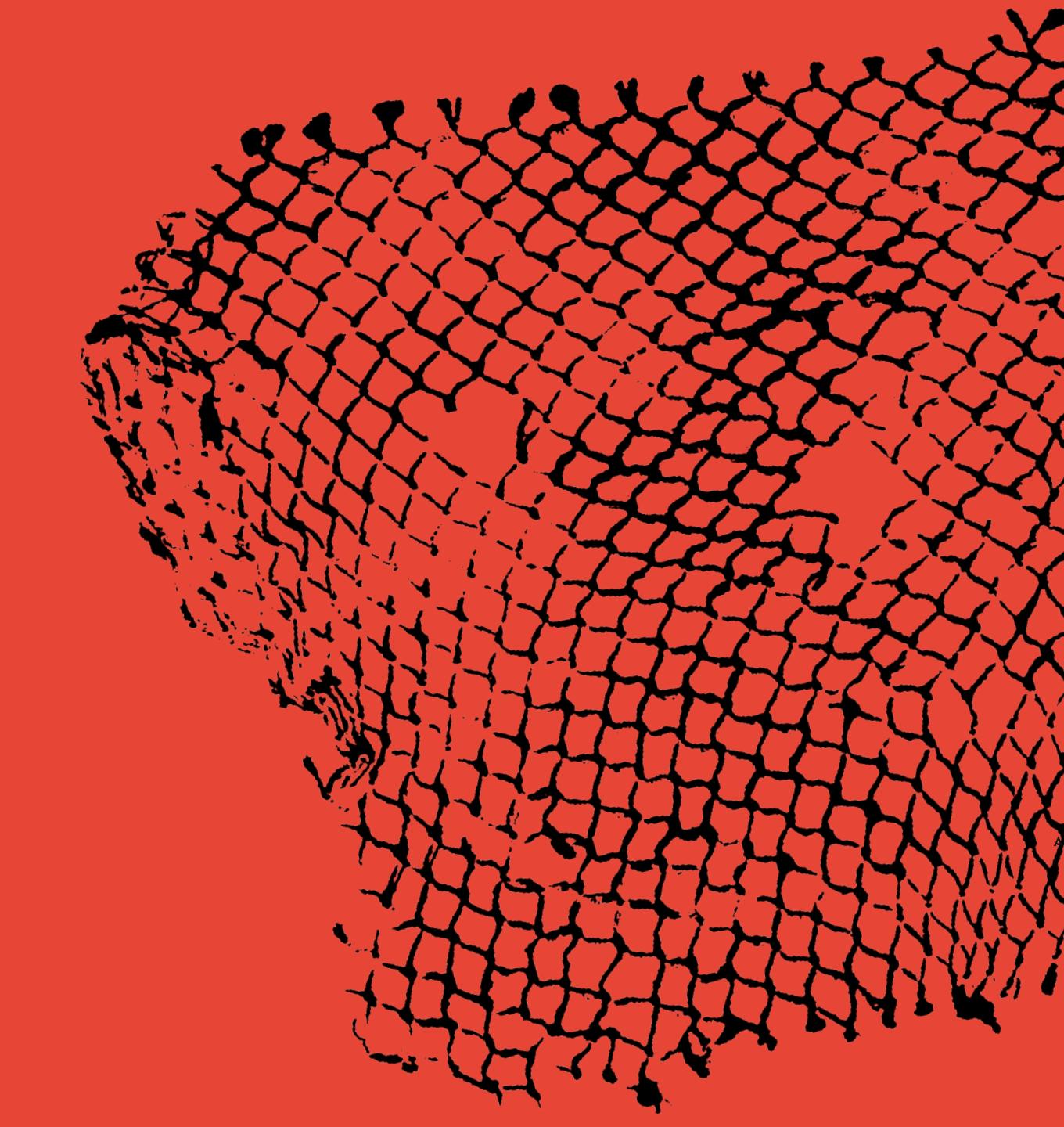
BROCHURE

Condizioni di vendita

I prezzi indicati si intendono iva esclusa.

