



POLIARTIGIANA
DAL 1991

Produzione di baccalà, stoccafisso, merluzzo
e prodotti gastronomici.



POLIARTIGIANA

DAL 1991



Poliartigiana nasce nel Settembre 1991 da un'intuizione imprenditoriale, suggerita da un attento monitoraggio e studio del settore di riferimento: distribuzione di merluzzo essiccato (stoccafisso) e salato (baccalà).

Da subito l'Azienda si contraddistingue per una spiccata attitudine a intercettare i trend di mercato e le esigenze in evoluzione del consumatore, rispondendo al cambiamento dei costumi e stimolando ulteriormente la domanda attraverso proposte commerciali nuove e differenziate.

Radicata profondamente nel territorio di La Spezia, con il privilegio di affacciarsi a tre differenti aree (Liguria, Toscana e Pianura Padana), Poliartigiana, con la sua linea di prodotti a marchio Pescandia, avvia l'attività negli anni '90 adottando le tecniche produttive dell'epoca.



POLIARTIGIANA OGGI

L'azienda è oggi leader in Italia nella trasformazione del merluzzo nordico, dal quale ottiene la maggior parte dei prodotti che distribuisce. I trend di mercato hanno incentivato l'Azienda a differenziare la propria proposta suddividendola in 3 gamme di prodotti.

"Certe ricette"
E SAI COSA METTI IN TAVOLA





PRODOTTI GASTRONOMICI PRONTI

Preparazioni semplici, tipiche regionali e moderne, preparate rigorosamente senza l'utilizzo di additivi, conservanti ed esaltatori di sapore.



PRODOTTO IN ITALIA
senza uso di conservanti,
coloranti e additivi aggiunti.

"Certe ricette"
E SAI COSA METTI IN TAVOLA

"Certe

perché vengono utilizzati ingredienti certi, gli stessi che si userebbero a casa per la preparazione di un buon pasto per tutta la famiglia.

ricette"

perché i piatti proposti sono preparazioni note, molto spesso fedeli alle ricette tipiche regionali italiane.



MODALITÀ DI COTTURA



In
microonde



In
padella



Forno
ventilato



Friggitrice
ad aria

“I CUCINATI”

“I MANTECATI”

“I PREFRITTI”

“I COTTI AL VAPORE”

“I PRONTI DA FRIGGERE”

“LE ACCIUGHE”



“I RIPIENI”

LE COZZE - LE ACCIUGHE - I CALAMARI

“I CUCINATI”

Gustose ricette a base di pesce riprese dalla tradizione italiana e riproposte in versione moderna.

POLPO ALLA DIAVOLA

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI POLPO.
INGREDIENTI: POLPO 46%, passata di pomodoro (pomodoro 99,5%, sale), olio di semi di girasole, cipolla, patate, olio extra vergine di oliva, sale, peperoncino rosso.

 In microonde

Forare il film e riscaldare per almeno 3 minuti a 600 Watt.

 In padella

Scaldare a fuoco medio per almeno 6 minuti.

 0° a +4°

 -18°

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg

POLPO E PATATE

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI POLPO.
INGREDIENTI: POLPO 61%, patate 23%, olio di semi di girasole, olio extra-vergine di oliva, succo di limone concentrato (succo di limone concentrato, conservante: E224 (SOLFITI)), olive nere denocciate (olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico), capperi al sale (capperi 80%, sale 20%), sale, aglio in polvere, cipolla granulata, prezzemolo essiccato, peperoncino.

 In microonde

Forare il film e riscaldare per almeno 3 minuti a 600 Watt.

 In padella

Scaldare a fuoco medio per almeno 6 minuti.

 0° a +4°

 -18°

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg

STOCCAFISSO ALLA LIGURE

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI STOCCAFISSO AMMOLLATO.
INGREDIENTI: Stoccafisso ammollato 43% (MERLUZZO nordico, acqua), passata di pomodoro (pomodoro 99,5%, sale), cipolla, olio di semi di girasole, olive nere denocciate (olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico), olio extra-vergine di oliva, pinoli, sale, aglio in polvere.

 In microonde

Forare il film e riscaldare per almeno 3 minuti a 600 Watt.

 In padella

Scaldare a fuoco medio per almeno 6 minuti.

 0° a +4°

 -18°

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg

PRODOTTO
con pesce
selvaggio

PIZZAIOLA DI MERLUZZO

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI MERLUZZO NORDICO.
INGREDIENTI: Sugo 50% (passata di pomodoro (pomodoro 99,5%, sale), cipolle, olio di semi di girasole, olive nere denocciate (olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico), capperi al sale (capperi 80%, sale 20%), olio extra-vergine di oliva, aglio in polvere, sale), MERLUZZO nordico infarinato fritto (MERLUZZO nordico 44%, farina di GRANO, olio di semi di girasole alto oleico).

 In microonde

Forare il film e riscaldare per almeno 3 minuti a 600 Watt.

