare al pregiato tonno rosso), dalle difficoltà di pulizia (vedi triglie di scoglio o altri tipi di pesce).

A queste problematiche un gruppo di distributori del food service – Foppa taste supporter di Egna (BZ), Marchi spa di Romano d'Ezzelino (VI), F.lli Tondini di Cavriana (MN), RZ Service di Torbiato (BS) – ha pensato bene di dare soluzione dando vita ad una Divisione Ittico Fresco per fornire i pubblici esercizi delle regioni Trentino Alto Adige, Veneto e Lombardia, tramite un'azienda che, storicamente, è specializzata nel pesce freschissimo, in quello di allevamento sostenibile, il surgelato e nelle varianti dell'ittico come l'affumicato, le uova e il caviale, le conserve e le salse: l'azienda è la ROAT di Mezzolombardo (TN).

Roat è un sinonimo di grande esperienza nel settore ittico, dapprima nel Trentino dove ha origine l'azienda, operante da quando il fondatore, Beniamino Roat, ottenne dall'imperatore austro-ungarico la concessione di pesca nel lago di Caldonazzo, poi fuori dai confini regionali quando, nel 1954, si trasformò da pescheria in distributore, con selezioni di ittico che, anno dopo anno, diventarono sempre maggiori fino ad oggi che vanta un catalogo completo di ogni specie commestibile.

Infatti Roat ha fornitori che, da ogni parte del mondo, selezionano, con regole che mettono la sostenibilità al primo posto, specie ittiche per i ristoranti italiani.

La scelta dei quattro distributori di avvalersi di un'azienda che vanta una storia fatta di qualità e completezza di assortimento per servire tre regioni dove la ristorazione ha numeri da capogiro ed è una delle prime motivazioni di scelta del turista italiano e internazionale è una decisione che orienta anche verso la cultura dell'ittico, grazie alla possibilità di fornire i ristoranti e gli chef di molte più occasioni di ricettazione.

I quattro distributori appartengono al primo gruppo cooperativo attivo nel food service - Cateringgross – e sviluppano un fatturato aggregato di 95 milioni di euro, con 80 agenti di vendita che ogni giorno visitano circa 6.000 ristoranti nelle tre regioni del Nord italiano. Ma questo non è che uno degli elementi di forza di questo nuovo gruppo: avere una Divisione Ittico Fresco che consegna ai ristoranti il giorno successivo all'ordine prodotti che arrivano dal pescato italiano, dagli allevamenti sostenibili a livello mondiale e dai più importanti e qualificati mercati ittici italiani significa fornire ai ristoratori che si avvalgono di questo servizio una qualità che non ha precedenti, oltre ad una consulenza e una formazione su quali specie sono le più indicate, in quel preciso momento, per i loro menu.

Le consegne avvengono salvaguardando, con un packaging che garantisce la freschezza costante del prodotto, le proprietà organolettiche dei pesci, suddivisi per ogni tipologia delle oltre 300 che offre Roat Divisione Ittico Fresco.

Un'altra delle caratteristiche di questo ingresso sul mercato da parte dei quattro distributori è il prezzo che sarà sempre concorrenziale rispetto alle dinamiche del mercato, grazie a costi di logistica studiati per essere contenuti. Uno sforzo di innovazione che ha il suo credo in una frase di Henry Ford: Mettersi insieme è un inizio. Rimanere insieme è un progresso. Lavorare insieme è un successo!

IL LOCALE

Nato e cresciuto nelle fredde acque di sorgente di montagna della nostra regione!



