CRIOS
gli Specialisti del Pesce
IL PESCE FA BENE!
riduce il colesterolo e previene le malattie cardio-vascolari
GAMBERI ARGENTINI L1 PANAPESCA
GAMBERI ARGENTINI
PREZZO SPECIALE
da € 32,00
a € 25,60 2 kg
a conf.
CODE DI GAMBERI ARGENTINI
FRESCO GEL
PREZZO SPECIALE
da € 8,50
a € 6,80 500 g
a conf.
FILETTI DI MERLUZZO
PanaPesca
Filetti di Merluzzo
PREZZO SPECIALE
da € 7,50
a € 6,00 1 kg
al kg
CHELE DI GRANCHIO
PanaPesca
Chele
al sapore di granchio
a € 1,90 250 g
conf. singola
PRENDI 3 PAGHI 2
solo € 3,80 3 conf.
INSALATA MARINARA
INSALATA MARINARA
PREZZO SPECIALE
da € 7,90
a € 6,30 1 kg
al kg
OFFERTE VALIDE DAL 19 OTTOBRE AL 15 NOVEMBRE
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 ARGENTINI L2 PANAPESCA

PREZZO SPECIALE
da € 28,00
a € 22,40 (2 kg)
a conf.

PREPARATO PER RISOTTI E SPAGHETTI

PREZZO SPECIALE
da € 2,99
a € 2,70 (500 g)
a conf.

GARGANELLI ALLA PESCATORA

PREZZO SPECIALE
da € 5,40
a € 4,60 (600 g)
a conf.

GAMBERI SGUSCIATI ARGENTINI

PREZZO SPECIALE
da € 10,50
a € 8,40 (500 g)
a conf.

TENTACOLI COTTI

PREZZO SPECIALE
da € 8,30
a € 6,65 (1 kg)
al kg

TUBI DI TOTANO PULITI

PREZZO SPECIALE
da € 5,60
a € 4,50 (700 g)
a conf.

CUORI DI FILETTI DI MERLUZZO

PREZZO SPECIALE
da € 4,80
a € 4,10 (400 g)
a conf.

CAPPESANTE PANATE

PREZZO SPECIALE
da € 7,55
a € 6,40 (500 g)
a conf.

FILETTI DI PANGASIO 120/200

PREZZO SPECIALE
da € 4,50
a € 3,60 (800 g)
a conf.

SEPPIE PULITE PELLICOLATE PANAPESCA

PREZZO SPECIALE
da € 12,90
a € 10,30
al kg

FIORI DI SALMONE KETA

PREZZO SPECIALE
da € 6,60
a € 5,30 (450 g)
a conf.

FILETTI DI TILAPIA IQF CINA

PREZZO SPECIALE
da € 7,80
a € 6,25 (1 kg)
al kg

GAMBERI SGUSCIATI INDIANI 20/40

PREZZO SPECIALE
da € 15,90
a € 12,70 1 kg
al kg

NASELLO PELLICOLATO

PREZZO SPECIALE
da € 5,95
a € 5,05
al kg

SCONTO ALLA CASSA

CODE DI GAMBERONI INDOPACIFICI 16/20

PREZZO SPECIALE
da € 15,60
a € 12,50 1 kg
al kg

TAGLIATA DI TONNO

PREZZO SPECIALE
da € 11,40
a € 10,85
al kg

VONGOLE SGUSCIATE

PREZZO SPECIALE
da € 1,50
a € 1,20 250 g
a conf.

TRANCE DI SALMONE

PREZZO SPECIALE
da € 12,90
a € 10,30
al kg

VONGOLE DEL PACIFICO CON GUSCIO

PREZZO SPECIALE
da € 5,80
a € 4,25 1 kg
al kg

CERNIA PELLICOLATA

PREZZO SPECIALE
da € 9,20
a € 7,35
al kg

DENTICE PELLICOLATO

PREZZO SPECIALE
da € 7,90
a € 6,30
al kg

MISTO BENESSERE (OROGEL)	da € 2,55 a € 2,05 (450 g) a conf.	FRITTO MISTO PASTELLATO DELL'ORTO	da € 6,90 a € 5,85 al kg
VERDURE CAMPAGNOLE (OROGEL)	da € 2,20 a € 1,75 (450 g) a conf.	PATATE FACCINE	da € 4,90 a € 3,90 (1 kg) al kg
MINESTRONE LEGGEREZZA (OROGEL)	da € 2,80 a € 2,25 (750 g) a conf.	CONTORNO GHIOTTO	da € 3,95 a € 3,15 al kg
VIRTÙ DI ZUPPA ORZO / FUNGHI (OROGEL)	da € 3,92 a € 3,15 (500 g) a conf.	SPINACI A CUBETTI PANAORTO	da € 2,25 a € 1,80 (1 kg) al kg
VIRTÙ DI ZUPPA LEGGEREZZA (OROGEL)	da € 2,65 a € 2,10 (500 g) a conf.	CARCIOFI A SPICCHI	da € 3,60 a € 3,05 (450 g) a conf.
VIRTÙ DI ZUPPA VERDURE / LEGUMI (OROGEL)	da € 2,65 a € 2,10 (500 g) a conf.	FUNGHI PORCINI CUBI	da € 4,80 a € 4,10 (300 g) a conf.
VIRTÙ DI ZUPPA LEGUMI / CEREALI (OROGEL)	da € 2,65 a € 2,10 (500 g) a conf.	FAGIOLI BORLOTTI PANAORTO	da € 2,50 a € 2,15 al kg
TORTA PROFITTEROL BIANCO (Effepi)	da € 11,00 a € 9,35 al kg	ASPARAGI VERDI	da € 7,30 a € 5,85 al kg
TORTA PROFITTEROL CACAO (Effepi)	da € 11,00 a € 9,35 al kg		