 In padella

Scaldare a fuoco medio per almeno 6 minuti.

 0° a +4°

 -18°

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg

BRUCIATA DI STOCCAFISSO

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI STOCCAFISSO AMMOLLATO.
INGREDIENTI: Stoccafisso ammollato 50% (MERLUZZO nordico, acqua), olio di semi di girasole, cipolle, patate, olio extra-vergine di oliva, sale, aglio, peperoncino in polvere.

 In microonde

Forare il film e riscaldare per almeno 3 minuti a 600 Watt.

 In padella

Scaldare a fuoco medio per almeno 6 minuti.

 0° a +4°

 -18°

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg

SEPIE CON PISELLI

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI SEPIE.
INGREDIENTI: SEPIA 41%, passata di pomodoro (pomodoro 99,5%, sale), piselli 17%, cipolla, olio di semi di girasole, olio extra-vergine di oliva, sale, aglio in polvere, peperoncino.

 In microonde

Forare il film e riscaldare per almeno 3 minuti a 600 Watt.

 In padella

Scaldare a fuoco medio per almeno 6 minuti.

 0° a +4°

 -18°

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg





**PRODOTTO
con pesce
selvaggio**

BACCALÀ ALLA LIVORNESE

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI MERLUZZO NORDICO.
INGREDIENTI: Sugo 50% (passata di pomodoro (pomodoro 99,5%, sale), cipolle, patate, olio di semi di girasole, olio extra-vergine di oliva, olive nere denocciolate (olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico), capperi al sale (capperi 80%, sale 20%), aglio in polvere, sale), baccalà ammollato infarinato fritto (baccalà 44% (MERLUZZO nordico, acqua, sale), farina di GRANO, olio di semi di girasole alto oleico).



In
microonde

Forare il film e riscaldare per
almeno 3 minuti a 600 Watt.



In
padella

Scaldare a fuoco medio
per almeno 6 minuti.



0° a +4°



-18°

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg



CACIUCCO

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA CONGELATA A BASE DI PESCE, MOLLUSCHI
E CROSTACEI

INGREDIENTI: POLPO, SEPIA, CALAMARO patagonico, MERLUZZO nordico, CODE
DI MAZZANCOLLE tropicali, COZZE precotte, polpa di pomodoro, cipolla, olio di semi
di girasole, olio extra vergine di oliva, sale, aglio in polvere, prezzemolo essiccato,
peperoncino rosso.



In
microonde

Forare il film e riscaldare per
almeno 3 minuti a 600 Watt.



In
padella

Scaldare a fuoco medio
per almeno 6 minuti.



0° a +4°



-18°

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg



“I PREFRITTI”

Sfiziosi prodotti cotti esclusivamente in olio di girasole alto oleico e preparati con materie prime selezionate. Pronti in pochi minuti scaldandoli in forno, friggitrice ad aria, friggitrice e in padella.

TRANCIO DI MERLUZZO PASTELLATO

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI BACCALÀ.
INGREDIENTI: Baccalà ammollato (Baccalà (MERLUZZO nordico, sale, stabilizzanti: E450, E451), acqua) 69%, Farina di GRANO tipo 00, acqua, lievito di birra, olio di girasole alto oleico.



Scaldare a 180°C per almeno 15 minuti.



Scaldare a 160°C per almeno 6 minuti.



-18°

Formato
busta 3 Kg

PRODOTTO
con pesce
selvaggio

FRITTELLE DI BACCALÀ

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI BACCALÀ.
INGREDIENTI: Baccalà ammollato (Baccalà (MERLUZZO nordico, sale, stabilizzanti: E450, E451), acqua) 52%, Farina di GRANO tipo 00, acqua, lievito, olio di girasole alto oleico.



Scaldare a 180°C per almeno 6 minuti.



Scaldare a 160°C per almeno 4 minuti.



-18°

Formato
busta 1 Kg

PRODOTTO
con pesce
selvaggio

BACCALÀ PASTELLATO

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI BACCALÀ AMMOLLATO.
INGREDIENTI: Baccalà ammollato (baccalà (MERLUZZO NORDICO, sale, stabilizzanti: E450, E451), acqua) 64%, farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, olio di semi di girasole alto oleico, lievito di birra.



Scaldare a 180°C per almeno 8 minuti.



Scaldare a 160°C per almeno 6 minuti.



Scaldare a fuoco medio per almeno 4 minuti per lato.



0° a +4°



-18°

Formato
vaschetta 250 g
busta 1 Kg

PRODOTTO
con pesce
selvaggio

CHIPS DI MERLUZZO

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI MERLUZZO NORDICO.
INGREDIENTI: MERLUZZO nordico 53%, pan grattato (farina di GRANO, lievito di birra, sale), pastella (acqua, farina di GRANO, sale), farina di GRANO tipo 00, olio di semi di girasole alto oleico.



Scaldare a 180°C per almeno 3 minuti.



Scaldare a 160°C per almeno 3 minuti.



