

CRIOS

gli Specialisti del Pesce



GAMBERI ARGENTINI L1 PANAPESCA



da € 32,00
a € **22,90**
2 kg
a conf.



CODE DI GAMBERI ARGENTINI PANAPESCA



da € 8,50
a € **6,80**
500 g
a conf.

CHELE PANATE AL SAPORE DI GRANCHIO



da € 1,90
a € **1,50**
290 g
a conf.

FILETTI DI PANGASIO 120/200



da € 4,50
a € **3,60**
800 g
a conf.



OFFERTE VALIDE DAL 11 GENNAIO AL 14 FEBBRAIO

Tutte le offerte sono valide fino ad esaurimento scorte. Le immagini sono solo per rappresentare il prodotto, ma le confezioni possono variare. I prezzi possono subire variazioni per eventuali errori tipografici, modifiche di leggi fiscali e ribassi. Le offerte riportate sono valide solo nei punti vendita che aderiscono a tale iniziativa. Tutte le informazioni relative ai prodotti per peso, zone di cattura ingredienti, glassatura, prezzo al netto del peso ecc. sono disponibili all'interno del punto vendita, sulle confezioni o sulle etichette esposte sopra i banchi frigorifero.

GAMBERI SGUSCIATI ARGENTINI



da € 10,50
a € **8,40**
500 g
a conf.

TUBI DI TOTANO PULITI



da € 5,60
a € **4,50**
700 g
a conf.

NASELLINI SENZA TESTA



da € 5,90
a € **4,70**
1 kg
al kg

VONGOLE SGUSCIATE



da € 1,50
a € **1,20**
250 g
a conf.

COZZE MEZZO GUSCIO



da € 8,50
a € **6,80**
900 g
a conf.

PREPARATO PER RISOTTI



da € 1,90
a € **1,50**
300 g
a conf.

INSALATA DI MARE THAY SPRING FISH



da € 7,90
a € **6,30**
1 kg
al kg

Crêpes ai calamaretti

Ingredienti per 6 persone:

- ★ Calamaretti PANAPESCA - 500 g
- ★ Burro - 35 g
- ★ Uova - 4 g
- ★ Aglio - 1 spicchio
- ★ Prezzemolo tritato - 1 ciuffetto
- ★ Farina bianca, olio di oliva, sale e pepe - q.b.

Per la besciamella:

- ★ Latte - 500 g
- ★ Farina bianca - 45 g
- ★ Burro - 45 g
- ★ Sale e pepe - q.b.

Ricetta: sgusciare 2 uova in una ciotola, salare, poi incorporarvi la farina e diluire con latte freddo e burro sciolto; insaporire con noce moscata e un po' di prezzemolo tritato, mescolare. Scaldare una padellina unta di burro. Versarvi un mestolino di composto e formare una frittatina sottile; cuocere da entrambi i lati e appoggiare su un piatto, continuando fino ad esaurimento del composto. Pulire i calamaretti, preparare un battuto con mezzo spicchio d'aglio e un ciuffetto di prezzemolo; mettere in un tegame 2 cucchiaini d'olio d'oliva e soffriggerli il trito, poi aggiungere i calamaretti. Salare, pepare e abbassare la fiamma, bagnare i calamaretti con mezzo bicchiere di vino e farne evaporare circa la metà. Preparare la besciamella con gli ingredienti indicati. Unire ai calamaretti un cucchiaino di farina, poi aggiungere circa 1/3 della besciamella preparata e 2 tuorli d'uovo. Lasciare intiepidire il composto, poi allargare le crespelle sul tavolo e, su ognuna: disporre un dodicesimo del preparato; piegare a metà e disporre in una pirofila imburrata, sovrappingendole un po'. Nappare con la besciamella e irrorare di burro fuso. Passare la preparazione al forno a 200°C per circa 15 minuti e poi servire.

ALL'INTERNO DEI PUNTI VENDITA TROVERAI TANTE ALTRE OFFERTE

FRIULI VENEZIA GIULIA

TRIESTE
Via Madonna, 4/A - T 040.766668

LOMBARDIA

MILANO
Via F. Aperti, 73 - T 02.26.193.02

GALLARATE P
Via Varese, 26 - T 0331.782490

ORIGGIO P
Via per Caronno, 35 - T 02.96732476

VOGHERA
Via Strada Bobbio, 5 - T 0383.467.45

PADERNO DUGNANO P
Via Erba, 96 - T 02.91088867

LIGURIA

GENOVA CORNIGLIANO
Piazza Mossena, 1 - T 010.60.18474

GENOVA VOLTRI
Via Ventimiglia, 93 - T 010.6.121.881

GENOVA SESTRI PONENTE
Via Mascagni, 92 - T 010.651.8901

IMPERIA
Via Belgrano, 9/11 - T 0183.29.4338

LA SPEZIA
Viale Italia, 448 - T 0187.575064

VENTIMIGLIA
Via Matteotti, 1 - T 0184.23.2939

SAVONA
Via Luigi Corsi, 59 - T 0198.489011

PIEMONTE

ACQUI TERME
Corso Marconi, 40 - T 0144.324.433

ALESSANDRIA P
Via Torfona, 4/6/8/10 - T 0131.32.9878

OVADA
Viale Stazione Centrale, 10/16 - T 0143.833713

NIZZA MONFERRATO
Corso Acqui Terme, 39/41 - T 0141.72.1203

TOSCANA

MASSA E COZZILE P
Via Mazzini, 26 - T 0572.779.268

MASSAROSA P
Via Prov. per Montramito, 13/R - T 0584.97.1067

SOVIGLIANA VINCI P
Via Turchi, 1 - T 0571.50.9986

LIVORNO
Via G. Del Testa, 9/11 - T 0586.88.9067

LUCCA LOC. BORGO GIANNOTTI
Via Passaglia, 86 - T 0583.3311.43

SCANDICCI
Via Agnoletti, 20 - T 055.2591450

LAZIO

LATINA P
Via Isonzo, 231 - T 0773.411.010

ROMA
Via Roberto Malatesta, 120 - T 06.2147.090
Via Georgofili, 108/118 - T 06.59.601776

ROMA CIAMPINO P
Via A. Segni, 12 - T 06.79.0922.40

CIVITAVECCHIA
Via Gorizia, 1/3/5 - T 0766.29977

OSTIA LIDO P
Via Repubbliche Marittime, 66 - T 06.5694.994

COLLEFERRO P
Corso Garibaldi, 1 - T 06.970.80572

CAMPANIA

NAPOLI P
Via Traccia a Poggioreale, 607 - T 081.2508.404

SARDEGNA

CAGLIARI
Sestu Strada Prov.le 64 Km 2.9 - T 070.221.09 P
Via Santa Aleniexadda, 121 - T 070.45.28605

SASSARI P
Zona Industriale Predanniedda Nord
Strada N° 1, civ. 83 - T 079.2671072

PanaPesca
Gli specialisti del pesce

www.panapesca.eu