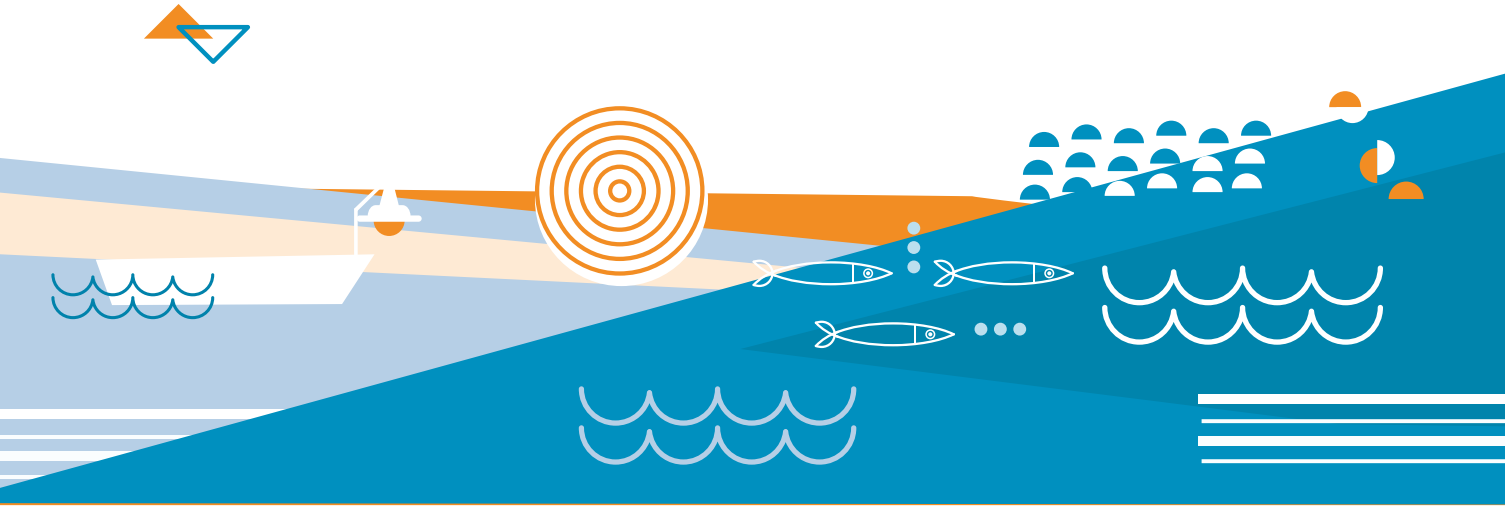
IT

FISHDIFFERENT®

www.fishdifferent.it



ISPIRATI DALLA BELLEZZA

Sole, mare, cibo dal gusto incredibile.

FISH DIFFERENT è la Calabria che non ti aspetti, quella positiva, giovane, piena di bellezza.
Un posto da vedere, toccare, assaggiare!

VALORI POSITIVI

Il futuro è nella sostenibilità.

FISH DIFFERENT è nato da una visione in cui le attività umane sono in equilibrio con la salute del nostro pianeta, e la sincerità di ingredienti naturali si incontra con il lavoro onesto di gente autentica.

balance
fish engage
fisheries
EARTH
certification
social accountability
green
SUSTAINABILITY
sustainable seafood
HIGH QUALITY
CONFIDENCE
FISH DIFFERENT
ORGANIC
ecology
sea
local
resources
friends
oceans
NATURE
RESPECT
WORLD
AWARENESS
coexistence
future
energy efficiency

DA PESCA SOSTENIBILE

Abbiamo scelto di marcare la “differenza” soprattutto nel modo in cui vediamo il nostro rapporto con il mare: FISH DIFFERENT proviene da pesca sostenibile certificata, fatta con metodi che rispettano la natura e non distruggono l’ecosistema del mare.

Il nostro pesce è pescato con metodi a basso impatto ambientale, sostenibili, selettivi e rispettosi dell’ambiente marino.

Ci certifica e ci sostiene Friend of the Sea, uno dei principali schemi internazionali per la certificazione sostenibile secondo i criteri rigidamente stabiliti dalla FAO.

LAMPARA E CIANCIOLO

Peschiamo con la “Lampara” e il “Cianciolo”, una tecnica tipica del Sud Italia che impiega piccole imbarcazioni dotate di lampade e reti a circuizione galleggianti.