Scaldare a fuoco medio per almeno 3 minuti per lato.



0° a +4°



-18°

Formato
vaschetta 150 g
busta 1 Kg

PRODOTTO
con pesce
selvaggio

COTOLETTE DI MERLUZZO

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI MERLUZZO NORDICO.
INGREDIENTI: MERLUZZO nordico 70%, pan grattato (farina di GRANO, lievito di birra, sale), farina di GRANO tipo 00, pastella (acqua, farina di GRANO), sale, olio di semi di girasole alto oleico.



Scaldare a 180°C per almeno 5 minuti.



Scaldare a 160°C per almeno 5 minuti.



Scaldare a fuoco medio per almeno 4 minuti per lato.



0° a +4°



-18°

Formato
vaschetta 180 g
busta 1 Kg

PRODOTTO
con pesce
selvaggio

FRITTO MISTO

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI PRODOTTI DELLA PESCA.
INGREDIENTI: CALAMARO (anelli e ciuffi), MERLUZZO nordico (MERLUZZO nordico, sale), GAMBERETTO boreale, farina di GRANO tenero tipo 00, olio di semi di girasole alto oleico.



Scaldare a 180°C per almeno 10 minuti.



In funzione defrost a meno di 350 Watt.



-18°

Formato
busta 1 Kg

FRITTO MISTO GOLFO

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI PRODOTTI DELLA PESCA.
INGREDIENTI: CALAMARO (anelli e ciuffi), ACCIUGHE, GAMBERETTO boreale, farina di GRANO tenero tipo 00, olio di semi di girasole alto oleico.



Scaldare a 180°C per almeno 10 minuti.



In funzione defrost a meno di 350 Watt.



-18°

Formato
busta 1 Kg



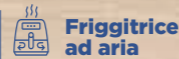
BURGER DI MERLUZZO PANATO

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI MERLUZZO NORDICO.
INGREDIENTI: Burger (MERLUZZO nordico 84%, olio di semi di girasole, pan grattato, sale), panatura 4% (pan grattato (farina di GRANO, lievito di birra, sale), farina di GRANO tipo 00, pastella (acqua, farina di GRANO, sale), olio di semi di girasole alto oleico.

**PRODOTTO
con pesce
selvaggio**



Forno ventilato
Scaldare a 180°C per almeno 5 minuti.



Friggitrice ad aria
Scaldare a 160°C per almeno 5 minuti.



In padella
Scaldare a fuoco medio per almeno 4 minuti per lato.



Formato
vaschetta 2 burger x 90 g
busta 30 burger x 90 g
busta 18 burger x 140 g



ANELLI E CIUFFI DI CALAMARI

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI CALAMARI.
INGREDIENTI: CALAMARI 79%, farina di GRANO tenero tipo 00, olio di semi di girasole alto oleico.



In Forno
Scaldare a 180°C per almeno 8 minuti.



Friggitrice ad aria
Scaldare a 160°C per almeno 6 minuti.



In padella
Scaldare a fuoco medio per almeno 6 minuti per lato.



Formato
vaschetta 200 g
busta 1 Kg



GAMBERO BOREALE

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI GAMBERO BOREALE.
INGREDIENTI: GAMBERO boreale 80%, Farina di GRANO tipo 00, Olio di girasole alto oleico.



Forno ventilato
Scaldare a 180°C per almeno 3 minuti.



Friggitrice ad aria
Scaldare a 160°C per almeno 2 minuti.



Formato
busta 1 Kg



“I PRONTI DA FRIGGERE”

Specialità semilavorate e pronte per essere cotte in friggitrice.



BURGER DI MERLUZZO

INGREDIENTI: MERLUZZO nordico 88%, Farina di riso, Cipolla granulata, sale, Olio di girasole.

Formato
busta 30 burger x 80 g - cartone 1 busta x 2,4 Kg (solo gelo)



PRODOTTO
con pesce
selvaggio



BURGER DI MERLUZZO PANATI

INGREDIENTI: Burger (MERLUZZO nordico 84%, olio di semi di girasole, farina di riso, sale), panatura 4% (pan grattato (farina di GRANO, lievito di birra, sale), farina di GRANO tipo 00, pastella (acqua, farina di GRANO, sale).

Formato
busta 30 burger x 90 g
busta 18 burger x 140 g



PRODOTTO
con pesce
selvaggio



CHIPS DI MERLUZZO PANATE

INGREDIENTI: MERLUZZO nordico 53%, pan grattato (farina di GRANO, lievito di birra, sale), pastella (acqua, farina di GRANO, sale), farina di GRANO tipo 00.

Formato
busta 1 Kg



PRODOTTO
con pesce
selvaggio



COTOLETTE DI MERLUZZO PANATE

INGREDIENTI: MERLUZZO nordico 70%, pan grattato (farina di GRANO, lievito di birra, sale), farina di GRANO tipo 00, pastella (acqua, farina di GRANO), sale.

