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



ALICI DI CETARA
SOTTO SALE



FILETTI DI ALICI DI CETARA
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.





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.





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.



IT

VENTRESCA DI TONNO ROSSO
IN OLIO DI OLIVA

É la parte più tenera e pregiata del Tonno Rosso, 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 Bluefin Tuna, the Ventresca covers the hip and the belly of the fish.

It has a fluffy and delicate taste.



IT

VENTRESCA DI TONNO ROSSO
IN OLIO DI OLIVA

É la parte più tenera e pregiata del Tonno Rosso, 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 Bluefin Tuna, the Ventresca covers the hip and the belly of the fish.

It has a fluffy and delicate taste.



IT

VENTRESCA DI TONNO ROSSO
IN OLIO DI OLIVA

É la parte più tenera e pregiata del Tonno Rosso, 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 Bluefin Tuna, the Ventresca covers the hip and the belly of the fish.

It has a fluffy and delicate taste.



IT

VENTRESCA DI TONNO ROSSO
IN OLIO DI OLIVA

É la parte più tenera e pregiata del Tonno Rosso, 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 Bluefin Tuna, the Ventresca covers the hip and the belly of the fish.

It has a fluffy and delicate taste.

Presidio Slow Food®





IT

COLATURA DI ALICI DI CETARA

Le Alici 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 EXTRACT

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.



IT

COLATURA DI ALICI DI CETARA

Le Alici 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 EXTRACT

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.

World FOOD Innovation Awards 2019 in association with ife

WINNER

BEST BRAND EXTENSION OR LIMITED EDITION



IT

LA COLATURA DI ALICI IN ORCIO HA STREGATO GLI INGLESI!

ARMATORE HA VINTO IL PREMIO COME MIGLIOR ESTENSIONE DEL MARCHIO EDIZIONE LIMITATA, DEI WORLD FOOD INNOVATION AWARDS 2019 ALL'IFE, LONDRA

EN

THE ANCHOVIES' EXTRACT IN CERAMIC BOTTLE HAS CHARMED ENGLISH PEOPLE!

ARMATORE WON THE WORLD FOOD INNOVATION AWARDS IN THE BEST LIMITED EDITION CATEGORY, AT IFE LONDON 2019.



IT

ALICI DI CETARA

SOTTO SALE

Solo le alici più grandi, pescate in Costiera Amalfitana, vengono selezionate per la salatura.

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

EN

CETARA'S ANCHOVIES

SALTED

Exclusively the biggest Anchovies, fished in the Amalfi coast, are selected for being salted.

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



IT

FILETTI DI ALICI DI CETARA
IN OLIO DI OLIVA

Conclusa la maturazione nei Terzigni, le Alici di Cetara vengono pulite del sale, spinate e preparate per essere conservate in olio di oliva.

Con questo processo si allungano i tempi di conservazione, senza intaccarne il sapore e la qualità.

EN

CETARA'S ANCHOVIES FILLETS
IN OLIVE OIL

Once the cask's maturation is over, Cetara's Anchovies are cleaned from the salt, deboned and prepared to be conserved in olive oil.

Thanks to this the storage life is lengthened, without ruining the flavor and the quality.

Grazie

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

ARMATORECETARA.IT