TROTA

Regionale 200g-1kg



TROTA SALMONATA

Regionale 400g-3kg



SALMERINO

Regionale 300g-3kg



FILETTO DI TROTA

Regionale 100-300g



FILETTO DI TROTA SALMONATA

Regionale 100-400g



FILETTO DI SALMERINO

Regionale 100g-1kg



UOVA DI TROTA

Regionale 50g, 200g



BOTTARGA DI TROTA

Regionale 30g, 100g



HAMBURGER DI TROTA

Regionale 100g



UOVA DI SALMERINO

Regionale 200g



I CLASSICI

ACQUA SALATA



BRANZINO

Italia 400g-1,5kg+
Grecia 200g-3kg
Croazia 800g-2kg
Pescato - Mediterraneo 1-3kg



ORATA

Italia 500g-1kg
Grecia 200g-1kg
Spagna 300g-2kg



ROMBO

Spagna 1-3kg
Pescato - Olanda 1-3kg



SOGLIOLA

Olanda 200-400g



TRIGLIA

Pescato - Olanda 100-300g
Pescato - Senegal 100-200g



GALLINELLA

Pescato - Olanda 200g-1kg



DENTICE

Pescato - Mediterraneo 400g-10kg



PAGELLO FRAGOLINO

Pescato - Atlantico 200-500g



OMBRINA

Pescato - Mediterraneo 3-4kg



RANA PESCATRICE INTERA

Pescato - Mediterraneo 500g-4kg



CODA DI ROSPO

Pescato - DK/GB/F 300g-4kg



RICCIOLA

Pescato - Nuova Zelanda 4-5kg

I CLASSICI

ACQUA SALATA



ACQUADELLE

Pescato - Mediterraneo



SARDINE

Pescato - Mediterraneo



ANGUILLA

Pescato - Laguna di Venezia



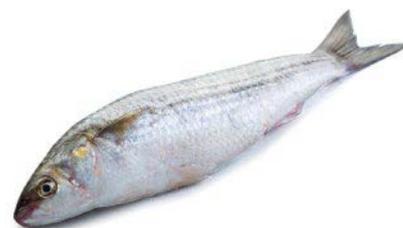
Sgombro

Pescato - Mediterraneo 300-500g



ALICI

Pescato - Mediterraneo



CEFALO/MUGGINE

Pescato - Mediterraneo 300g-1kg



GABILÒ

Pescato - Danimarca 2-4kg



SCORFANO

Pescato - Mediterraneo 500g-3kg



Palombo

Pescato - Mediterraneo 500g-3kg



TONNO

Pescato - Mediterraneo 20-50 kg



PESCE SPADA

Pescato - Mediterraneo/Atlantico/ 8-50 kg



ALI DI RAZZA

Pescato - Mediterraneo 200-500g

I CLASSICI

ACQUA DOLCE



SALMONE

.....
Norvegia 2-8kg
Pescato - Scozia 2-6kg
Pescato - Isole Faroe 2-6kg
.....



FILETTO DI SALMONE SOCKEYE

.....
Con pelle
Pescato - Alaska / Canada 400-800g
.....



UOVA DI SALMONE

.....
Norvegia 50g, 100g
.....



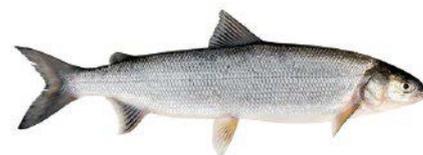
FILETTO DI SALMONE

.....
Norvegia 800g-2kg
Scozia 800g-2kg
.....



TRANCI DI SALMONE

.....
Con pelle
Norvegia 150-300g
.....



LAVARELLO/COREGONE

.....
Regionale / Italia 200-500g
.....



CARPA

.....
Italia
.....



STORIONE

.....
Italia
.....



FILETTO DI STORIONE

.....
Italia
.....



LUCCIO

.....
Pescato - Danimarca 1-4kg
.....



LUCCIOPERCA

.....
Pescato - Danimarca 1-4kg
.....



FILETTO DI LUCCIOPERCA

.....
Con pelle
Pescato - Olanda / Danimarca 200-400g
.....