Formato
busta 1 Kg



PRODOTTO
con pesce
selvaggio



ANELLI E CIUFFI DI CALAMARI AL NATURALE

INGREDIENTI: CALAMARO patagonico, sale.

Formato
cartone 3 Kg sfusi



ANELLI E CIUFFI DI CALAMARI INFARINATI

INGREDIENTI: CALAMARI 79%, farina di GRANO tenero tipo 00.

Formato
busta 1 Kg



GAMBERI BOREALI INFARINATI

INGREDIENTI: GAMBERO boreale 83%, Farina di GRANO tipo 00.

Formato
busta 1 Kg



FRITTO MISTO INFARINATO

INGREDIENTI: CALAMARO (anelli e ciuffi), MERLUZZO nordico (MERLUZZO nordico, sale), GAMBERO boreale, farina di GRANO tenero tipo 00.

FRITTO MISTO INFARINATO GOLFO

INGREDIENTI: CALAMARO (anelli e ciuffi), ACCIUGHE, GAMBERETTO boreale, farina di GRANO tenero tipo 00.

Formato
busta 1 Kg



GRAN FRITTO INFARINATO

INGREDIENTI: CALAMARO, MERLUZZO (MERLUZZO nordico, sale), CODE DI GAMBERO ARGENTINE SGUSCIATE (GAMBERO ARGENTINO, antiossidante: E223 (SOLFITI)), farina di GRANO tenero di tipo 00, farina di riso, semola di GRANO duro, sale.

Formato
busta 1 Kg



MODALITÀ DI COTTURA

In olio bollente

Immergere in olio bollente fino a cottura.

“I MANTECATI”

Ricette cremose e delicate ideali per la realizzazione di veloci antipasti o gustosi accompagnamenti.

BACCALÀ MANTECATO

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI BACCALÀ AMMOLLATO.
INGREDIENTI: Baccalà ammollato 59% (MERLUZZO nordico, acqua, sale), olio di semi di girasole, stoccafisso (MERLUZZO nordico), sale.

PRONTO AL CONSUMO

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg



0° a +4°

PRODOTTO
con pesce
selvaggio

BRANDADA

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI BACCALÀ AMMOLLATO.
INGREDIENTI: Baccalà ammollato 51% (MERLUZZO nordico, acqua, sale), patate, olio di semi di girasole, olio extra-vergine di oliva, LATTE, cipolla, sale, aglio in polvere, pepe nero, prezzemolo essiccato.

PRONTO AL CONSUMO

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg



0° a +4°

PRODOTTO
con pesce
selvaggio





**PRODOTTO
con pesce
selvaggio**

BRANDACUJUN

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI BACCALÀ AMMOLLATO.

INGREDIENTI: Baccalà ammollato 48% (MERLUZZO nordico, acqua, sale), patate, cipolle, olio di semi di girasole, olio extra-vergine di oliva, olive nere denocciolate (olive, acqua, sale, correttore di acidità:acido lattico), succo di limone (succo di limone concentrato, conservante: E224 (SOLFITI)), capperi al sale (capperi 80%, sale 20%), sale, aglio in polvere, prezzemolo essiccato, peperoncino.

PRONTO AL CONSUMO

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg



0° a +4°



-18°



**PRODOTTO
con pesce
selvaggio**

MERLUZZO GENTILE

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI MERLUZZO NORDICO.

INGREDIENTI: MERLUZZO nordico 60%, cipolle, olio di semi di girasole, riso, olio extra-vergine di oliva, aglio in polvere.

 **In
microonde**

Forare il film e riscaldare per
almeno 3 minuti a 600 Watt.

 **In
padella**

Scaldare a fuoco medio
per almeno 6 minuti.

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg



0° a +4°



-18°



“I COTTI AL VAPORE”

Prodotti che conservano il gusto originale e le proprietà organolettiche delle materie prime grazie alla cottura a vapore, e che si prestano perfettamente come base per la creazione di qualsiasi portata.



POLPO COTTO

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI POLPO.
INGREDIENTI: POLPO, vino bianco (SOLFITI), aglio.



Immergere in acqua calda il prodotto per almeno 6 minuti. Finire la cottura a piacimento (alla piastra, forno).

Formato
busta sottovuoto 1 polpo x 200/300g C.A.



TENTACOLI DI POLPO

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI POLPO.
INGREDIENTI: POLPO, vino bianco (SOLFITI), aglio.



Immergere in acqua calda il prodotto per almeno 6 minuti. Finire la cottura a piacimento (alla piastra, forno).

Formato
vaschetta 150 g



INSALATA DI MARE

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI MOLLUSCHI E CROSTACEI.
INGREDIENTI: POLPO, SEPPIA, CALAMARO patagonico, MAZZANCOLLE tropicali, COZZE, VONGOLE.



Scaldare a fuoco medio per almeno 4 minuti. Condire a piacere.

