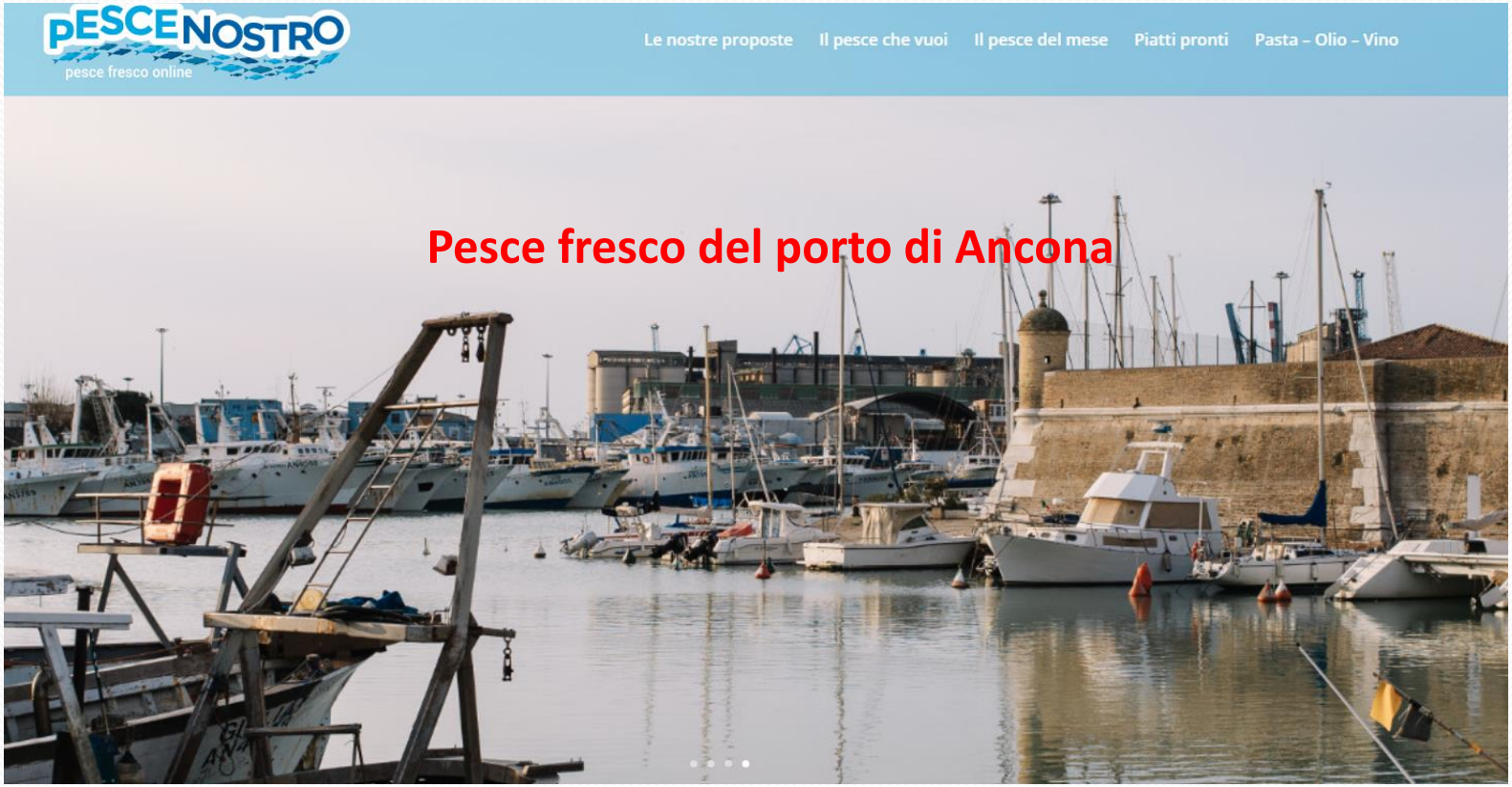
DAL PORTO DI ANCONA, *IL PESCE FRESCO DELL'ADRIATICO GIÀ PULITO DA RITIRARE NEI NOSTRI*
Pesce Point O CONSEGNATO DIRETETTAMENTE A CASA.

Pesce Nostro, garanzia di freschezza e qualità

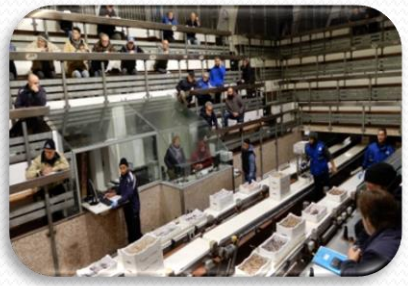


www.pescenostro.it - info@pescenostro.it Tel. +39 3714834462

Chi Siamo e perché lo facciamo.