CAVIALE CALVISIUS



Un ottimo esempio di grande artigianato italiano nelle specialità alimentari di alta qualità. Da oltre quarant'anni mani esperte si prendono cura con passione del caviale di prima scelta, utilizzando metodi di produzione innovativi e tecniche di lavorazione manuale, grazie alle quali viene preservata la naturalezza e la freschezza del miglior caviale „Calvisius“. Grazie a questo trattamento unico e accurato, il caviale Calvisius è una delle prelibatezze più raffinate della gastronomia mondiale e soddisfa anche i palati più esigenti in ogni occasione speciale.

Periodo di validità del prodotto:
circa 90 giorni



CAVIALE CALVISIUS „AGROITICA“

30g, 50g

SPAGHETTI CON CAVIALE

Ingredienti per 2 persone

200 g di spaghetti
1 confezione da 50 g
Caviale Calvisius
Tradizione reale
olio d'oliva
Sale, pepe nero

PREPARAZIONE

Cuocere gli spaghetti „al dente“ in abbondante acqua salata. A metà cottura mettere da parte un po' d'acqua. Scolare la pasta e sciacquare brevemente sotto l'acqua fredda. Mescolare con olio d'oliva e l'acqua della pasta, condire con pepe. Disporre gli spaghetti su due piatti, adagiare il caviale e servire subito.



CEFALOPODI

FRESCHI E CONGELATI



SEPPIA BIANCA

Pescato - Mediterraneo 100g-1kg

Fresco



SEPPIA NERA

Pescato - Mediterraneo 100g-1kg

Fresco



MOSCARDINO

Pescato - Mediterraneo 50-200g

Fresco



CALAMARO

Pescato - FR/NL/GB 100-400g

Fresco



CALAMARO PATAGONIA

Pescato - Argentina / Patagonia
Completamente pulito o parzialmente pulito

Cong.



ANELLI DI TOTANO

In acqua salata
Pescato - Spagna

Fresco



CIUFFI DI CALAMARO

Pescato - Atlantico 50-200g

Fresco



UOVA DI SEPPIA

Pescato - Mediterraneo 30-80g

Fresco



NERO DI SEPPIA

2g, 90g, 500g

Fresco

POLPO



PIOVRA/POLIPO

Pescato - Mediterraneo 800g-2,5kg

Fresco



TENTACOLI DI POLPO COTTI

Pescato - 150-200g

Cong.



RONDELLE DI POLPO COTTE

Pescato

Cong.

CROSTACEI

FRESCHI



ASTICE

Pescato - Canada 400-600g

Fresco



ASTICE BLU

Pescato - GB / FR 800g-2kg

Fresco



ARAGOSTA

Pescato - Sudafrica 400-600g

Fresco



SCAMPI

Pescato - Scozia / Danimarca
Pescato - Sicilia

Fresco



GAMBERI ROSSI

Pescato - Sicilia

Fresco



GAMBERI PRECOTTI

Equador 30/110

Fresco



MAZZANCOLLE INTERE

Pescato - Mediterraneo 10/40

Fresco



CICALE DI MARE

Pescato - Adriatico 30/50

Fresco



GRANCOPORRI

Pescato - FR / GB / IRL 400g-1kg

Fresco



GRANSEGOLE

Pescato - FR / GB / IRL 400-600g

Fresco



MOLECHE

Pescato - Adriatico

Fresco



POLPA DI GRANCHIO

„Agroittica“ - 454g

MITILI

FRESCHI



COZZE

Italia
Spagna

Fresco



VONGOLE

Pescato - Italia

Fresco



VONGOLE LUPINI

Pescato - Italia

Fresco



TARTUFI DI MARE

Pescato - Italia

Fresco



FASOLARI
(Fasolari)