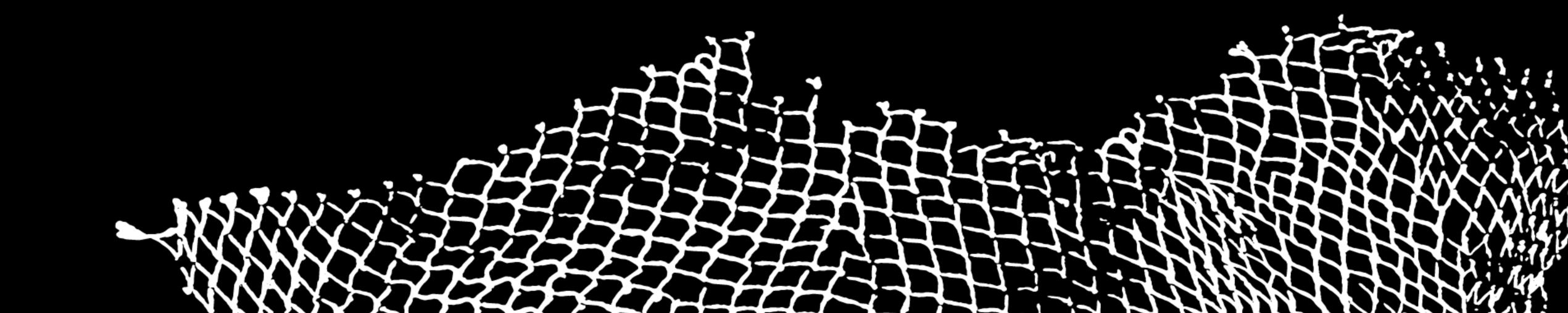
Spese di spedizione gratuite per ordini superiori ai 250 euro.

Metodi di pagamento: bonifico bancario anticipato, assegno 30/60 GG FM, contrassegno.





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



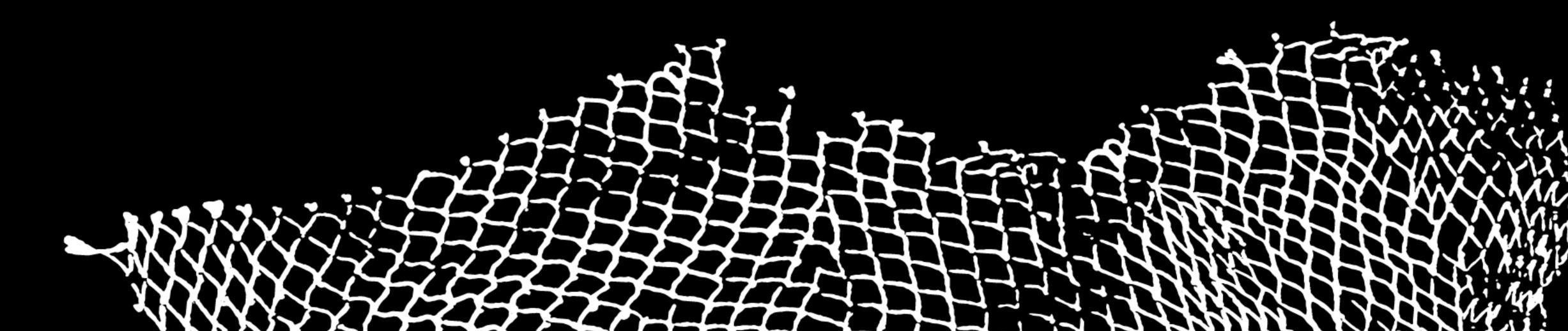
FACCIAMO





LA NOSTRA È UNA STORIA DI PASSIONE E DI RISPETTO PER IL MARE CHE CI IMPEGNIAMO A DIFENDERE OGNI GIORNO ATTRAVERSO UNA POLITICA DI SOSTENIBILITÀ ORIENTATA ALLA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E ALLA SALVAGUARDIA DELLE COMUNITÀ MARINE E DEL LORO HABITAT, GRAZIE ALL'UTILIZZO DI STRUMENTI ARTIGIANALI CON UN BASSO IMPATTO AMBIENTALE.

È UNA PESCA SOSTENIBILE PERCHÉ PRELEVA DAL MARE SOLO CIÓ CHE SERVE E CONSIDERA TUTTE LE SUE RISORSE COME UN BENE COMUNE DA PROTEGGERE E TUTELARE PER LE COMUNITÀ I PESCATORI E PER LE GENERAZIONI FUTURE.