- **Pescenostro** è una **pescheria online** nata per sviluppare il consumo del **pesce azzurro** , **pescato nel Mare Adriatico** ,direttamente dai pescatori del porto di Ancona.
- **Pescenostro** vuole promuovere i *prodotti* delle Marche dove, alla base della sua cultura culinaria, il pesce è parte essenziale nel menù e dare un sostegno economico alle attività del porto Ancona.
- L' innovazione consiste proprio nella modalità di acquisto e di consegna del prodotto, con un semplice click tu acquisti il pesce e nel giro di pochi giorni, lo riceverai già pulito e pronto ,per essere cucinato direttamente a casa tua o nei punti di raccolta **Pesce Point più vicini a te.**
- **Ti garantiamo la freschezza , la provenienza del pescato e il miglior prezzo possibile.**
- **I prezzi sono aggiornati ogni lunedì e cambiano in base alla stagionalità del pescato e alle dinamiche del mare .**

Arrivo pescherecci



Acquisto pesce ordinato

Stoccaggio pesce

Preparazione ordine

Confezione ordine

www.pescenostro.it - info@pescenostro.it Tel. +39 3714834462

Pescato del Porto di Ancona i Mix

Mix Zuppa

Su *Pescenostro* puoi acquistare la confezione zuppa che contiene un mix di pesci ideali per ottenere il famoso brodetto all'anconetana.

Lista pesci confezione:

- 4-6 pz. di Seppia c.a 0.4 kg
- 6-8 pz. di Panocchia c.a 0.4 kg
- 3-4 pz. di Gallinella o in alternativa la Mazzolina c.a 0.4 kg
- 4-6 pz di Totano c.a 0.4 kg
- 6-10 pz. di Triglia c.a 0.4 kg

Peso pesce confezione La cassa pesa c.a 2 kg.
Il peso si riferisce al pesce prima della pulizia. Il minimo garantito è di 1.6 kg di pesce pulito su 2 kg di sporco.
La composizione può variare in base alla stagionalità di pesca.

Mix Grigliata

Su *Pescenostro* puoi acquistare il meglio dell'adriatico racchiuso in un mix ideale per la grigliata della domenica.

Lista pesci confezioni:

- 4 pz. di Rana pescatrice c.a 0.5 kg
- 4 pezzi di Sogliola c.a 0.5 kg
- 4pz. di Merluzzo c.a 0.5 kg
- 4 pz. di Triglia c.a 0.5 kg

Peso pesce confezione La cassa pesa c.a 2 kg.
Il peso si riferisce al pesce prima della pulizia. Il minimo garantito è di 1.6 kg di pesce pulito su 2 kg di sporco.
La composizione può variare in base alla stagionalità di pesca.

Mix frittura

Su *Pescenostro* puoi acquistare questa composizione di pesci ideali per la frittura .

Lista pesci confezione :

- 8-10 pz. di Totanetto c.a 0.4 kg
- 12-14 pz. di Triglietta c.a 0.4 kg
- 20-30 pz. di Gambero rosa c.a 0.4 kg
- 8-10 pz. di Merluzzetto c.a 0.4 kg
- 15-20 pz. di Zanchetta c.a 0.4 kg

Peso pesce confezione La cassa pesa c.a 2 kg.
Il peso si riferisce al pesce prima della pulizia. Il minimo garantito è di 1.6 kg di pesce pulito su 2 kg di sporco
.La composizione può variare in base alla stagionalità di pesca.

Pescato del Porto di Ancona

Zanchetta

La zanchetta è un pesce che vive soprattutto nel Mare Adriatico e presenta un sapore molto delicato. La zanchetta si adatta a ricette di vario tipo: può essere gratinata, cucinata al forno e inserita nella frittura di paranza.

Triglia

La triglia, dalla carne bianca e pregiata, è tra i pesci di scoglio più saporiti. Si presta a diverse tipologie di cotture, ed è perfetta per preparare zuppe o guazzetti.

Sogliola

La sogliola, grazie alla sua carne saporita, soda e digeribile, è tra i pesci più ricercati in cucina. Essendo molto delicato trova impiego in molte ricette e si presta quindi con facilità ad essere inserita nell'alimentazione dei bambini.

Merluzetto

La carne del nasello è particolarmente sana, nutriente e digeribile, e si presta quindi ad essere inserita con facilità nella alimentazione dei bambini e dei soggetti anziani.

Rana Pescatrice

La rana pescatrice proveniente dal Mare Adriatico presenta una carne dalla consistenza più soda ed è ottima sia in padella che al forno.

www.pescenostro.it - info@pescenostro.it Tel. +39 3714834462

Pescato del Porto di Ancona

Su Pescenostro trovi anche le spigole e le orate nella sezione dell'allevato in mare dell'adriatico.

