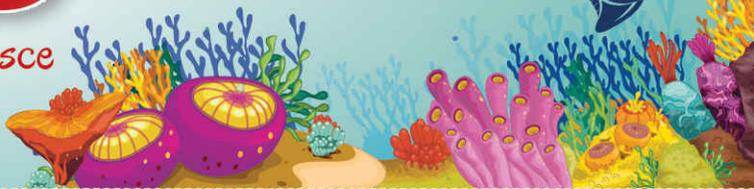




gli Specialisti del Pesce



GAMBERI SGUSCIATI ARGENTINA



PREZZO SPECIALE

da € 10,50

a € 8,40

500 g

a conf.

VONGOLE CON GUSCIO PANAPESCA



PREZZO SPECIALE

da € 4,50

a € 2,95

500 g

a conf.

ARROSTICINI DI MARE



PREZZO SPECIALE

da € 6,90

a € 3,45

450 g

a conf.

PAELLA PANAPESCA



PREZZO SPECIALE

da € 6,50

a € 5,20

1 Kg

al kg

COTOLETTA DI POLPA DI MERLUZZO PANATA



PREZZO SPECIALE

da € 0,95

a € 0,65

100 g

a conf.



OFFERTE VALIDE DAL 21 SETTEMBRE AL 18 OTTOBRE

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.

**NASELLINI  
SENZA TESTA**



**PREZZO SPECIALE**

da € 5,90  
a € **4,70**  
1 kg  
al kg

**PREPARATO PER  
RISOTTI**



**PREZZO SPECIALE**

da € 1,90  
a € **1,60**  
300 g  
a conf.

**SEPIE PULITE  
INDOPACIFICHE  
40/60 - 60/UP**



**PREZZO SPECIALE**

da € 6,50  
a € **5,20**  
1 kg  
al kg

**SURIMI  
PINZE PANATE**



**PREZZO SPECIALE**

da € 1,90  
a € **1,35**  
250 g  
a conf.

**GARGANELLI  
ALLA PESCATORA**



**PREZZO SPECIALE**

da € 5,40  
a € **4,60**  
600 g  
a conf.

**FILETTI DI PANGASIO  
120/200**



**PREZZO SPECIALE**

da € 4,50  
a € **3,60**  
1 kg  
al kg

**POLPI INDOPACIFICI  
M**



**PREZZO SPECIALE**

da € 5,60  
a € **4,50**  
al kg

**SPIEDINI DI MAZZANCOLLE  
TROPICALI**



**PREZZO SPECIALE**

da € 9,90  
a € **8,40**  
al kg

## FILETTI DI MERLUZZO



**PREZZO SPECIALE**

da € 7,50

a € **5,25**  
1 kg  
al kg

## COZZE MEZZO GUSCIO CILENE



**PREZZO SPECIALE**

da € 8,50

a € **7,25**  
1 kg  
al kg

## ANELLI E CIUFFI DI CALAMARO PULITI



**PREZZO SPECIALE**

da € 6,90

a € **5,85**  
1 kg  
al kg

## GAMBERI GIGANTI INDOPACIFICI 13/15



**PREZZO SPECIALE**

da € 9,85

a € **6,90**  
1 kg  
al kg

## GAMBERI SGUSCIATI INDIA 20/40



**PREZZO SPECIALE**

da € 15,90

a € **12,70**  
1 kg  
al kg

## PESCE GHIACCIO



**PREZZO SPECIALE**

da € 1,70

a € **1,35**  
250 g  
a conf.

## MERLUZZO PANAPESCA PELLICOLATO



**PREZZO SPECIALE**

da € 5,95

a € **5,05**  
al kg

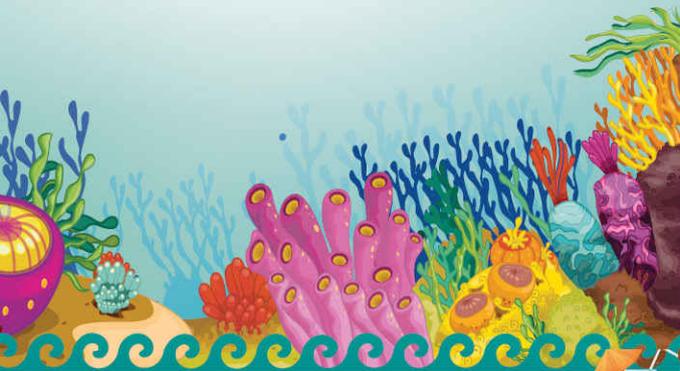
## VONGOLE SGUSCIATE



**PREZZO SPECIALE**

da € 1,50

a € **1,30**  
250 g  
a conf.



**ALL'INTERNO DEI PUNTI VENDITA  
TROVERAI TANTE ALTRE OFFERTE**

#### FRIULI VENEZIA GIULIA

##### TRIESTE

Via Madonna, 4/A · T 040.766668

##### LOMBARDIA

##### MILANO

Via F. Aporti, 73 · T 02.2619302

##### 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, 7 · 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 070.22109 **P**

Via Santa Alenixedda 121 · T 070.4528605

##### SASSARI **P**

Zona Industriale Preddaniedda Nord

Strada N°1, civ 83 · T 079.2671072

## PanaRicetta

### Calamari ripieni

**Ingredienti per 4 persone:**

- ★ **calamari puliti** - 8
- ★ **pangrattato** - 100 g
- ★ **capperi** - 8 boccioli
- ★ **aglio** - 2 spicchi
- ★ **prezzemolo** - 1 mazzetto
- ★ **vino bianco** - q.b.
- ★ **olio di oliva** - 60 ml
- ★ **sale e pepe** - q.b.

**Ricetta:** Tritare alette e tentacoli dei calamari e rosolare in metà dell'olio per circa 10 minuti quindi trasferire in una terrina. Ungere ancora la padella e tostarvi il pangrattato. Realizzare un trito di capperi, aglio e prezzemolo, incorporarlo ai tentacoli e le alette rosolate, al pangrattato e infine aggiungere sale e pepe a piacere. Riempire con questo composto i tubi di calamaro e chiudere con uno stuzzicadenti. Portare il forno a 200°C, disporre i calamari in una teglia, condire con olio e sale e infornare. Dopo 10 minuti aggiungere il vino bianco e infornare per altri 10 minuti. Sfornare la teglia, con un pennello da cucina bagnare i calamari del loro fondo di cottura, cospargere con pangrattato e un filo di olio, infine infornare a 250° fino a che saranno ben dorati.

DESIGN: WWW.MELUBRAC.IT



Gli specialisti del pesce  
[www.panapesca.eu](http://www.panapesca.eu)



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

[WWW.FACEBOOK.COM/FANPAGECRIOS](https://www.facebook.com/fanpagecrios)