LANOSTRA MISSIONE: PRATICARE A PESOS A

LA PESCA SOSTENIBILE

Chi pratica la pesca sostenibile si impegna a rispettare la salute dei mari attraverso una serie di misure che ne tutelano habitat, biodiversità e la vitalità a lungo termine delle specie cacciate. Pesca sostenibile significa RISPETTO. Rispetto per la fauna marina attraverso l'uso di tecniche di pesca selettive e l'approvvigionamento responsabile solo da stock non sovrasfruttati, rispetto e sostegno alle comunità di pescatori e per i consumatori, rispetto per l'ambiente attraverso strumenti di lavorazione sostenibili e pack ecologici e riciclabili.

COSA PUOI FARE TU

Siamo attenti all' ambiente e alle esigenze del consumatore, ma a cuore ci sta anche la comunità di persone che ogni giorno lavora con noi.

Nella nostra azienda si incrociano storie familiari da decenni coinvolgendo la flotta dove, padri pescatori tramandano etica e saperi del mestiere ai loro figli che, come loro, affrontano il mare con audacia e dove, spesso, le mogli sono impiegate in produzione. Il nostro lavoro coinvolge una grande parte delle comunità costiera di Cetara che si sostiene da decenni con la pesca e mantiene viva la propria identità collettiva.

SOSTENIBILE

COSA FACCIAMO NOI

Il mare è un ecosistema straordinario che ci impegniamo a difendere da sempre prelevando solo le risorse necessarie e osservando una politica di sostenibilità orientata alla riduzione degli sprechi e alla salvaguardia delle comunità marine e del loro habitat, per garantire questo patrimonio alle generazioni future. Consideriamo fondamentale l'impiego di metodi e attrezzature di pesca selettivi e sicuri, fondamentali per minimizzare le catture accidentali di pesci immaturi e di altre specie, e prioritaria la tutela della biodiversità delle acque e dei fondali. Il nostro impegno è completo e riguarda l'intero processo produttivo:

- Usiamo solo tecniche di pesca selettive
- Osserviamo il Codice di Condotta per la Pesca Responsabile della FAO – Dipartimento Pesca
- Applichiamo metodi di produzione sostenibili
- Utilizziamo etichette e pack ecologici e riciclabili
- Garantiamo massima trasparenza nell'etichetta
- Offriamo sostegno alle comunità costiere dei pescatori
- Rispettiamo il consumatore

POSSIBILE

SOSTENIBILE SIGNIFICA



RISPETTO PER L'AMBIENTE

Armatore difende il mare ma presta la dovuta attenzione all'intero processo produttivo, infatti, lo stabilimento all'interno del quale lavoriamo e stocchiamo i prodotti è autosufficiente dal punto di vista energetico grazie all'utilizzo di fonti energetiche rinnovabili. Pensiamo al futuro del pianeta anche attraverso il packaging, scegliendo metallo e vetro, riciclabili al 100%, carta biodegradabile e riciclabile certificata FSC – Forest Stewardship Council, che ne indica la sostenibilità in quanto fabbricata con legno proveniente da foreste gestite in modo responsabile.

RISPETTO PER LE PERSONE

Siamo attenti all' ambiente e alle esigenze del consumatore, ma a cuore ci sta anche la comunità di persone che ogni giorno lavora con noi.

Nella nostra azienda si incrociano storie familiari da decenni coinvolgendo la flotta dove, padri pescatori tramandano etica e saperi del mestiere ai loro figli che, come loro, affrontano il mare con audacia e dove, spesso, le mogli sono impiegate in produzione. Il nostro lavoro coinvolge una grande parte delle comunità costiera di Cetara che si sostiene da decenni con la pesca e mantiene viva la propria identità collettiva.

RISPETTO PER IL MARE

Alici e Tonno Rosso destinati ai prodotti Armatore vengono catturati all'interno di stock non sovrapescati, esclusivamente nelle aree deputate, rispettando le linee guida della FAO e solo nei periodi di pesca consentiti.

La pesca con reti a circuizione è un metodo altamente selettivo che consente di prelevare dal mare solo quello che serve, tutelare specie indesiderate o protette dalla cattura accidentale e salvaguardare i fondali marini.

