



gli Specialisti del Pesce



# PRODOTTI IN SOTTOCOSTO

TRANCE DI VERDESCA

SOTTOCOSTO

€ 3,10  
CONF. 500g



CUORICINI DI MERLUZZO PANAPESCA

SOTTOCOSTO

€ 5,15  
CONF. 1 kg



GAMBERI L2 ARGENTINA PANAPESCA

SOTTOCOSTO

€ 19,60  
CONF. 2kg



PREPARATO PER RISOTTI



SOTTOCOSTO

€ 1,90  
CONF. 300g



OFFERTE VALIDE DAL  
10 NOVEMBRE AL 7 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, glassatura, prezzo al netto del peso ecc. sono disponibili all'interno del punto vendita, sulle confezioni o sulle etichette esposte sopra i banchi frigorifero.

TUBI DI TOTANI  
PULITI 3/5



€ 4,70  
CONF. 1kg

PREZZO  
SPECIALE

COZZE CON  
GUSCIO



€ 1,75  
CONF. 500g

PREZZO  
SPECIALE

TAGLIATA DI  
TONNO



€ 9,70  
al kg

NUOVO!

POLPO  
PANAPESCA  
G

€ 10,45  
CONF. 600g



CACCIUCCO COTTO  
PANAPESCA



€ 5,85  
CONF. 600g

SURIMI AL  
SAPORE DI  
GRANCHIO

€ 0,95  
CONF. 250g



PANAPRONTI  
MISTO PER RISOTTI E  
SPAGHETTI



€ 3,15  
CONF. 450g

PANAPRONTI  
MISTO SCOGLIO



€ 3,30  
CONF. 450g

PANAPRONTI  
SUGO ALLE VONGOLE



€ 3,15  
CONF. 450g

## BASTONCINI DI PESCE



€ 3,45  
CONF. 900g



## FILETTI DI GALLINELLA DI MARE CINA



€ 5,95  
al kg

## FILETTI DI TILAPIA IQF CINA

€ 6,25  
CONF. 1 kg



## RANA PESCATRICE PELLICOLATO CRIOS



€ 14,10  
al kg

# Pana Ricetta

## Trance di Verdesca al limone

### Ingredienti per 4 persone:

- ★ **tranci di Verdesca** - 4
- ★ **porro** - 1 piccolo
- ★ **prezzemolo** - 1 ciuffo
- ★ **limone** - 1
- ★ **farina** - q.b.
- ★ **olio** - q.b.
- ★ **sale e pepe** - q.b.

### Ricetta:

Marinare in frigo i tranci di Verdesca con il limone per almeno mezz'ora. Pulire e tagliare a rondelle il porro eliminando la parte più verde, pulire e tritare fine il prezzemolo.

Versare trito e rondelle in una casseruola con un poco d'olio e lasciare appassire a fuoco lento.

Scolare dal succo (che andrà tenuto) e infarinare leggermente il pesce, infine far dorare entrambi i lati delle trance nella casseruola a fuoco medio.

Dopo 5-7 minuti di cottura irrorare con metà del succo di marinatura e aggiungere sale e pepe q.b. e continuare la cottura.

Servire caldo.

**Questo piatto** saporito è l'ideale per chi vuole restare leggero ma con gusto. Può essere molto gradito dai bambini e quindi è una ricetta da proporre quando gli si vuole far conoscere il buon sapore del pesce.

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

€ **4,25**  
al kg



**NASELLINI  
SENZA TESTA**

€ **4,15**  
CONF. 1kg



**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 - 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**

**ANELLI DI  
TOTANI ATLANTICI**



€ **2,85**  
al kg



**ARROSTICINI DI  
MARE**



€ **4,15**  
CONF. 450g



**FISH & CIPS  
PANAPESCA**

€ **2,10**  
CONF. 500g



DESIGN: WWW.MIGLIORATICI.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](http://WWW.FACEBOOK.COM/FANPAGECRIOS)