Gallinella

La gallinella di mare è un pesce molto saporito e si presta a numerose ricette tra cui sughi per condire pasta o deliziose zuppe. Si sposa perfettamente con ingredienti quali vino, pomodoro, verdure.

Orata

L'orata è un pesce ricco di proteine di alto valore biologico e può essere cotta in forno avvolta in un cartoccio per racchiuderne il profumo e il sapore. Ottima anche al sale o alla griglia

Alici

Le Alici fanno parte della categoria del pesce azzurro. La loro carne è particolarmente gustosa e indicata specialmente per il consumo a crudo, previa marinatura, e per la frittura.

Spigola

La spigola, per via della sua carne corposa e succulenta e per le sue proprietà nutrizionali, è uno dei pesci che più abbondano sulle tavole italiane anche per la sua versatilità in cucina.

www.pescenostro.it - info@pescenostro.it Tel. +39 3714834462

Pescato del Porto di Ancona

Totano

Il totano, dalla carne tenera e squisita, oltre a presentare un alto contenuto di omega tre, si presta ad innumerevoli ricette, come zuppe, sughi, primi e secondi piatti.

Canocchia

La pannocchia, conosciuta anche come canocchia o cicala di mare, è un crostaceo molto delicato che si adatta perfettamente sia a primi che a secondi piatti.

Gambero Rosa

Il gambero rosa è un crostaceo dal gusto molto delicato ed è indicato perlopiù per fritti, ma si utilizza anche per antipasti, primi piatti con spaghetti e secondi piatti alla griglia.

Seppia

La seppia è un pesce ricco di proteine ad alto contenuto biologico ed è povera di colesterolo. Le seppie sono perfette per essere servite sia tra gli antipasti che tra i secondi piatti e zuppe.

Mazzancolle

La mazzancolla è un crostaceo caratterizzato da un corpo rivestito da una corazza che costituisce l'esoscheletro. Le dimensioni sono i genere tra i 12-15 cm, fino ad un massimo di 20 cm. Il colore è marrone-grigiastro con riflessi gialli e rossastri. Ottima per sughi e secondi.

www.pescenostro.it - info@pescenostro.it Tel. +39 3714834462

I molluschi

Cozze

Le cozze, con il loro sapore inconfondibile, sono tra i frutti di mare preferiti dagli italiani. Sono adatte a qualsiasi metodo di cottura: ottime al vapore, al forno, in padella o direttamente sulla griglia. Le cozze alla marinara sono un gustoso piatto ottimo come antipasto o come condimento per gli spaghetti allo scoglio.

Vongole Lupini

Le vongole veraci presentano una consistenza tenera e un sapore dolce. Insieme agli altri frutti di mare, le vongole si prestano prevalentemente alla preparazione di antipasti, sebbene siano anche ottime per primi e secondi piatti.

Lumachine di mare

Le lumache di mare cucinate con un sugo rustico a base di finocchio selvatico secondo la tradizione marchigiana, sono una vera prelibatezza da gustare come antipasto o come condimento per primi piatti di pasta.

Raguse

Le raguse di mare vengono cucinate prevalentemente in umido con erbe aromatiche e pomodoro
.

I Piatti i Pronti
per chi non ha tempo di cucinare

I nostri antipasti

I nostri sughi

I nostri secondi

Se non hai tempo di cucinare...
ci pensiamo noi per te!

Scopri sul sito
tutte le nostre proposte
di **PIATTI PRONTI**...
...solo da riscaldare!

www.pescenostro.it - info@pescenostro.it Tel. +39 3714834462

Come Acquistare

Acquistare è semplicissimo ,

Vai al sito www.pescenostro.it ,scegli il pesce che vuoi ,
comunica il « Pesce Point» dove vuoi ricevere il pesce
o direttamente a casa .
Il giovedì / venerdì ,sarà consegnato al punto richiesto,

Ora il pesce è disponibile al ritiro.

Come funziona

ORDINE

FAI IL TUO ORDINE ON LINE DA PC O SMARTPHONE O PRESSO UNO DEI NOSTRI PESCE POINT

PESCA

IL PESCE SARÀ RITIRATO DAI PESCHERECCI APPENA APPRODATI

PULIZIA

AL PORTO DI ANCONA VERRÀ PULITO E CONFEZIONATO E SARÀ PRONTO PER LA DISTRIBUZIONE

CONSEGNA

UN NOSTRO INCARICATO CONSEGNERÀ IL TUO ORDINE AL TUO INDIRIZZO O NEL PESCE POINT PIÙ VICINO A TE

BUON APPETITO

ORA IL PESCE È NELLE TUE MANI

www.pescenostro.it - info@pescenostro.it Tel. +39 3714834462