



gli Specialisti del Pesce



PREZZO SPECIALE

**CODE DI GAMBERONE INDOPACIFICO 51/60**



da € 11,50  
a € **8,90**  
1 kg  
al kg

**GAMBERI SGUSCIATI INDIA 80/120**



da € 11,70  
a € **8,95**  
1 kg  
al kg

**CUORICINI DI MERLUZZO PANAPESCA**



da € 7,90  
a € **5,50**  
1 kg  
al kg

**ANELLI DI TOTANO ATLANTICO**



da € 4,75  
a € **2,30**  
500 g  
a conf.

**ARROSTICINI DI MARE**



da € 6,90  
a € **3,45**  
450 g  
a conf.

**FILETTI DI SCORFANO DEL PACIFICO C/P 70/100**



da € 9,90  
a € **6,30**  
1 kg  
al kg

**PAELLA PANAPESCA**



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

**CUORI DI FILETTO DI MERLUZZO**



da € 4,80  
a € **3,85**  
400 g  
a conf.

**PANAPRONTI MISTO SCOGLIO**



da € 4,70  
a € **3,20**  
450 g  
a conf.

**FILETTI DI PANGASIO 120/200**



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

**SURIMI PINZE PANATE**



da € 1,90  
a € **1,20**  
250 g  
a conf.

**CALAMARI PULITI 10/20 THAI SPRING FISH**



da € 8,50  
a € **6,50**  
1 kg  
al kg



OFFERTE VALIDE DAL 13 APRILE AL 10 MAGGIO

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.



# Pana Ricetta

## Filetti di Scorfano in umido

### Ingredienti per 4 persone:

- ★ **scorfano** - 4 filetti grandi
- ★ **pomodori Pachino** - 10
- ★ **olive nere denocciolate** - 20
- ★ **vino bianco secco** - ½ bicchiere
- ★ **acciughe dissalate** - 1
- ★ **aglio** - 1 spicchio
- ★ **capperi in salamoia** - q.b.
- ★ **brodo di pesce** - 50 ml circa
- ★ **olio extravergine di oliva** - q.b.
- ★ **sale e pepe** - q.b.

### Ricetta:

decongelare i filetti e togliere eventuali lisce residue. Lavare e tagliare a spicchi i pomodori.

Fare un trito di aglio, capperi e acciughe. In una padella soffriggere il trito con 4 cucchiaini di olio extravergine, aggiungere i pomodorini e farli appassire a fiamma vivace, unire i filetti di scorfano, sfumare con il vino bianco e una volta evaporato, salare e pepare.

Aggiungere un mestolino di brodo di pesce (lo trovate nei nostri negozi Crios) e le olive nere. Cuocere fino a quando la polpa dei filetti saranno bianchi.

A fuoco spento, unire 2 cucchiaini di olio e con un movimento circolare della padella emulsionate l'olio al sugo.

Impiattare e servite tiepido.

### TRANCE DI VERDESCA PANAPESCA



da € 3,90  
a € **3,45**  
500 g  
a conf.

### BOCCONCINI DI PESCE SPADA



da € 10,90  
a € **8,95**  
al kg

### FILETTI DI ALACCIA ASIATICA



da € 7,10  
a € **6,05**  
1 kg  
al kg

### TRIGLIE



da € 4,30  
a € **3,30**  
600 g  
a conf.

### SPIEDINI DI MARE THAI SPRING FISH



da € 7,65  
a € **6,50**  
600 g  
a conf.

### TUBI DI TOTANO PULITI



**PREZZO SPECIALE**  
da € 7,80  
a € **4,50**  
1 kg  
al kg

### SEPIE PULITE PELLICOLATE



**PREZZO SPECIALE**  
da € 12,90  
a € **9,35**  
al kg

### SALMONE PELLICOLATO



**PREZZO SPECIALE**  
da € 9,90  
a € **4,95**  
al kg

### POLPO CON PATATE



**GIÀ COTTO! SOLO DA SCALDARE**  
da € 4,75  
a € **3,60**  
400 g  
a conf.

### MERLUZZO NORDICO CON CECI



**GIÀ COTTO! SOLO DA SCALDARE**  
da € 5,90  
a € **4,50**  
400 g  
a conf.

### PESCE SPADA CON PATATE



**GIÀ COTTO! SOLO DA SCALDARE**  
da € 5,90  
a € **4,80**  
400 g  
a conf.

### CACCIUCCO



**GIÀ COTTO! SOLO DA SCALDARE**  
da € 7,30  
a € **6,15**  
600 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 Mascagnini, 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 070.22109 P  
Via Santa Alenixedda 121 - T 070.4528605

#### SASSARI P

Zona Industriale Preddaniedda Nord  
Strada N°1, civ 83 - T 079.2671072

**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/FANPANAPESCA](https://www.facebook.com/fanpanapesca)