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg



PRODOTTO
con pesce
selvaggio

POLPA DI STOCCAFISSO

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI STOCCAFISSO.
INGREDIENTI: Stoccafisso ammollato (MERLUZZO nordico, acqua).

PRONTO AL CONSUMO

Formato
busta 2,5 Kg



INSALATA DI MARE IN OLIO CON VERDURE

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI MOLLUSCHI E CROSTACEI.
INGREDIENTI: 44% (POLPO, SEPPIA, CALAMARO patagonico, MAZZANCOLLE tropicali, COZZE precotte, VONGOLE precotte), verdure 35% (peperone, carote, SEDANO), olio di girasole 12%, olio extra-vergine di oliva 4%, succo di limone (succo di limone concentrato, conservante: E224 (SOLFITI)), sale, aglio in polvere, cipolla granulata, prezzemolo essiccato.

PRONTO AL CONSUMO

Formato
vaschetta 250 g
vaschetta 500 g



“LE ACCIUGHE”

Eccellenza del nostro mare locale lavorata e proposta in comodi semilavorati.



ACCIUGHE INTERE

INGREDIENTI: ACCIUGHE

Formato
cartone 4 Kg IQF sfuso
vaschetta 1 Kg



ACCIUGHE INFARINATE FRITTE

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI ACCIUGHE.
INGREDIENTI: ACCIUGHE 84% (ACCIUGHE, acqua, sale), farina di GRANO tenero tipo 00 15%, olio di semi di girasole alto oleico.



Scaldare a 180°C per almeno 3 minuti.



Scaldare a 160°C per almeno 3 minuti.



Scaldare a fuoco medio per almeno 2 minuti per lato.



0° a +4°



-18°

Formato
vaschetta 150 g
busta 1 Kg



ACCIUGHE EVISCERATE DELISCATE

INGREDIENTI: ACCIUGHE

Formato
busta 1 Kg



-18°



ACCIUGHE EVISCERATE

INGREDIENTI: ACCIUGHE

Formato
cartone 4 Kg IQF sfuso
vaschetta 1 Kg



-18°



ACCIUGHE EVISCERATE DELISCATE IMPANATE

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI ACCIUGHE.
INGREDIENTI: ACCIUGHE 53% (ACCIUGHE, acqua, sale), panatura 43% (pangrattato (farina di GRANO tenero tipo 0, lievito di birra, sale), pastella (acqua, farina di GRANO, sale), farina di GRANO tenero tipo 00).

Formato
busta 1 Kg



-18°



ACCIUGHE EVISCERATE INFARINATE

INGREDIENTI: ACCIUGHE 85%, Farina di GRANO 00.

Formato
busta 1 Kg



-18°



ACCIUGHE IMPANATE FRITTE

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI ACCIUGHE.
INGREDIENTI: ACCIUGHE 53% (ACCIUGHE, acqua, sale), panatura 43% (pangrattato (farina di GRANO tenero tipo 0, lievito di birra, sale), pastella (acqua, farina di GRANO, sale), farina di GRANO tenero tipo 00), olio di semi di girasole alto oleico.



Scaldare a 180°C per almeno 3 minuti.



Scaldare a 160°C per almeno 3 minuti.



Scaldare a fuoco medio per almeno 2 minuti per lato.



0° a +4°



-18°

Formato
vaschetta 150 g
busta da 1 Kg

“I RIPIENI”



ACCIUGHE RIPIENE

PREPARAZIONE GASTRONOMICA CONGELATA A BASE DI ACCIUGHE.

INGREDIENTI: Ripieno 42% (cipolle, mortadella (carne di suino, trippino di suino, carne di suino separata meccanicamente, grasso di suino, sale, spezie, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), pancarrè (farina di GRANO tipo 00, farina di GRANO tipo 0 manitoba, LATTE, acqua, olio extra-vergine di oliva, zucchero, lievito di birra, sale), ACCIUGHE salate (ACCIUGHE, sale), pan grattato (farina di GRANO, lievito di birra, sale), olio di girasole, olio extra-vergine di oliva, grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), LATTE, aglio in polvere, prezzemolo essiccato, pepe nero in polvere), ACCIUGHE 27% (ACCIUGHE, acqua, sale), panatura 27% (pan grattato (farina di GRANO, lievito di birra, sale), pastella (acqua, farina di GRANO, sale), farina di GRANO tipo 00).



In olio bollente
Immergere in olio bollente fino a cottura.



-18°

Formato
busta 1 Kg



CALAMARI RIPIENI

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI CALAMARI.

INGREDIENTI: Sugo (passata di pomodoro, sale, aglio in polvere, prezzemolo essiccato, peperoncino in polvere), ripieno 38% (mortadella (carne di suino, trippino di suino, carne separata meccanicamente di suino, grasso di suino, sale, spezie, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), cipolle, CALAMARI, pane (farina di GRANO tipo 00, farina di GRANO tipo 0 manitoba, LATTE, acqua, olio e.v.o. zucchero, lievito, sale), pangrattato (farina di GRANO tipo 0, lievito di birra, sale), olio e.v.o., olio di girasole, grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), LATTE, aglio in polvere, prezzemolo essiccato, pepe nero), CALAMARI 15%.