ALL'INTERNO DEI PUNTI VENDITA TROVERAI TANTE ALTRE OFFERTE

FRIULI VENEZIA GIULIA

TRIESTE
Via Madonnina, 4/A - T 040.766668

LOMBARDIA

MILANO
Via F. Apotti, 73 - T 02.26193002

GALLARATE P
Via Varese, 26 - T 0331.782490

ORIGGIO P
Via per Caronno, 35 - T 02.96732476

VOGHERA
Via Strada Bobbio, 5 - T 0383.46745

PADERNO DUGNANO P
Via Erba, 96 - T 02.91088867

LIGURIA

GENOVA CORNIGLIANO
Piazza Mossena, 1 - T 010.6018474

GENOVA VOLTRI
Via Ventimiglia, 93 - T 010.6121881

GENOVA SESTRI PONENTE
Via Mascagni, 92 - T 010.6518901

IMPERIA
Via Belgrano, 9/11 - T 0183.294338

LA SPEZIA
Viale Italia, 448 - T 0187.575064

VENTIMIGLIA
Via Matteotti, 1 - T 0184.232939

SAVONA
Via Luigi Corsi, 59 - T 0198.489011

PIEMONTE

ACQUI TERME
Corso Marconi, 40 - T 0144.324433

ALESSANDRIA P
Via Tortona, 4/6/8/10 - T 0131.329878

OVADA
Viale Stazione Centrale, 10/16 - T 0143.833713

NIZZA MONFERRATO
Corso Acqui Terme, 39/41 - T 0141.721203

TOSCANA

MASSA E COZZILE P
Via Mazzini, 26 - T 0572.779268

MASSAROSA P
Via Prov. per Montramito, 13/R - T 0584.971067

SOVIGLIANA VINCI P
Via Turati, 1 - T 0571.509986

LIVORNO
Via G. Del Testa, 9/11 - T 0586.889067

LUCCA LOC. BORGO GIANNOTTI
Via Passaglia, 86 - T 0583.331143

SCANDICCI
Via Agnoletti, 20 - T 055.2591450

LAZIO

LATINA P
Via Isonzo, 231 - T 0773.411010

ROMA
Via Roberto Malatesta, 120 - T 06.2147090
Via Georgofili, 108/118 - T 06.59601776

ROMA CIAMPINO P
Via A. Segni, 12 - T 06.79092240

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

OSTIA LIDO P
Via Repubbliche Marinare, 66 - T 06.5694994

COLLEFERRO P
Corso Garibaldi - T 06.97080572

CAMPANIA

NAPOLI P
Via Traccia a Poggioreale, 607 - T 081.2508404

SARDEGNA

CAGLIARI
Sestu Strada Prov.le 64 Km 2,9 - T 070.221109 P
Via Santa Alenixedda 121 - T 070.4528905

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

PanaRicetta

Fettuccine ai gamberi e carciofi

Ingredienti per 4 persone:

- ***Carciofi a spicchi sugelati*** - 450 g
- ***Gamberi sgusciati*** - 250 g
- ***Fettuccine all'uovo*** - 250 g
- ***Passata di pomodoro*** - 200 ml
- ***Olio extravergine di oliva*** - 30 g
- ***Scalogno*** - 1
- ***Prezzemolo tritato*** - 1 ciuffetto
- ***Brodo di pesce*** - 150 g

Sale e pepe - q.b.

Ricetta:

Sbucciare lo scalogno e tritarlo fino, lavare i pomodori e tagliarli in quattro.

Mettere una pentola di acqua sul fuoco per la pasta.

In un'altra pentola sbollentate i gamberi sgusciati ancora congelati.

Scaldare l'olio in un padella e farvi appassire a fuoco dolce lo scalogno per 5 minuti, se dovesse asciugarsi troppo aggiungere un cucchiaio di brodo di pesce o acqua.

Quindi incorporare i carciofi e aggiungere un mestolo di brodo vegetale, quando si saranno scongelati unire i pomodori e la passata di pomodoro, lasciar andare per 10 minuti a fuoco medio aggiungendo un mestolo di brodo di tanto in tanto, il sugo non deve asciugare.

Dopo i 10 minuti aggiungere il prezzemolo tritato, poi unire anche le code di gambero scolate, farle saltare per 5 minuti poi spegnere il fuoco.

Al momento di mettere a cuocere in padella i gamberi versare nell'acqua bollente le fettuccine (dopo aver aggiunto sale q.b.) e portare a cottura secondo i tempi indicati sulla confezione avendo cura di toglierle molto al dente.

Scolare, e versare direttamente nella padella con il sugo. Saltare le fettuccine nel sugo di carciofi e code di gambero per insaporire e servire ben calde.

PanaPesca
Gli specialisti del pesce
www.panapesca.eu

DIVENTA NOSTRO FAN, IN TEMPO REALE RICEVERAI NOTIZIE UTILI, PROMOZIONI, EVENTI, RICETTE E TANTO ALTRO SUI NEGOZI CRIOS.
WWW.FACEBOOK.COM/PANPAGECRIOS