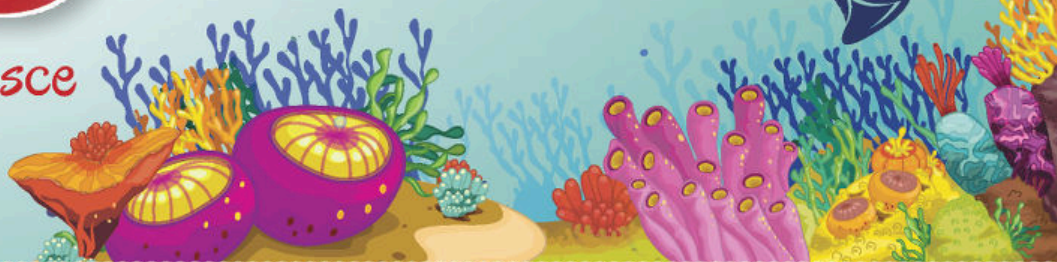




gli Specialisti del Pesce



GAMBERI L1 ARGENTINA  
10/20 PANAPESCA



€11,90  
CONF. 1kg

GAMBERI L2 ARGENTINA  
20/30 PANAPESCA



€11,10  
CONF. 1kg

PRENDI 2 E PAGHI 1

ANELLI DI  
TOTANI  
ATLANTICI



€4,75  
CONF. 500g

ARROSTICINI  
DI MARE



€6,90  
CONF. 450g

OGNI 3  
UNA È IN OMAGGIO

COTOLETTA DI  
POLPA DI MERLUZZO



€0,95  
CONF. 100g



OFFERTE VALIDE DAL  
16 FEBBRAIO AL 15 MARZO

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.



MISTO SCOGLIO  
THAI SPRING FISH



€6,25  
CONF. 1kg

BASTONCINI  
DI PESCE



€3,70  
CONF. 900g

CALAMARI PULITI  
10/20 IQF  
THAI SPRING FISH



€6,40  
CONF. 1kg

FILETTI DI PANGASIO  
120/200



€3,40  
CONF. 1kg

SEPIE PULITE  
PANAPESCA



€9,70  
al kg

CUORI DI FILETTI DI  
MERLUZZO



€4,10  
CONF. 400g

ORATA  
PANAPESCA



€8,75  
al kg

SURIMI GRANCHIO



€1,00  
CONF. 250g

TAGLIATA DI TONNO



€10,25  
al kg



FILETTI DI  
SCORFANO  
DEL PACIFICO  
70/100

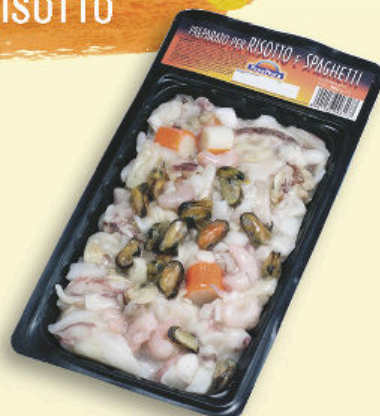


**SUPER OFFERTA**

€5,95  
CONF. 1kg



PREPARATO PER  
RISOTTO



**SUPER OFFERTA**

€1,55  
CONF. 300g



CUORICINI DI  
MERLUZZO



**SUPER OFFERTA**

€5,15  
CONF. 1kg



SCAMPI  
21/30

**SUPER OFFERTA**

€5,55  
CONF. 500g



# PanaRicetta

## Antipasto Insalata di Mare

**Ingredienti per 4 persone:**

- ★ *insalata di mare* - 1 confezione
- ★ *aceto* - q.b.
- ★ *prezzemolo* - q.b.
- ★ *aglio* - 2 spicchi
- ★ *limone* - ½ frutto
- ★ *olio extravergine di oliva* - q.b.
- ★ *sale* - q.b.

**Ricetta:**

Tirate fuori il contenuto dalla confezione e lavatelo sotto l'acqua corrente. Ponete una pentola piena di acqua fredda, con un poco di aceto, portate a ebollizione e versatevi l'insalata di mare. Cuocete per 10-15 minuti con il coperchio e scolate tutto il contenuto su un comune scolapasta, lasciando intiepidire. Versate l'insalata di mare in una ciotola e condite con un'emulsione composta da prezzemolo e aglio tritato, succo di limone, sale e olio di oliva. Mescolate e lasciate insaporire l'insalata di mare per almeno 2 ore in frigorifero.

**Variante tiepida:**

Questa variante molto semplice, consiste nel far intiepidire per 1 minuto nel forno a micro-onde l'insalata, aggiungendo a crudo un gambo di sedano tenero tagliato a rondelle sottili e 7-8 pomodorini tagliati a metà. Un filo d'olio e servite. Una ricetta assai semplice e molto gustosa che trova sempre il gradimento e l'apprezzamento dei commensali.



## INSALATA DI MARE THAY SPRING FISH

€6,30  
CONF. 1kg



## PREPARATO PER RISOTTI FRESCO GEL

€6,45  
CONF. 1kg



ALL'INTERNO DEI PUNTI VENDITA  
TROVERAI TANTE ALTRE OFFERTE

### FRIULI VENEZIA GIULIA

**TRIESTE**  
Via Madonnina, 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 - 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

**SUPER  
OFFERTA**  
SU TUTTI I PANAPRONTI

**€3,20**  
A CONFEZIONE!

**PANAPRONTI  
MISTO SCOGLIO**  
CONF. 450g



**PANAPRONTI  
MISTO PER RISOTTI  
E SPAGHETTI**  
CONF. 450g



**PANAPRONTI  
SUGO ALLE VONGOLE**  
CONF. 450g



**PANAPRONTI  
SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE**  
CONF. 450g



**PanaPesca**

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)