In microonde

Forare il film e riscaldare per almeno 3 minuti a 600 Watt.



In padella

Scaldare a fuoco medio per almeno 6 minuti.



-18°

Formato
busta 1 Kg



COZZE RIPIENE ALLA SPEZZINA

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI COZZE.

INGREDIENTI: Ripieno 25% (cipolle, mortadella (carne di suino, trippino di suino, carne di suino separata meccanicamente, grasso di suino, sale, spezie, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), MITILI, pancarrè (farina di GRANO tipo 00, farina di GRANO tipo 0 manitoba, LATTE, acqua, olio extra-vergine di oliva, zucchero, lievito, sale), pan grattato (farina di GRANO tipo 0, lievito, sale), sughetto (passata di pomodoro, cipolle, MITILI, olio extra-vergine di oliva, olio di girasole, sale, aglio in polvere, peperoncino rosso in polvere, prezzemolo essiccato), LATTE, grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), olio extra-vergine di oliva, olio di girasole, aglio in polvere, sale, prezzemolo essiccato, pepe nero), sughetto (passata di pomodoro, cipolle, MITILI, olio extra-vergine di oliva, olio di girasole, sale, aglio in polvere, peperoncino rosso in polvere, prezzemolo essiccato), MITILI 8%.



In microonde

Forare il film e riscaldare per almeno 3 minuti a 600 Watt.



In padella

Scaldare a fuoco medio per almeno 6 minuti.



-18°

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 300 g
vaschetta 1 Kg

ACCIUGHE RIPIENE FRITTE

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA CONGELATA A BASE DI ACCIUGHE.

INGREDIENTI: Ripieno 42% (cipolle, mortadella (carne di suino, trippino di suino, carne di suino separata meccanicamente, grasso di suino, sale, spezie, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), pancarrè (farina di GRANO tipo 00, farina di GRANO tipo 0 manitoba, LATTE, acqua, olio extra-vergine di oliva, zucchero, lievito di birra, sale), ACCIUGHE salate (ACCIUGHE, sale), pan grattato (farina di GRANO, lievito di birra, sale), olio di girasole, olio extra-vergine di oliva, grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), LATTE, aglio in polvere, prezzemolo essiccato, pepe nero in polvere), ACCIUGHE 27% (ACCIUGHE, acqua, sale), panatura 27% (pan grattato (farina di GRANO, lievito di birra, sale), pastella (acqua, farina di GRANO, sale), farina di GRANO tipo 00), olio di girasole alto oleico.



Forno ventilato

Scaldare a 180°C per almeno 3 minuti.



Friggitrice ad aria

Scaldare a 160°C per almeno 2 minuti.



-18°

Formato
busta 1 Kg





STOCCAFISSO E BACCALÀ

Prodotti tipici della tradizione culinaria italiana messi ogni giorno a disposizione degli addetti del settore ittico, operatori del settore Ho.Re.Ca. e dei consumatori finali.

La lavorazione dello stoccafisso è l'attività con cui è iniziata la storia di Poliartigiana. La sua esperienza le consente di essere molto versatile in questa lavorazione riuscendo così a soddisfare a pieno le richieste della clientela, grazie a uno dei suoi prodotti di punta: lo stoccafisso ammollato sottovuoto.

Grazie al baccalà ammollato l'azienda si è affermata negli ultimi anni. Le nuove tecnologie hanno permesso di portare sul mercato un prodotto moderno, versatile e sicuro.



**FILETTO DI BACCALÀ AMMOLLATO
HPP SOTTOVUOTO**



FORMATO
Busta sottovuoto 4 Kg - cartone 1 busta x 4 Kg
cartone 2 buste x 4 Kg
Busta HPP 2,5 Kg C.A. - cartone 2 buste x 2,5 Kg C.A.

**PORZIONE DI FILETTO DI BACCALÀ AMMOLLATO
HPP SOTTOVUOTO**



FORMATO
Porzione sottovuoto 300/400 g CA. - sacchetto 6 porzioni x 300/400 g CA.

**DORSINO DI BACCALÀ AMMOLLATO
HPP SOTTOVUOTO**



FORMATO
Busta monopezzo sottovuoto 600/800 g CA. - cartone peso variabile

**TRANCETTI DI BACCALÀ AMMOLLATO
HPP SOTTOVUOTO**



FORMATO
Busta sottovuoto 2,5 Kg - Cartone 2 buste x 2,5 Kg

*HPP: HIGH PRESSURE PROCESSING

SECCHI, SALATI ED ETNICI



STOCCAFISSO AMMOLLATO
SOTTOVUOTO



FORMATO
Busta monopezzo sottovuoto 1,5 Kg C.A. - cartone peso variabile

PORZIONE DI STOCCAFISSO AMMOLLATO
SOTTOVUOTO



FORMATO
Porzione sottovuoto 300/400 g CA - sacchetto 6 porzioni x 300/400 g CA.