Pescato - Italia

Fresco



CAPPELUNGHE

Pescato - Olanda

Fresco



CAPESANTE

Pescato - Francia
Pescato - Scozia

Fresco



GUSCI DI CAPESANTE

Pescato - Francia
Pescato - Scozia

Fresco



POLPA DI CAPESANTE

Pescato - USA / Canada

Fresco



CANESTRELLI

Mezzo guscio o pulito
Italia

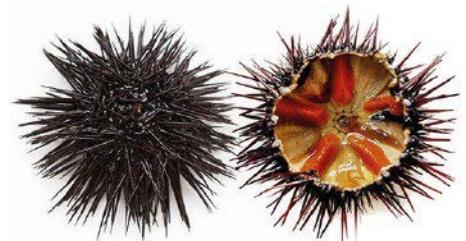
Fresco



OSTRICHE

Pescato - „Fin de Claire“ - Francia

Fresco



Seeigel
(Ricci di mare)

Pescato - Italia

Fresco

NIEDDITTAS

„Tutte le cozze sono nere.
Ma solo le migliori sanno
Nieddittas“

Le cozze del Golfo di Oristano vivono nell'acqua più pura sulla costa occidentale.

Hanno un gusto fine e inconfondibile. Allevate, pescate, pulite, controllate, imballate e consegnate direttamente ad Oristano, hanno certificato di autenticità e sono tra le migliori in termini di qualità. Ad esse si aggrappano il profumo e il gusto pulito del mare di Sardegna.

In cucina sono cozze adatte per tante preparazioni diverse.

L'azienda „Nieddittas“ è il primo allevatore di mitili in Italia e conta 86 ettari Allevamenti di mitili nel Golfo di Oristano e un impianto a terra che pulisce 75 tonnellate di cozze per ciclo.



IL CONTROLLO DELL'INTERA CATENA DI FORNITURA È LA BASE DELLA QUALITÀ DI NIEDDITTAS.



ALLEVATE NEL MARE DI SARDEGNA



RACCOLTE CON LE NOSTRE IMBARCAZIONI



CONTROLLATE NEL NOSTRO LABORATORIO



PULITE CON TECNOLOGIE AVANZATE



CONFEZIONATE NEI NOSTRI STABILIMENTI



CONSEGNATE DA PARTNER AFFIDABILI

ALTRI PRODOTTI „NIEDDITAS“:



VONGOLE VERACI

Sardegna



FUMETTO DI PESCE PER ZUPPE E SUGHI

Sardegna - barattolo da 1 kg



BOTTARGA DI MUGGINE/CEFALO

Sardegna - 150g



BOTTARGA DI MUGGINE/CEFALO GRATTUGIATA

Sardegna - 70g, 250g

FILETTI DI PESCE

FRESCHI E CONGELATI



FILETTO DI BRANZINO

Con pelle
Grecia / Turchia 130-200g



FILETTO DI ORATA

Con pelle
Grecia / Turchia 130-200g



FILETTO DI PLATESSA

Con o senza pelle
Pescato - Olanda 80-150g



FILETTO DI MERLUZZO

Pescato - Danimarca 100-400g



CUORE DI MERLUZZO

Pescato - Danimarca 300-700g



FILETTO DI HALIBUT

Pescato - Groenlandia 300-600g



FILONE DI TONNO

Pescato - Mediterraneo 1,5-4kg
Pescato - Oceano Indiano 1,5-4kg
Pescato - Oceano Atlantico 1,5-4kg



Anche
ABBATTUTO
per sashimi



FILONE DI PESCE SPADA

Pescato - Mediterraneo 2-5kg
Pescato - Oceano Pacifico 2-5kg
Pescato - Oceano Indiano 2-5kg



