

# CRIOS

DAL 05 DICEMBRE AL  
07 GENNAIO 2017

# SOTTO COSTO

*Gli specialisti del pesce*

APERTI DOMENICA 11 E 18 DICEMBRE  
ORARIO CONTINUATO 22/23/24/30/31 DICEMBRE



**GAMBERI  
ARGENTINI  
sgusciati**  
a conf. € 8,99  
**€ 5,50**  
\* SURGELATO 400g



**TOP  
QUALITY**  
**GAMBERI  
ARGENTINI L1**  
a conf. € 32,99  
**€ 19,00**  
\* SURGELATO 2 Kg (9,50 al Kg)



**POLPO  
GG**  
€ 46,99  
**€ 9,99**  
\* CONGELATO al Kg

**ASTICE CRUDO**  
€ 33,90

**€ 23,90**  
\* SURGELATO al Kg

**PanaPesca**  
panapesca.eu



OFFERTE, RICETTE, CONSIGLI, NEWS E TANTO ALTRO

PROSSIMAMENTE ONLINE SU:

**NEGOZICRIOS.IT**



**SCOPRI TUTTI I VANTAGGI FIDELITY CARD.**  
RICHIEDILA GRATUITAMENTE PRESSO I NOSTRI PUNTI VENDITA CRIOS.



**PanaPesca**  
**MISTO  
 SCOGLIO**  
 a conf. €7,99  
**€ 5,99**  
 \* SURGELATO 800g



**PanaPesca**  
**CANESTRELLI  
 MEZZO GUSCIO**  
 a conf. €4,40  
**€ 4,15**  
 \* SURGELATO 300g



**PanaPesca**  
**FILETTI DI  
 BRANZINO**  
 a conf. €10,25  
**€ 7,50**  
 \* SURGELATO 400g



**PanaPesca**  
**CALAMARO  
 3/6 INTERO**  
 €12,50  
**€ 9,99**  
 \* SURGELATO al Kg



**PanaPesca**  
**PESCE  
 GHIACCIO 3/5**  
 a conf. €1,79  
**€ 1,30**  
 \* SURGELATO 250g



**PanaPesca**  
**ARAGOSTA  
 TROPICALE COTTA**  
 €41,90  
**€ 31,90**  
 \* SURGELATO al Kg



**PanaPesca**  
**CODE DI GAMBERI  
 ARGENTINI**  
 a conf. €44,99  
**€ 11,90**  
 \* SURGELATO 1 Kg



**PanaPesca**  
**FILETTI DI  
 ORATA**  
 a conf. €9,40  
**€ 6,50**  
 \* SURGELATO 400g



**PanaPesca**  
**MAZZANCOLLE  
 TROPICALI 41/50**  
 a conf. €11,50  
**€ 8,99**  
 \* SURGELATO 1 Kg



**PanaPesca**  
**ANELLI E CIUFFI  
 DI TOTANO**  
 a conf. €7,99  
**€ 6,50**  
 \* SURGELATO 1 Kg



**PanaPesca**  
**TOTANI  
 AUSTRALI U/10**  
 a conf. €7,99  
**€ 5,95**  
 \* SURGELATO 1 Kg



**PanaPesca**  
**FILETTI PESCE  
 S. PIETRO**  
 a conf. €9,99  
**€ 7,25**  
 \* SURGELATO 1 Kg



**SURIMI AL SAPORE  
DI GRANCHIO**  
a conf. €2,99

**€ 2,40**

\* SURGELATO 500g



**VONGOLE  
CON GUSCIO**  
a conf. €5,90

**€ 3,99**

\* SURGELATO 1Kg



**VONGOLE  
SGUSCIATE**  
a conf. €4,40

**€ 0,99**

\* SURGELATO 200g



**FILETTI DI  
SALMONE**  
€11,70

**€ 8,99**

\* SURGELATO al Kg



**CHELE**  
sapore di granchio  
a conf. €4,90

**€ 1,15**

\* SURGELATO 250g



**SCAMPI  
8/12**  
a conf. €24,90

**€ 18,50**

\* SURGELATO 750g



**MISTO PER  
PAELLA**  
a conf. €6,50

**€ 4,99**

\* SURGELATO 900g



**FILETTI DI  
MERLUCCIO EXTRA**  
€11,90

**€ 7,50**

\* SURGELATO al Kg



**COZZE CILENE  
SGUSCIATE**  
a conf. €6,90

**€ 5,50**

\* SURGELATO 900g



**COZZE CILENE  
CON GUSCIO**  
a conf. €4,10

**€ 3,15**

\* SURGELATO 1Kg



**FIORI DI  
SALMONE**  
a conf. €6,00

**€ 4,75**

\* SURGELATO 450g



**TRANCE DI  
PESCE SPADA**  
€15,90

**€ 9,99**

\* SURGELATO al Kg



**MOZZARELLINE PANATE**  
a conf. €2,55

**€ 2,15**  
250g



**OLIVE ASCOLANE**  
a conf. €2,55

**€ 2,15**  
250g



**FRITTO MISTO DELL'ORTO**  
a conf. €7,40

**€ 5,70**  
1 Kg



**PASTA GIALLA ALL'UOVO**  
a conf. €2,70

**€ 2,05**  
500g



**TORTELLINI DI CARNE**  
a conf. €6,65

**€ 5,00**  
1 kg



**PATASNELLA PATATE FRITTE**  
a conf. €2,80

**€ 2,25**  
750g



**TAGLIATELLE AI FUNGHI**  
a conf. €4,20

**€ 3,35**  
550g



**PENNETTE AL SALMONE**  
a conf. €3,75

**€ 3,00**  
500g

## I NOSTRI PUNTI VENDITA

APERTI DOMENICA 11 E 18 DICEMBRE  
ORARIO CONTINUATO 22/23/24/30/31 DICEMBRE

### FRIULI VENEZIA GIULIA

#### TRIESTE

Via Madonna, 4/A - Tel. 040 766668

### LOMBARDIA

#### MILANO

Via F. Aporti, 52 - Tel. 02 26113366

#### GALLARATE

Via Varese, 26 - Tel. 0331 782490

#### ORIGGIO

Via per Caronno, 35 - Tel. 02 96732476

