

CRIOS

gli Specialisti del Pesce



GAMBERONI ARGENTINI L2 PANAPESCA

a € **9,95**
al kg
(conf. da 2 kg)



CODE DI GAMBERI ARGENTINI PANAPESCA

da € 8,50
a € **6,40**
500 g
a conf.



MISTO SCOGLIO

da € 8,90
a € **6,70**
800 g
a conf.



CANESTRELLI ATLANTICI 1/2 G

da € 13,90
a € **11,10**
al kg



POLPO GG PANAPESCA

da € 15,90
a € **12,70**
al kg



OFFERTE VALIDE DAL 10 DICEMBRE AL 9 GENNAIO

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.

COTOLETTA DI POLPA DI MERLUZZO PANATA



PRENDI 3 PAGHI 2

da € 0,95
a € **0,65**
100 g
a conf.

CHELE DI GRANCHIO PANATE



PRENDI 3 PAGHI 2

da € 1,90
a € **1,25**
250 g
a conf.

ANELLI DI TOTANI ATLANTICI



da € 3,90
a € **2,95**
500 g
a conf.

NASELLINI SENZA TESTA



da € 5,90
a € **4,70**
1 kg
al kg

TENTACOLI COTTI TAGLIATI



da € 8,30
a € **6,25**
1 kg
al kg

SEPIE PULITE PELLICOLATE PANAPESCA



da € 12,90
a € **9,70**
al kg

TUBI DI TOTANI PULITI



da € 5,60
a € **4,20**
1 kg
al kg

ASTICE CRUDO PELLICOLATO



da € 23,90
a € **23,90**
al kg

GAMBERI SGUSCIATI ARGENTINI



da € 10,50
a € **8,40**
500 g
a conf.

GARGANELLI ALLA PESCATORA



da € 5,40
a € **4,30**
600 g
a conf.

VOLGOLE DEL PACIFICO CON GUSCIO PANAPESCA



da € 5,30
a € **4,25**
1 kg
al kg

COZZE CILENE MEZZO GUSCIO



da € 8,50
a € **6,80**
900 g
a conf.

TRANCE DI VERDESCA PELLICOLATE PANAPESCA



da € 6,60
a € **5,30**
al kg

TAGLIATA DI TONNO PELLICOLATA



da € 11,40
a € **10,25**
al kg

GAMBERI ARGENTINI L1 PANAPESCA



da € 32,00
a € **22,90** 2 kg
a conf.



FILETTI DI MERLUZZO D'ALASKA

da € 7,50
a € **5,65** 1 kg
al kg



INSALATA DI MARE THAI SPRING FISH

da € 7,90
a € **6,30** 800 g
a conf.



PAELLA PANAPESCA

da € 6,50
a € **5,20** 1 kg
al kg



SURIMI DI PESCE AL SAPORE DI GAMBERO

da € 4,90
a € **3,90** 500 g
a conf.



PREPARATO PER RISOTTI

da € 1,90
a € **1,50** 300 g
a conf.



FILETTI DI TROTA SALMONATA

da € 13,20
a € **10,55** 1 kg
al kg



COZZE CILENE SGUSCIATE

da € 6,90
a € **5,50** 900 g
a conf.



COZZE SGUSCIATE PANAPESCA VASCHETTA

da € 2,50
a € **1,75** 225 g
a conf.



VONGOLE SGUSCIATE

da € 1,50
a € **1,20** 250 g
a conf.



GAMBERI SGUSCIATI INDIANI 20/40

da € 15,90
a € **12,70** 1 kg
al kg



FILETTI DI SALMONE PELLICOLATI PANAPESCA da € 11,70 a € 9,35 al kg	PIZZA MARGHERITA MAMMAMIA da € 1,95 a € 1,55 a conf.
da € 8,95 a € 7,15 al kg	TRANCE DI SMERIGLIO PANAPESCA da € 4,70 a € 2,60 a conf.
CANESTRELLI PANATI da € 7,55 a € 6,05 a conf.	RAVIOLI POLPA DI GRANCHIO da € 6,30 a € 5,05 al kg
da € 7,65 a € 6,50 a conf.	FRITTO MISTO da € 6,05 a € 5,15 a conf.
GAMBERI ROSSI CINESI SGUSCIATI 70/100 da € 10,00 a € 8,00 al kg	RAVIOLI AL NERO DI SEPPIA da € 5,10 a € 4,35 a conf.
da € 4,95 a € 4,45 a conf.	RAVIOLI DI PESCE da € 6,45 a € 5,50 a conf.
CERNIA PELLICOLATA da € 9,20 a € 7,35 al kg	TORTELLINI DI CARNE da € 5,65 a € 5,10 al kg