FILETTI DI PESCE

FRESCHI E CONGELATI



FILETTO DI SOGLIOLA

Pescato - Senegal 30-80g



FILETTO DI SARDA

Con pelle „Butterfly“
Pescato - Mediterraneo 30-80g



Filetto di Sgombro

Con pelle
Pescato - Mediterraneo 100-200g



FILETTO DI OMBRINA

Con pelle
Spagna 300/600



FILETTO DI PANGASIO

Vietnam / Myanmar 200/400



FILETTO DI PERSICO AFRICANO

Pescato - Tanzania / Uganda 200-500g



FILETTO DI TIRSITE/ESCOLAR

Pescato - Vietnam / Thailandia 190g



FILETTO DI MERLUZZO NORDICO

Con pelle / da dissalare
Pescato - DK / NO / IS 1-2kg



TRANCIO DI TONNO

Con pelle
Pescato - Oceano Indiano 200-400g



TRANCIO DI SMERIGLIO
VITELLO MARE

Con pelle
Oceano Indiano 200-400g



TRANCIO DI PALOMBO
VERDESCA

Atlantico 200-400g



TRANCIO DI PESCE SPADA

Con pelle
Atlantico 200-400g



FILETTI DI PESCE

CONGELATI



FILETTO DI CERNIA

Pescato - Turchia 200-400g

Cong.



FILETTO DI SCORFANO

Con pelle
Pescato 100-300g

Cong.



FILETTO DI SAN PIETRO

Con pelle
Pescato 100-200g

Cong.



FILETTO DI TRIGLIA

Con pelle
Pescato 40-100g

Cong.



FILETTO DI TILAPIA

Pescato 40-150g

Cong.



FILETTO DI ROMBO

Pescato 100-200g

Cong.



FILETTO DI LUCCIOPERCA

Con pelle
Pescato 100-800g

Cong.



FILETTO DI RED SNAPPER

Con pelle
Pescato 200-400g

Cong.



FILETTO DI PESCE PAPAGALLO

Con pelle
Pescato 170-230g

Cong.



FILETTO DI GALLINELLA

Con pelle
Pescato 100-200g

Cong.



FILETTO DI LAVARELLO/COREGONE

Con pelle
Pescato - Italia 100-200g

Cong.



FILETTO DI PERSICO DI LAGO

Con pelle
Pescato - Italia 50-150g

Cong.

CROSTACEI

CONGELATI



GAMBERI

Pescato - Atlantico (Argentina)
L1 10/20, L2 20/30

Cong.



CODE DI GAMBERI

Con o senza guscio
Pescato - Atlantico (Argentina)
C1 30/40, Rotor 40/50, C2 50/60

Cong.



CODE DI GAMBERO ,EASYPEEL'

Con guscio, senza intestino
Equador / Vietnam
16/20, 21/25, 26/30, 31/40, 41/50

Cong.



GAMBERI BLACK TIGER

Tailandia / Vietnam 8/12 (800g)

Cong.



SCAMPI

Pescato - DK / GB/ NL / IRL
4/7, 8/12, 13/16, 17/20, 20/30, 31/40

Cong.



SCAMPISCHWÄNZE
(Code di Scampi)

Pescato - GB / DK / IRL / NL
Con guscio 30/50
Senza guscio 30/40

Cong.

LA LINEA GOURMET DI ,PRINZ'



CARPACCIO DI PIOVRA ,CHEF'

750g



CARPACCIO DI FRUTTI DI MARE

750g



CARPACCIO DI GAMBERO

600g

PRODOTTI PRONTI

CONGELATI



FRITTO MISTO INFARINATO

Italia 1kg



CHELE DI GRANCHIO PANATE

Italia 1kg (35 pezzi)



PAELLA ALLA VALENCIANA

Italia 1kg, 6kg



BASTONCINI DI MERLUZZO

Italia 5kg (170 pezzi)



CROCCHETTE DI MERLUZZO

Italia 5kg (200 pezzi)



GAMBERO BUTTERFLY PANATO

Italia 1kg (80 pezzi)



SPIEDINI CALAMARI-GAMBERI
PANATI

Italia 5kg (50 pezzi)



SPIEDINI CALAMARI-GAMBERI

Italia 5kg (45 pezzi)



SPIEDINI DI CALAMARO PANATO

Italia (10 pezzi da 70 g)

FRESCHI E VELOCI DA PREPARARE



MISTO PER ZUPPA

Fresco

Italia



MISTO PER RISOTTI E SUGHI

Fresco

Italia



MISTO PER FRITTURA MISTA

Fresco

Italia



Il nostro merluzzo viene pescato nelle acque al largo delle Lofoten, eviscerato, pulito e appeso ad asciugare. Da lì viene trasportato alla nostra azienda. Qui lo stoccafisso viene reidratato in modo tradizionale a bagnomaria. La carne bianca e soda ha un sapore delicato e può essere servita bollita, frita, brasata o alla griglia.