Non utilizziamo FAD-DCP (Fishing Aggregating Devices – Sistemi di aggregazione dei pesci) altamente impattanti sul sistema marino e generalmente utilizzate in associazione a tecniche di pesca non selettive.

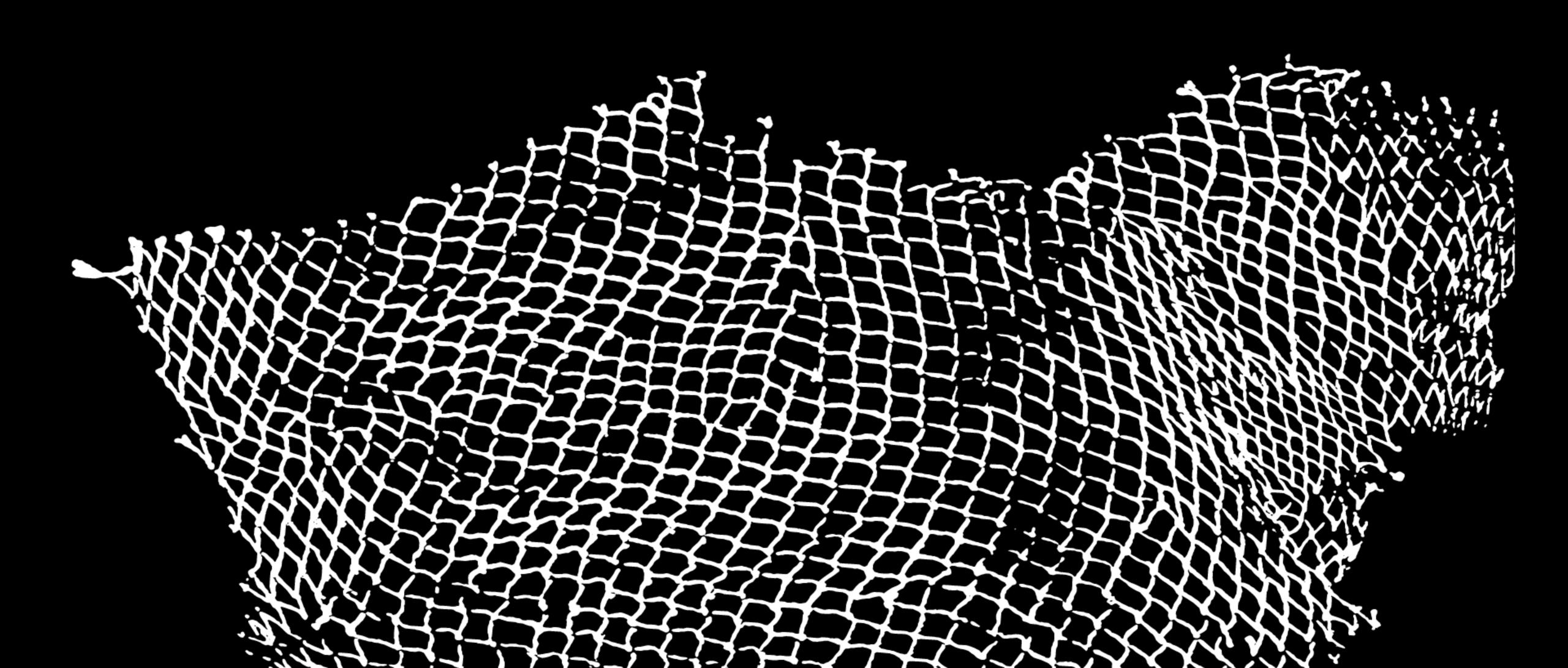
- Utilizzo di metodi di reti a circuizione
- Rispetto dei TAC Totale ammissibile di cattura
- Rispetto del periodo di cattura:
- > Alici:15 marzo 15 ottobre
- > Tonno rosso: 25 maggio 30 giugno

RISPETIC

PENSIAMO AL FUTURO DEL PIANETA ANCHE ATTRAVERSO IL PACKAGING, SCEGLIENDO METALLO E VETRO, RICICLABILI AL 100%, E CARTA BIODEGRADABILE, RICICLABILE E APPROVATA DA FSC - FOREST STEWARDSHIP COUNCIL, CHE INDICA LA SOSTENIBILITA DEL PRODOTTO FABBRICATO CON LEGNO PROVENIENTE DA FORESTE GESTITE IN MANIERA RESPONSABILE.



