

# CRIOS

gli Specialisti del Pesce



**GAMBERONI  
ARGENTINI  
PANAPESCA**

a € **9,95**  
al kg  
(conf. da 2 kg)



**FILETTI DI MERLUZZO  
D'ALASKA**



da € 7,50  
a € **6,00**  
1 kg  
al kg

**NASELLINI SENZA TESTA**



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

**VONGOLE DEL PACIFICO  
CON GUSCIO PANAPESCA**



da € 5,30  
a € **4,25**  
1 kg  
al kg



**OFFERTE VALIDE DAL  
23 NOVEMBRE AL 9 DICEMBRE**

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, gli assaggi, prezzi al netto del peso ecc. sono disponibili all'interno del punto vendita, sulle confezioni o sulle etichette esposte sopra i banchi frigorifero.

**CALAMARI PULITI  
THAY SPRING FISH**

da € 3,15  
a € **2,50**  
500 g  
al kg



**INSALATA DI MARE  
FRESCOGEL**

da € 7,90  
a € **6,30**  
1 kg  
al kg



**TUBI DI TOTANI  
PULITI**

da € 5,60  
a € **4,50**  
1 kg  
al kg



**PREPARATO PER RISOTTO  
MARNATURA**

da € 2,60  
a € **2,10**  
300 g  
a conf.



**FIORI DI  
SALMONE KETA**

da € 6,60  
a € **5,30**  
450 g  
a conf.



**MISTO PER RISOTTI E SPAGHETTI  
PANAPRONTI**

da € 4,50  
a € **3,60**  
450 g  
a conf.



**FILETTI DI PANGASIO  
120/200**

da € 4,50  
a € **3,60**  
300 g  
a conf.



**OMBRINA GRANDE  
PELLICOLATA**

da € 6,90  
a € **5,50**  
al kg



**TRANCE DI VERDESCA PELLICOLATA  
PANAPESCA**

da € 6,60  
a € **5,30**  
al kg



**TENTACOLI COTTI  
TAGLIATI**

da € 8,30  
a € **6,65**  
1 kg  
al kg



**POLPO PELLICOLATO  
MEDIO PANAPESCA**



da € 12,90  
a € **11,60**  
al kg

**ALETTE  
DI POLLO  
DURANGO**

da € 8,20  
a € **7,40**  
al kg

**FILETTI  
DI TROTA  
SALMONATA**



da € 13,20  
a € **10,55**  
al kg

**GARGANELLI ALLA  
PESCATORA**



da € 5,40  
a € **4,85**  
a conf.

**MINISTRONE  
12 VERDURE**

da € 1,35  
a € **1,20**  
al kg

**CERNIA  
PELLICOLATA**



da € 9,20  
a € **7,35**  
al kg

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE  
PANAPESCA**



da € 5,60  
a € **5,05**  
a conf.

**BROCCOLI**

da € 2,90  
a € **2,75**  
al kg

**PESCE IMPERATORE  
PELLICOLATO**



da € 7,50  
a € **7,15**  
al kg

**CUORI DI FILETTI  
DI MERLUZZO**



da € 4,80  
a € **4,55**  
al kg

**FAGIOLINI FINI  
CONVENIENZA**

da € 1,80  
a € **1,60**  
al kg

**PISELLI FINI  
CONVENIENZA**

da € 2,00  
a € **1,80**  
al kg

**SPINACI A CUBI  
CONVENIENZA**

da € 1,80  
a € **1,60**  
al kg

**RAVIOLI  
POLPA DI  
GRANCHIO**

da € 3,60  
a € **5,65**  
al kg

**RAVIOLI  
DI SCAMPI**

da € 6,05  
a € **5,75**  
a conf.  
600 g

**RAVIOLI  
AL NERO  
DI SEPIA**

da € 5,10  
a € **4,85**  
a conf.  
500 g

**GNOCCHETTI  
DI PATATA**

da € 3,80  
a € **3,60**  
al kg  
1 kg

**PATATE  
ROESTI  
TALER**

da € 3,65  
a € **3,45**  
al kg

**PIZZA  
MARGHERITA**

da € 4,60  
a € **4,15**  
a conf.  
400 g

**Contiene  
3 pizze!**

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

**FRUIE VENEZIA GIULIA**

**TRIESTE**

Via Madonna, 4/A - T 040.766668

**LOMBARDIA**

**MILANO**

Via F. Apariti, 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 0383.46745

**PADERNO DUGNANO P**

Via Erba, 96 - T 02.91088867

**LIGURIA**

**GENOVA CORVIGLIANO**

Piazza Mossena, 1 - T 010.6018474

**GENOVA VOLTRI**

Via Ventimiglia, 93 - T 010.6121881

**GENOVA SESTRI PONENTE**

Via Mascagni, 92 - T 010.6518301

**IMPERIA**

Via Belgrano, 9/11 - T 0183.294338

**LA SPEZIA**

Viale Italia, 448 - T 0187.575064

**VENTIMIGLIA**

Via Mattiotti, 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, 46/B/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 Montemito, 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 Isorzo, 231 - T 0773.411010

**ROMA**

Via Roberto Malatesta, 120 - T 06.2147090

Via Giorgio Filippi, 108/118 - T 06.59601776

**ROMA CIAMPINO P**

Via A. Segni, 12 - T 06.79092240

**CIVITAVECCHIA**

Via Gonzia, 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 Poggio reale, 607 - T 081.2508404

**SARDEGNA**

**CAGLIARI**

Sestu Strada Prowle 64 Km 2,9 - T 070.22109 P

Via Santa Alenvedda 121 - T 070.4528605

**SASSARI P**

Zona Industriale Preddianedda Nord

Strada N°1, civ 83 - T 079.2671072

**PanaRicetta**

**Sauté  
di vongole**

**Ingredienti per 4 persone:**

- ★ **vongole con guscio** - 1 kg
- ★ **vino bianco** - 150 ml
- ★ **olio di oliva** - 4 cucchiari
- ★ **prezzemolo** - 1 mazzetto
- ★ **aglio** - 2 spicchi
- ★ **Peperoncino fresco** - 1

**Ricetta:** In padella sufficientemente larga soffriggere una spicchio d'aglio e del peperoncino fresco con l'olio.

Aggiungere le vongole ancora surgelate e coprire.

Una volta scongelate irrorare con il vino bianco e continuare la cottura a padella scoperta.

Una volta che le vongole si saranno aperte unire il prezzemolo tritato.

Colare le vongole in un colino a maglie fitte recuperando il liquido di cottura.

Servire ben calde bagnando con il liquido di cottura ben filtrato e qualche pezzettino di peperoncino fresco.

Si consiglia di accompagnare con fette di pane abbrustolite su cui passare uno spicchio d'aglio pulito.



**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 NOSTRI NEGOZI C/OS.

[WWW.FACEBOOK.COM/FANRANGEORIOS](http://WWW.FACEBOOK.COM/FANRANGEORIOS)