STOCCAFISSO



STOCCAFISSO BAGNATO

Senza testa



STOCCAFISSO INTERO BAGNATO

Bagnato / bagnato, battuto



FILETTO DI BACCALÀ

1-1,5kg



STOCCAFISSO

WM 50/60



STOCCAFISSO BATTUTO

WM 50/60
WM 50/60 Ragno



STOCCAFISSO BAGNATO
CONFEZIONATO

600g



LASAGNE DI STOCCAFISSO

2kg



STOCCAFISSO MANTACATO

1kg



STOCCAFISSO ALLA 'VICENTINA'

1,5kg

PESCE AFFUMICATO

SPECIALITÀ AFFUMICATE



SALMONE AFFUMICATO

Pretagliato o intero
Pretagliato 100g, 200g, 500g, 1kg
Norvegia / Scozia



SALMONE GRAVLAX

Pretagliato o intero
Pretagliato 100g, 1,3kg
Norvegia



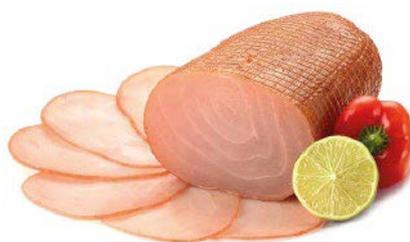
RITAGLI DI SALMONE AFFUMICATO

Norvegia 500g, 1kg



TONNO AFFUMICATO

Italia 1-2kg



PESCE MARLIN AFFUMICATO

Italia 1-2kg



PESCE SPADA AFFUMICATO

Italia 1-2kg



SALMERINO AFFUMICATO

Pretagliato o intero
Regionale 200-600g



FILETTO DI TROTA AFFUMICATO

Pretagliato o intero
Filetto di trota salmonata o filetto di trota bianca
Regionale 100-800g



SPECK DI TROTA AFFUMICATO

Regionale 200-300g



ARINGA AFFUMICATA

Filetto o intero
Danimarca / Olanda 200-300g



FILETTO DI SGOMBRO AFFUMICATO

Naturale, pepe o erbe aromatiche
Danimarca / Olanda 150-300g



FILETTI DI ANGUILLA AFFUMICATI

Italia 50g, 250g

CONSERVE

SPECIALITÀ MARINATE



INSALATA DI MARE

In olio 5kg, 10kg
Al naturale (Cocktail) 3kg, 5kg, 10kg - Italia



FRITTURA MARINATA

Italia 2kg



ANGUILLA MARINATA „ROSSI“

Italia 2kg



POLPA DI RICCIO

Sicilia 100g, 200g



POLPA DI GRANCHIO

Tailandia 200g, 400g



SURIMI IN SALAMOIA

Danimarca 450g, 900g



SEPPIOLINE FARCITE AL VERDE

Italia 1kg



FILETTI DI ALICI MARINATI

Italia 1kg, 5kg



BOCCONCINI DI SARDE CON OLIVE

Italia 1kg, 5kg



CODE DI GAMBERI IN SALAMOIA

Mari freddi, mari caldi o fiume
Danimarca 250g, 450g, 900g



TROTA MARINATA

Regionale 1kg



SALMERINO MARINATO

Regionale 1kg



Via Monte Tomba, 5
36060 Romano d'Ezzelino VI
Tel. 0424 8188

info@marchispa.com
www.marchispa.it