PRODOTT





ESEMPLARE MAESTOSO, NUOTATORE FORMIDABILE, MIGRATORE INSTANCABILE, PREDATORE A SANGUE CALDO.

IL TONNO ROSSO È IL RE DEL MAR

MEDITERRANEO, ACQUE CHE OSPITANO GLI
ESEMPLARI MIGLIORI. LE CARNI DEL TONNO
ROSSO, THUNNUS THYNNUS, SONO RICCHE
DI PROTEINE E OMEGA 3 E HANNO UN ALTO
VALORE NUTRIZIONALE.



> TONNO ROSSO IN OLIO DI OLIVA

170 g

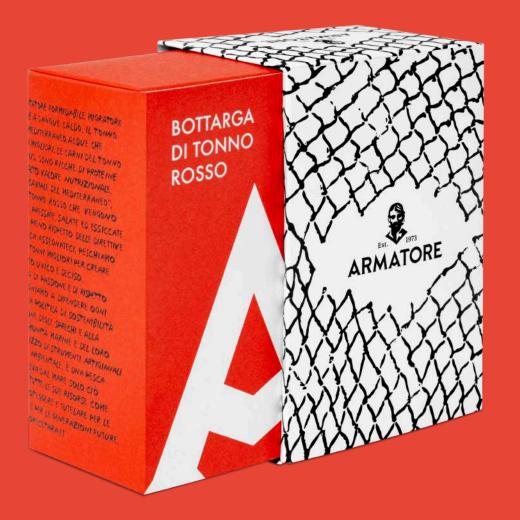
230 g

330 g



> BOTTARGA DI TONNO ROSSO 80/180 g Da 1 a 3,5 Kg

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



> VENTRESCA DI TONNO ROSSO 170 g



> TONNO ROSSO FILETTI IN OLIO DI OLIVA 850 g 2,45 Kg > VENTRESCA DI TONNO ROSSO 850 g > TONNO ROSSO BRICIOLE IN OLIO DI OLIVA 850g









E RACCHIUSO NELLE SAPIENTI MANI
DEGLI ARTIGIANI LOCALI, NATI TRA
LE ONDE DEL BORGO COSTIERO.
LE ALICI VENGONO PESCATE IN COSTIERA
AMALFITANA RIGOROSAMENTE NEI MESI
PRIMAVERILI, EVISCERATE, DISPOSTE IN BOTTI
DI CASTAGNO ALTERNATE A STRATI DI SALE
MARINO E LASCIATE MATURARE LENTAMENTE
PER 24/30 MESI.

COSÌ NASCE LA NOSTRA RISERVA.



250 ml 500 ml

50 ml 100 ml 700 ml









PESCATE DI NOTTE E LAVORATE POCHE
ORE DOPO, SECONDO LE SECOLARI
TECNICHE DELLA TRADIZIONE CETARESE,
LE ALICI DI CETERA SONO UN'ECCELLENZA
GASTRONOMICA DELLA COSTIERA
AMALFITANA.

ARMATORE PESCA STAGIONALMENTE LE ALICI DI QUESTA MAGICA COSTA, SCENARIO DELLA SUGGESTIVA "NOTTE DELLE LAMPARE".