ALL'INTERNO DEI PUNTI VENDITA TROVERAI TANTE ALTRE OFFERTE

- | | | |
|--|---|---|
| FRIULI VENEZIA GIULIA
TRIESTE
Via Madonna, 4/A - T 040.766668
LOMBARDIA
MILANO
Via F. Apariti, 73 - T 02.261.9302
GALLARATE ☑
Via Varese, 26 - T 0331.782.490
ORIGGIO ☑
Via per Caronno, 35 - T 02.96.732.476
VOGHERA
Via Strada Bobbio, 5 - T 0383.46745
PADERNO DUGNANO ☑
Via Erba, 96 - T 02.910.88867
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 ☑
Via Tortona, 46/8/10 - 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 ☑
Via Mazzini, 26 - T 0572.779268
MASSAROSA ☑
Via Prov. per Montramito, 13/R - T 0584.971067
SOVIGLIANA VINCI ☑
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 ☑
Via Soranzo, 231 - T 0773.411010
ROMA
Via Roberto Malatesta, 120 - T 06.2147090
Via Georgofili, 108/118 - T 06.59601776
Via Panizzi, 71/73 - T 06.30819957 ☑
ROMA CIAMPINO ☑
Via A. Segni, 12 - T 06.79092240
CIVITAVECCHIA
Via Gorizia, 1/3/5 - T 0766.29977
OSTIA LIDO ☑
Via Repubbliche Marinare, 66 - T 06.5694994
COLLEFERRO ☑
Corso Garibaldi - T 06.97080572
CAMPANIA
NAPOLI ☑
Via Traccia a Poggioreale, 607 - T 081.2508404
SARDEGNA
CAGLIARI
Sestu Strada Provile 64 Km 2,9 - T 070.22109 ☑
Via Santa Alessandria 121 - T 070.4528605
SASSARI ☑
Zona Industriale Praddunedda Nord
Strada N°1, civ 83 - T 079.2671072 |
|--|---|---|



PanaRicetta

Gamberoni in agrodolce

Ingredienti per 4 persone:

- ★ **gamberoni argentini** - 2 kg
- ★ **sedano** - 100 g
- ★ **uvetta** - 50 g
- ★ **limone** - 1 metà
- ★ **zucchero** - 10 g
- ★ **brodo di pesce** - q.b.
- ★ **olio di oliva** - q.b.
- ★ **sale, pepe, cannella** - q.b.

Ricetta:
 tagliare il sedano a bastoncini e metterlo in un tegame con un po' di olio, lo zucchero, sale, pepe, un po' di acqua e lasciare cuocere coperto a fiamma bassa. Intanto sgusciare e rosolare nell'olio i gamberoni a fiamma alta; quando si saranno dorati abbassate la fiamma e condire con sale, pepe e cannella. Aggiungere il succo di limone, l'uvetta precedentemente ammorbida in acqua tiepida e mescolare bene il tutto facendo cuocere per pochi minuti bagnando con il brodo di pesce. Sistemare i gamberoni nei piatti, guarnire con il sedano e servire.

Gamberoni in salsa di capperi

Ingredienti per 4 persone:

- ★ **gamberi** - 24
- ★ **burro** - 50 g
- ★ **farina** - 25 g
- ★ **uova** - 1 tuorlo
- ★ **limone** - 1 frutto
- ★ **capperi** - 1 cucchiaino

Ricetta:
 lessare i gamberi in acqua salata e, a fine cottura, tenere l'acqua da parte. Sciogliere il burro, unire la farina e una tazza di acqua di cottura dei gamberi quindi mescolare bene il tutto sul fuoco per 5 minuti o fino a che il composto non sarà diventato un po' denso. Togliere dal fuoco e unire il tuorlo, il succo di limone e i capperi tritati. Mettere i gamberi in un vassoio e coprirli con la salsa.



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/FANPAGECRIOS