DORSINO DI STOCCAFISSO AMMOLLATO
SOTTOVUOTO



FORMATO
Busta monopezzo sottovuoto 600/800 g C.A. - cartone peso variabile

STOCCAFISSO INTERO
SOTTOVUOTO



FORMATO
Busta monopezzo sottovuoto 2 Kg C.A. - cartone peso variabile

La linea "SECCHI, SALATI ED ETNICI", soddisfa le richieste di due mercati agli estremi: il mercato italiano, dove vi è ancora un consumo importante di prodotti tradizionali e il mercato etnico con prodotti di largo consumo nelle abitudini alimentari di altri paesi.

FILETTO DI BACCALÀ SALATO
NELLE DIVERSE PEZZATURE



FORMATO
Vaschetta 5 Kg - cartone 1 vaschetta x 5 Kg
Cartone 25 Kg sfuso

BACCALÀ SALATO LISCA
NELLE DIVERSE PEZZATURE



FORMATO
Busta monopezzo peso variabile - cartone peso variabile
Cartone 20/25 Kg sfuso

ALETTE DI BACCALÀ SALATO



FORMATO
Vaschetta 5 Kg - cartone 1 vaschetta x 5 Kg
Cartone 25 Kg sfuso

BACCALÀ SALATO SECCO ALIBIANCHE



FORMATO
Busta monopezzo peso variabile - cartone peso variabile
Cartone 20/25 Kg sfuso



TRANCETTI DI BACCALÀ SALATO



FORMATO
Vaschetta 1 Kg - cartone 8 vaschette x 1 Kg
Vaschetta 5 Kg - cartone 1 vaschetta x 5 Kg

FILETTO DI MOLVA SALATO NELLE DIVERSE PEZZATURE



FORMATO
Vaschetta 5 Kg - cartone 1 vaschetta x 5 Kg
Cartone 25 Kg sfuso

RITAGLI DI STOCCAFISSO SECCO MIX STANDARD



FORMATO
Busta 200 g - cartone 20 buste x 200 g
Busta 1 Kg - cartone 5 buste x 1 Kg

RITAGLI E VENTRESCHIE DI STOCCAFISSO SECCO



FORMATO
Busta 200 g - cartone 15 buste x 200 g

FILETTO DI BROSME 400/700



FORMATO
Vaschetta 5 Kg - cartone 1 vaschetta x 5 Kg
Cartone 25 Kg sfuso

STOCCAFISSO SECCO



FORMATO
Busta monopezzo peso variabile - cartone peso variabile
Cartone 20/25 Kg sfuso

COLLARI DI STOCCAFISSO SECCO



FORMATO
Busta 200 g - Cartone 15 buste x 200 g
Busta 400g - Cartone 10 buste x 400 g

TESTE DI STOCCAFISSO SECCO



FORMATO
Busta teste tagliate 200 g - cartone 20 buste x 200 g
Busta teste intere 1 Kg - cartone 5 buste x 1 Kg

FILETTO DI MERLUZZO D'ALASKA SALATO



FORMATO
peso fisso 750g
peso variabile 400-800g

GASPÉ



FORMATO
Busta monopezzo peso variabile - cartone peso variabile
Cartone 20/25 Kg sfuso

STOCCAFISSO SECCO PRE-TAGLIATO



FORMATO
Busta monopezzo peso variabile - cartone peso variabile
Cartone 20/25 Kg sfuso



DELIFRESCHI



La linea "DELIFRESCHI" risponde alla richiesta di quei clienti che necessitano con costanza di un prodotto quotidiano che sia pratico, fresco e di ottima qualità.

Confezionato in pratiche cassetine di polistirolo e conservato con ghiaccio o liquido di governo.

FILETTO DI BACCALÀ AMMOLLATO



LOINS DI MERLUZZO SENZA PELLE



TRANCETTI DI MERLUZZO CON PELLE



FILETTO DI MERLUZZO SENZA PELLE



STOCCAFISSO AMMOLLATO



FORMATO:
CASSETTA POLISTIROLO
PESO FISSO 3 Kg



SKIN PACK

Pratica linea di prodotti confezionati in "SKIN PACK", già porzionati, volta ad agevolare il consumatore finale.

Il trattamento HPP (High Pressure Processing) permette di prolungare la scadenza di tali prodotti senza l'aggiunta di additivi e senza modificare le qualità organolettiche delle materie prime.



FILETTO DI BACCALÀ AMMOLLATO

FORMATO
vaschetta skin 300 g C.A. - cartone 6 vaschette x 300 g C.A.



TRANCI SCELTI DI BACCALÀ AMMOLLATO

FORMATO
vaschetta skin 250 g C.A. - cartone 6 vaschette x 250 g C.A.

