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 DEL MARE
PESCANDIA

InnovaIttica
FRESCHEZZA SOTTO ZERO

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 ricette"

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

"Certe 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”

“I SUGHI”

“I GRATINATI”

“I PRIMI”

“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**.

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg

0° a +4°

-18°

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 denocciolate (olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico), capperi al sale (capperi 80%, sale 20%), sale, aglio in polvere, cipolla granulare, 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**.

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg

0° a +4°

-18°

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 denocciolate (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**.

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg

0° a +4°

-18°

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 denocciolate (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**.

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg

0° a +4°

-18°

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**.

Formato
vaschetta 200 g

0° a +4°

-18°

SEPPIE CON PISELLI

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI SEPPIE.
INGREDIENTI: SEPPIA 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**.

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg

0° a +4°

-18°

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 A BASE DI PESCE, MOLLUSCHI E CROSTACEI.
INGREDIENTI: POLPO, SEPPIA, 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.

Forno ventilato
Scaldare a 180°C per almeno 15 minuti.

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

-18°

Formato
busta 3 Kg

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.

Forno ventilato
Scaldare a 180°C per almeno 6 minuti.

Friggitrice ad aria
Scaldare a 160°C per almeno 4 minuti.

-18°

Formato
busta 1 Kg

BACCALÀ PASTELLATO

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI BACCALA’ 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.

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 4 minuti per lato.

0° a +4°

-18°

Formato
vaschetta 250 g
busta 1 Kg

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.

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

Friggitrice ad aria
Scaldare a 160°C per almeno 3 minuti.

In padella
Scaldare a fuoco medio per almeno 3 minuti per lato.

0° a +4°

-18°

Formato
vaschetta 150 g
busta 1 Kg

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.

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.

0° a +4°

-18°

Formato
vaschetta 180 g
busta 1 Kg

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.

In Forno
Scaldare a 180°C per almeno 10 minuti.

In microonde
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.

In Forno
Scaldare a 180°C per almeno 10 minuti.

In microonde
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.

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.

0° a +4°

-18°

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.

0° a +4°

-18°

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**.

-18°

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 granulare, sale, Olio di girasole.

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

-18°

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

-18°

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

-18°

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

-18°

ANELLI E CIUFFI DI CALAMARI AL NATURALE

INGREDIENTI: CALAMARO patagonico, sale.

Formato
cartone 3 Kg sfusi

-18°

ANELLI E CIUFFI DI CALAMARI INFARINATI

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

Formato
busta 1 Kg

-18°

GAMBERI BOREALI INFARINATI

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

Formato
busta 1 Kg

-18°

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

-18°

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

-18°

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 BACCALA’ AMMOLLATO.
INGREDIENTI: Baccalà ammollato 59% (MERLUZZO nordico, acqua, sale), olio di semi di girasole, stoccafisso (MERLUZZO nordico), sale.

PRODOTTO con pesce selvaggio

PRONTO AL CONSUMO

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg

0° a +4°

BRANDADA

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI BACCALA’ 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.

PRODOTTO con pesce selvaggio

PRONTO AL CONSUMO

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg

0° a +4°

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.

In Pentola

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.

0° a +4°

-18°

TENTACOLI DI POLPO

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

In Pentola

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

Formato
vaschetta 150 g

0° a +4°

-18°

INSALATA DI MARE

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

In padella

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

Formato
vaschetta 200 g
vaschetta 1 Kg

0° a +4°

POLPA DI STOCCAFISSO

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

PRONTO AL CONSUMO

Formato
busta 2,5 Kg

0° a +4°

-18°

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 granulare, prezzemolo essiccato.

PRONTO AL CONSUMO

Formato
vaschetta 250 g
vaschetta 500 g

0° a +4°

“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

-18°

ACCIUGHE EVISCERATE

INGREDIENTI: ACCIUGHE

Formato
cartone 4 Kg IQF sfuso
vaschetta 1 Kg

-18°

ACCIUGHE EVISCERATE INFARINATE

INGREDIENTI: ACCIUGHE 85%, Farina di GRANO 00.

Formato
busta 1 Kg

-18°

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.

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

Friggitrice ad aria
Scaldare a 160°C per almeno **3 minuti**.

In padella
Scaldare a fuoco medio per almeno **2 minuti** per lato.

0° a +4°

Formato
vaschetta 150 g
busta 1 Kg

-18°

ACCIUGHE EVISCERATE DELISCATE

INGREDIENTI: ACCIUGHE

Formato
busta 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 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.

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

Friggitrice ad aria
Scaldare a 160°C per almeno **3 minuti**.

In padella
Scaldare a fuoco medio per almeno **2 minuti** per lato.

0° a +4°

Formato
vaschetta 150 g
busta da 1 Kg

-18°

“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

“I SUGHI”

SUGO DEL MARINAIO

INGREDIENTI: Passata di pomodoro, cipolle, POLPO (8%), SEPPIA (8%), CALAMARO patagonico (8%), olio extra-vergine di oliva, olio di girasole, sale, aglio, prezzemolo, peperoncino.

In microonde
Forare il film e scaldare per almeno 5 minuti a 600 Watt.

In padella
Scaldare a fuoco medio per almeno **8 minuti**.

-18°

Formato
vaschetta 200 g

SUGO DI CANNOLICCHI

INGREDIENTI: CANNOLICCHI oceanici (51%), passata di pomodoro, cipolle, patate, olio extra-vergine di oliva, olio di girasole, sale, aglio, prezzemolo, peperoncino.