### VOGHERA

Via Strada Bobbio, 5 - Tel. 0383 46745

#### PADERNO DUGNANO

Via Erba, 96 - Tel. 02 91088867

### LIGURIA

#### GENOVA CORNIGLIANO

Piazza Mossena, 1 - Tel. 010 6018474

#### GENOVA VOLTRI

Via Ventimiglia, 93 - Tel. 010 6121881

#### GENOVA SESTRI PONENTE

Via Mascagni, 92 - Tel. 010 6518901

### IMPERIA

Via Belgrano, 9/11 - Tel. 0183 294338

### LA SPEZIA

Viale Italia, 448 - Tel. 0187 575064

#### VENTIMIGLIA

Via Matteotti, 1 - Tel. 0184 232939

### SAVONA

Via Luigi Corsi, 59 - Tel. 0198 489011

### PIEMONTE

#### ACQUI TERME

Corso Marconi, 40 - Tel. 0144 324433

#### ALESSANDRIA

Via Tortona, 4/6/8/10 - Tel. 0131 329878

### OVADA

Viale Stazione Centrale, 10/16 - Tel. 0143 833713

#### NIZZA MONFERRATO

Corso Acqui Terme, 39/41 - Tel. 0141 721203

### TOSCANA

#### MASSA E COZZILE

Via Mazzini, 26 - Tel. 0572 779268

#### MASSAROSA

Via Prov. per Montramito, 13/R - Tel. 0584 971067

#### SOVIGLIANA VINCI

Via Turati, 1 - Tel. 0571 509986

### LIVORNO

Via G. Del Testa, 9/11 - Tel. 0586 889067

#### LUCCA Loc. BORGO GIANNOTTI

Via Passaglia, 86 - Tel. 0583 331143

### SCANDICCI

Via Agnoletti, 20 - Tel. 055 2591450

### LAZIO

#### LATINA

Corso Isonzo, 231 - Tel. 0773 411010

### ROMA

Via Roberto Malatesta, 120 - Tel. 06 2147090

Via Georgofili, 108/118 - Tel. 06 -59601776

#### ROMA CIAMPINO

Via A. Segni, 12 - Tel. 06 79092240

#### CIVITAVECCHIA

Via Gorizia, 1/3/5 - Tel. 0766 29977

#### OSTIA LIDO

Via Repubbliche Marinare, 66 - Tel. 06 5694994

#### COLLE FERRO

Corso Garibaldi, - Tel. 06 97080572

### CAMPANIA

#### NAPOLI

Via Traccia a Poggioreale, 607 - Tel. 081 2508404

#### SARDEGNA

#### CAGLIARI

Sestu Strada Prov. Le Km 2,9 - Tel. 070 22109

Via Santa Alerixedda, 121 - Tel. 070 4528605

#### SASSARI

Zona Industriale Preddaniedda Nord

Strada N° 1, civ 83 - Tel. 079 2671072



**TIRAMISU MINITRANCIO**  
a conf. €7,80

**€ 6,65**  
500g

### Astice alla catalana



Ingredienti:

- \* Astice
- \* Pomodorini ciliegino
- \* 1 Cipolla rossa
- \* Mezzo Succo di limone
- \* Olio extravergine d'oliva
- \* 1 cucchiaino Aceto di vino bianco
- \* Sale fino
- \* Pepe nero

Tagliare a rondelle sottili la cipolla rossa e metterla a bagno in una ciotola coperta con acqua e un cucchiaino di aceto per almeno 20 min. Nel frattempo mettere a bollire una capiente pentola di acqua, nella quale immergerete l'astice precedentemente scongelato; trascorsi non più di 10-12 minuti, estraete l'astice dall'acqua e lasciatelo sgocciolare. Prelevate l'astice dalla pentola e adagiatelo sul tagliere; con l'aiuto di un trinciapopolo, tagliate la corazza dell'astice sulla parte dell'addome per tutta la lunghezza, quindi divaricate la corazza ed estraete la polpa intera. Una volta aperto l'astice in due parti, tagliate la polpa dell'astice a rondelle, mentre con l'aiuto dell'apposito attrezzo o, in mancanza, con uno schiaccianoci, rompete il guscio delle chele e recuperate la polpa interna estraendola tutta intera.

In una ciotolina raccogliete con un cucchiaino la parte molle contenuta nella testa dell'astice e mischiatela con olio, limone, sale e pepe macinato.

Affettate ora i pomodori, conditeli con olio e sale e stendetene un letto su di un piatto da portata, adagiatevi la polpa dell'astice tagliata a rondelle e le chele, guarnite con le rondelle di cipolle precedentemente scolate e versatevi sopra la salsa preparata con olio, limone e la parte molle dell'astice raccolta col cucchiaino.

Buon Appetito

OFFERTE, RICETTE, CONSIGLI, NEWS E TANTO ALTRO

PROSSIMAMENTE ONLINE SU:

**NEGOZICRIOS.IT**



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 frigo.