TRANCETTI DI BACCALÀ AMMOLLATO

FORMATO
vaschetta skin 400 g - cartone 6 vaschette x 400 g



CUORE DI BACCALÀ AMMOLLATO

FORMATO
vaschetta skin 250 g C.A. - cartone 6 vaschette x 250 g C.A.



BOCCONCINI DI BACCALÀ AMMOLLATO

FORMATO
vaschetta skin 250 g - cartone 6 vaschette x 250 g



FILETTO DI BACCALÀ SALATO

FORMATO
vaschetta skin 300 g C.A. - cartone 6 vaschette x 300 g C.A.



STOCCAFISSO AMMOLLATO

FORMATO
vaschetta skin 300 g C.A. - cartone 6 vaschette x 300 g C.A.



VELE DI BACCALÀ AMMOLLATO

FORMATO
vaschetta skin 300 g - cartone 6 vaschette x 300 g



TRANCETTI DI BACCALÀ SALATO

FORMATO
vaschetta skin 400 g - cartone 6 vaschette x 400 g



ARINGHE ARGENTATE SKIN

FORMATO
vaschetta skin 200 g C.A. - cartone 6 vaschette x 200 g C.A.



FILETTO DI ARINGHE SKIN

FORMATO
vaschetta skin 200 g C.A. - cartone 6 vaschette x 200 g C.A.



ACCIUGHE SALATE SKIN

FORMATO
vaschetta skin 200 g C.A. - cartone 6 vaschette x 200 g C.A.

*HPP: HIGH PRESSURE PROCESSING



InnovaIttica

FRESCHEZZA SOTTO ZERO

Marchio di Poliartigiana per la commercializzazione dei propri prodotti surgelati.

L'azienda si è adoperata nel tempo per soddisfare al meglio la richiesta dei prodotti ittici surgelati e disponendo di notevoli spazi produttivi e di stoccaggio garantisce qualità e modalità di conservazione all'avanguardia.



MERLUZZO NORDICO



L'azienda si distingue come produttore primario di merluzzo nordico.

Dal classico filetto ai diversi porzionati (cuori, tranci, alette), le referenze rispondono alle diverse esigenze del cliente finale.



FILETTO DI MERLUZZO NORDICO CONGELATO con o senza pelle

FORMATO
Busta sottovuoto monopezzo - cartone 5/9 Kg peso variabile
Cartone 5/9 Kg sfuso



CUORE DI MERLUZZO NORDICO CONGELATO con o senza pelle

FORMATO
Busta sottovuoto monopezzo - cartone 5 Kg peso variabile
Cartone 5 Kg sfuso



CUORE DI MERLUZZO NORDICO CONGELATA A PEZZI senza pelle

FORMATO
Cartone 5 Kg sfuso



VELE DI MERLUZZO NORDICO CONGELATO con o senza pelle

FORMATO
Cartone 9 Kg sfuso



PORZIONE DI MERLUZZO NORDICO CONGELATO con pelle

FORMATO
Cartone 5 Kg sfuso

STOCCAFISSO E BACCALÀ



Leader in Italia per la trasformazione e commercializzazione dello stoccafisso e del baccalà, Poliartigiana si è adeguata alle richieste del mercato moderno proponendo tali prodotti tradizionali anche nella versione congelata.



STOCCAFISSO AMMOLLATO CONGELATO SOTTOVUOTO

FORMATO
Busta sottovuoto monopezzo - cartone peso variabile



STOCCAFISSO AMMOLLATO CONGELATO SMALL SOTTOVUOTO

FORMATO
Busta sottovuoto monopezzo - cartone peso variabile



TRANCI SCELTI DI STOCCAFISSO CONGELATI

FORMATO
Cartone 5 Kg sfuso



FILETTO DI BACCALÀ' AMMOLLATO CONGELATO

FORMATO
Busta sottovuoto monopezzo - cartone 5/9 Kg peso variabile
Cartone 5/9 Kg sfuso



CUORE DI FILETTO DI BACCALÀ' AMMOLLATO SURGELATO

FORMATO
Busta sottovuoto monopezzo - cartone 5 Kg peso variabile
Cartone 5 Kg sfuso



TRANCETTI DI BACCALÀ' CONGELATI

FORMATO
Cartone 3 Kg sfuso



TRANCI SCELTI DI BACCALÀ' AMMOLLATI CONGELATI

FORMATO
Busta 1 Kg - cartone 5 buste x 1 Kg



Contatti

+39 0187 1740191
+39 0187 17457

commerciale@poliartigiana.it

Dove siamo

SEDE LEGALE

Via G. Pascoli 19 - 19124 - La Spezia (SP)

SEDI OPERATIVE

Via G. Amendola 31-33 - 19021 - Arcola (SP)
Via XXIX Novembre 28 - 19021 - Arcola (SP)



www.poliartigiana.it



[Poliartigiana](https://www.facebook.com/Poliartigiana)



[@poliartigiana_dal1991](https://www.instagram.com/poliartigiana_dal1991)