In microonde
Forare il film e scaldare per almeno 5 minuti a 600 Watt.

In padella
Scaldare a fuoco medio per almeno **8 minuti**.

-18°

Formato
vaschetta 200 g

SUGO DI CAPPESANTE

INGREDIENTI: CAPPESANTE atlantiche (47%), acqua, passata di pomodoro, cipolle, patate, olio extra-vergine di oliva, olio di girasole, vino bianco (uve, mosto di uve concentrato, conservanti: SOLFITI, regolatori di acidità: acido tartarico, agenti stabilizzanti: imbottigliato in atmosfera controllata), sale, aglio, peperoncino.

In microonde
Forare il film e scaldare per almeno 5 minuti a 600 Watt.

In padella
Scaldare a fuoco medio per almeno **8 minuti**.

-18°

Formato
vaschetta 200 g

SUGO DI PANNOCCHIE

INGREDIENTI: PANNOCCHIE 58%, passata di pomodoro, cipolle, fondo di PANNOCCHIE (acqua, carapaci di PANNOCCHIE), olio extra-vergine di oliva, olio di girasole, aglio, sale, peperoncino.

In microonde
Forare il film e scaldare per almeno 5 minuti a 600 Watt.

In padella
Scaldare a fuoco medio per almeno **8 minuti**.

-18°

Formato
vaschetta 200 g

SUGO DI VONGOLE

INGREDIENTI: VONGOLE del Pacifico 47%, acqua, patate, cipolle, olio extra-vergine di oliva, olio di semi di girasole, vino bianco (uve, mosto di uve concentrato, conservanti: SOLFITI, regolatori di acidità: acido tartarico, agenti stabilizzanti: imbottigliato in atmosfera controllata), aglio in polvere, sale, prezzemolo essiccato, pepe nero.

In microonde
Forare il film e scaldare per almeno 5 minuti a 600 Watt.

In padella
Scaldare a fuoco medio per almeno **8 minuti**.

-18°

Formato
vaschetta 200 g

“I PRIMI”

GRAN FARRO ALLA MARINARA

INGREDIENTI: GRANO farro (GRANO farro, acqua, sale) 20%, verdure in proporzione variabile (cipolle, zucchine, pomodori freschi, piselli) 26%, olio extra-vergine di oliva, olio di semi di girasole, frutti di mare in proporzioni variabile (CALAMARI patagonici, MAZZANCOLLE tropicali, COZZE precotte, VONGOLE precotte) 12%, sale e aglio in polvere.

In padella

Scaldare a fuoco medio per almeno **4 minuti**.

0° a +4°

Formato
vaschetta 200 g

GNOCCHI DI PATATE CON FRUTTI DI MARE

INGREDIENTI: Gnocchi di patate 53% (purea di patate 64% (patate disidratate (antiossidante: E304, correttore di acidità: E330, conservanti: E200, E223 (SOLFITI), acqua), amidi (GLUTINE)), farina di GRANO tenero tipo 00, sale, aromi, spezie, farina di riso), frutti di mare 31% (CALAMARO patagonico, MAZZANCOLLE tropicali, VONGOLE del pacifico, COZZE), olio di semi di girasole, olio extra-vergine di oliva, acqua di cottura frutti di mare, cipolla granulare, aglio in polvere.

In padella

Scaldare a fuoco medio per almeno **4 minuti**.

0° a +4°

Formato
vaschetta 200 g

“I GRATINATI”

CAPPASANTA

PREPARAZIONE GASTRONOMICA COTTA A BASE DI CAPPASANTA ATLANTICA. INGREDIENTI: CAPPASANTA atlantica 61%, panatura 39% (pane (farina di GRANO tipo 00, farina di GRANO tipo 0 manitoba, LATTE, acqua, olio extra-vergine di oliva, zucchero, lievito, sale), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo 0, lievito di birra, sale), olio extra-vergine di oliva, olio di semi di girasole, acqua, succo di limone (succo di limone concentrato, conservante: E224 (SOLFITI)), sale, aglio in polvere, cipolla granulare, prezzemolo essiccato, pepe nero).

Forno ventilato

Riscaldare in forno ventilato per circa 8 minuti a 160°C.

-18°

Formato
vaschetta 180 g

PRODOTTI
DEL MARE
PESCANDIA

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.

STOCCAFISSO E BACCALÀ

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

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.

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 C.A. - sacchetto 6 porzioni x 300/400 g C.A.

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

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

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

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

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 VENTRESCHE DI STOCCAFISSO SECCO

FORMATO
Busta 200 g - cartone 15 buste x 200 g

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

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 cassettine 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.

CUORE DI BACCALÀ AMMOLLATO

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

BOCCONCINI DI BACCALÀ AMMOLLATO

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

VELE DI BACCALÀ AMMOLLATO

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

FILETTO DI BACCALÀ SALATO

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

TRANCETTI DI BACCALÀ SALATO

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

STOCCAFISSO AMMOLLATO

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

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 BACCALA' AMMOLLATO CONGELATO

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

CUORE DI FILETTO DI BACCALA' AMMOLLATO SURGELATO

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

TRANCETTI DI BACCALA' CONGELATI

FORMATO
Cartone 3 Kg sfuso

TRANCI SCELTI DI BACCALA' 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)