Est. 1973

ARMATORE

CETARA AMALFI COAST

CATALOGO PRODOTTI



ARMATORECETARA.IT

IT

SPECIALIZZATI NELLA PESCA
PELAGICA DAL 1973,
I NOSTRI PRODOTTI
SONO LAVORATI ENTRO
POCHE ORE DALLA
BATTUTA DI PESCA

EN

SPECIALIZED IN PELAGIC
FISHING SINCE 1973,
OUR PRODUCTS
ARE WORKED WITHIN
A FEW HOURS
OF THE FISHING TRIP.



I nostri prodotti



FILETTI DI TONNO ROSSO
IN OLIO DI OLIVA



BOTTARGA DI TONNO ROSSO



VENTRESCA DI TONNO ROSSO
IN OLIO DI OLIVA



COLATURA DI ALICI DI CETARA



FILETTI DI ALICI
SOTTO SALE



FILETTI DI ALICI
IN OLIO DI OLIVA





IT

FILETTI DI TONNO ROSSO
IN OLIO DI OLIVA

Il Tonno Rosso è, tra le tante specie di tonno esistenti, sicuramente la più ricercata e pregiata.

Interamente lavorati a mano entro poche ore dalla battuta di pesca, i filetti hanno un gusto saporito e deciso.

EN

BLUEFIN TUNA FILLETS
IN OLIVE OIL

Bluefin tuna is one of the most valuable and extremely refined tuna species.

The fillets are entirely hand-worked within a few hours of the fishing trip, this is why they have a unique and delicious taste.

FORMATI

156 g
212 g
314g

Cartone da 12 pezzi

550g

Cartone da 6 pezzi





IT

BOTTARGA DI TONNO ROSSO

Dal gusto delicato, nota anche come “caviale del mediterraneo” è ottenuta dalle uova del Tonno Rosso.

La Bottarga è pressata, salata ed essiccata molto lentamente secondo il metodo naturale.

EN

BLUEFIN TUNA ROE

VACUUM PACK

Bottarga has a delicate aroma and it’s know as the Mediterranean’s caviar.

It’s obtained from the roe pouch of the bluefin tuna, which is progressively pressurized, salted and dried really slowly, following the natural method.

FORMATI

140/160g

Da 1 a 3,5 Kg

Il peso può variare di alcuni grammi in quanto il taglio viene effettuato a mano





IT

VENTRESCA DI TONNO ROSSO
IN OLIO DI OLIVA

É la parte più tenera e pregiata del tonno, ne ricopre i fianchi e le cavità addominali.

Si presenta al palato soffice e delicata.

EN

BLUEFIN TUNA BELLY FILLETS
IN OLIVE OIL

It is the most exquisite and tender part of the tuna, the ventresca covers the hip and the belly of the fish.

It has a fluffy and delicate taste.

FORMATI

212g

Cartone da 12 pezzi

Presidio Slow Food®





IT

COLATURA DI ALICI DI CETARA

Le acciughe pescate in Costiera Amalfitana, durante la primavera, vengono disposte a strati all'interno di una botte, con sale marino.

I tempi di maturazione raggiungono i 24/36 mesi.

EN

CETARA'S ANCHOVY SAUCE
IN OLIVE OIL

Anchovies, fished in the Amalfi Coast during spring, are layered in casks with sea salt.

The salting process and the maturation can last 24/36 months.

FORMATI

50 ml 100 ml	700ml
Cartone da 12 pezzi	Cartone da 6 pezzi



IT

FILETTI DI ALICI
IN OLIO DI OLIVA

Peschiamo e produciamo il prodotto più importante della cultura gastronomica della Costiera Amalfitana: le Alici.
Dal gusto avvolgente e saporito.

EN

ANCHOVIES FILLETS
IN OLIVE OIL

Fishing and producing the most important product of Amalfi Coast's gastronomy: the anchovies.
Enveloping and tasty taste.

FORMATI

100 g (latta)	212 g 314g	580 g
Cartone da 24 pezzi	Cartone da 12 pezzi	Cartone da 8 pezzi



IT

FILETTI DI ALICI
SOTTO SALE

Solo le alici più grandi, pescate in Costiera Amalfitana, vengono selezionate per diventare filetti.

Il processo di maturazione avviene in botti di castagno per un periodo mai inferiore agli 8 mesi.

EN

ANCHOVIES SALTED FILLETS

Exclusively the biggest anchovies, fished in the Amalfi coast, are selected for being filleted.

The fillets are matured in chestnut wood casks for a minimum go 8 months.

FORMATI

100 g (latta)	212 g 314g	580 g
Cartone da 24 pezzi	Cartone da 12 pezzi	Cartone da 8 pezzi

Fine

Azienda: Via Campinola 1, 84010 Cetara (SA)
Tel 081 960394
info@armatorecetara.it

ARMATORECETARA.IT