> FILETTI DI ALICI DI CETARA IN OLIO DI OLIVA - LATTA

90g

ARMATORE EST 1973 FILETTI DI ALICI IN OLIO DI OLIVA CETARA

> FILETTI DI ALICI DI CETARA IN OLIO DI OLIVA

195 g 250 g 365 g 585 g 1,3 Kg

> ALICI DI CETARA SOTTO SALE

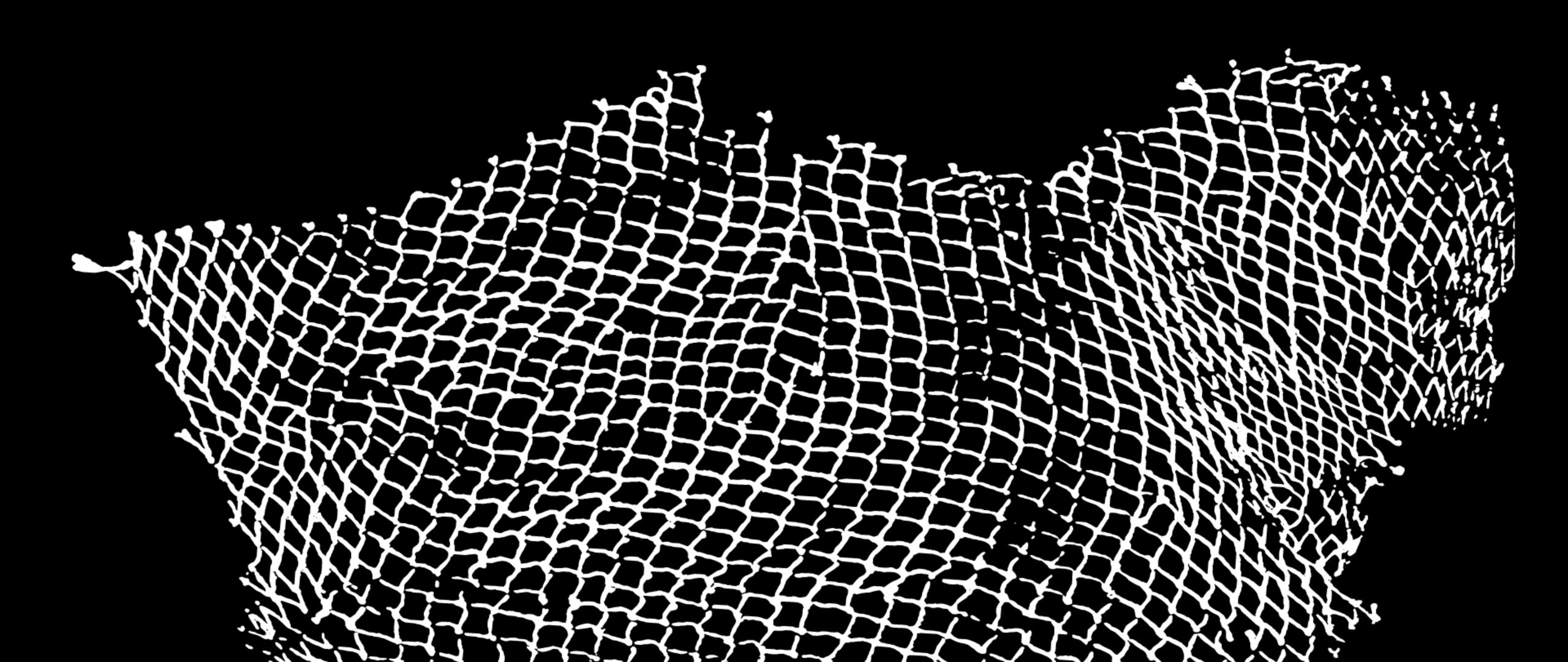
215 g 375 g 740 g 1,5 Kg 5,0 Kg





ARMATORE

AWARDS







IFE 2019 BEST BRAND EXTENSION OR LIMITED EDITION

> COLATURA DI ALICI DI CETERA > COLATURA DI ALICI DI CETERA IN ORCIO



GREAT TASTE AWARDS 2020 2 STELLE

> COLATURA DI ALICI DI CETERA > VENTRESCA DI TONNO RISERVA 2017



ONE MORE PACK 2019 PRIMO CLASSIFICATO CATEGORIA PACKAGING

IN ORCIO



GREAT TASTE AWARDS 2020 2 STELLE

ROSSO



PENTAWARDS 2019 **BRONZE**



> COLATURA DI ALICI DI CETERA IN ORCIO IN ORCIO



GREAT TASTE AWARDS 2020 1 STELLE

> BOTTARGA DI TONNO ROSSO



MERANO 2019 GOLD

> COLATURA DI ALICI DI CETERA

GRAZIE

Armatore S.r.l.

Via Campinola, 1 84010 - Cetara (SA), IT P.IVA 05718210650 + 39 081 960394 info@armatorecetara.it