La luce della Lampara attrae solo il branco di alici nelle vicinanze, e questo ha un impatto sostenibile sulle altre specie e sull’ecosistema marino.
Il Cianciolo non tocca il fondo e non danneggia i fondali come le reti a strascico.
Il numero e le dimensioni ridotte delle barche garantiscono un prelievo sostenibile di risorse ittiche.

La tecnica tradizionale con Lampara e Cianciolo garantisce un pescato di alta qualità, perché il pesce non subisce stress meccanico, né tantomeno viene manipolato.

BIOLOGICO

La “differenza” di Fish Different si sente anche negli ingredienti usati insieme al pesce. Nessuna aggiunta di additivi o conservanti chimici, solo ingredienti biologici certificati, 100% italiani e desiderosi di esprimere un territorio sano e il suo ricco potenziale!

.OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA BIOLOGICO

.SPEZIE E INGREDIENTI BIOLOGICI

.100% MADE IN ITALY

LE ALACCE DI LAMPEDUSA

Siamo fieri di poter lavorare le Alacce di Lampedusa Presidio Slow Food, la particolare Sardinella Aurita che vive solo negli splendidi mari lampedusani.

É un pesce più tozzo e lungo delle alici, ha carni molto digeribili, ricche di proteine, sali minerali, vitamine e grassi insaturi, in particolare Omega 3, che svolgono effetti benefici per il cuore e la circolazione.

Fino agli anni 80 la pesca delle Alacce con Lampara e Cianciolo era ancora abbastanza diffusa. Oggi sono rimaste solo due famiglie di pescatori dell'isola a praticare la tecnica tradizionale. Una pesca sostenibile, come lo era la pesca di un tempo.

Il Presidio Slow Food vuole valorizzare la tradizione della piccola pesca e promuovere la conservazione delle Alacce, un pesce povero che è disponibile ancora in grandi quantità.

ALICE
corpo slanciato, curvo sulla testa, mascella speriore più lunga

ALACCIA
più grande, corpo tozzo, mascella inferiore più lunga

Presidio Slow Food®

SLOW FOOD è l'associazione no-profit che mira a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali.

LAVORAZIONE

Usiamo solo pesce del Mediterraneo, pescato da barche italiane, completamente lavorato e confezionato a mano nel nostro stabilimento di Anoia. Il pescato della notte arriva al nostro stabilimento prima dell'alba, qui viene lavorato subito, freschissimo. Una volta pulito e salato viene lasciato stagionare per diversi mesi, a seconda della pezzatura e del prodotto che si vuole ottenere.

PESCE SELEZIONATO

Il pesce di FISH DIFFERENT è il risultato di una doppia selezione:

- all'arrivo del fresco, quando viene scelto il pesce più bello, poi diviso per pezzatura
- all'invasettamento, quando vengono scelti i filetti più integri e meglio stagionati

LA LIVREA

In FISH DIFFERENT rimane intatta l'artigianalità, riconoscibile nella sua "differenza" rustica e nei colori naturali: l'argento vivo della livrea del pesce è il segno più evidente della freschezza del pescato e di un'arte sopraffina nella lavorazione.

STAGIONATURA

Il modo di posizionare il pesce, la quantità di sale, il peso della pressa, i tempi di maturazione... tutto concorre all'arte della stagionatura, uno dei segreti della qualità di FISH DIFFERENT.

FILETTO RUSTICO DI ALICI

Linea BIO

Ingredienti	ALICI (pesce) (Engraulis Encrasicolus) 68%, olio extravergine di oliva 31%*, sale 1%. *Da agricoltura biologica.
Allergene	Pesce
Metodo di cattura	Con reti da circuizione (Lampara)
Zona di cattura	FAO 37-SubFAO 37.1,2,3
Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto con il prodotto sempre ricoperto d'olio
Formato	Vasetto

Vasetto da 500 g		Vasetto da 250 g		Vasetto da 100 g	
Codice prodotto	Unità per cartone	Codice prodotto	Unità per cartone	Codice prodotto	Unità per cartone
FDB01	6	FDB04	6	FDB10	12
Codice EAN		Codice EAN		Codice EAN	
8026512900012		8026512900043		8026512900111	

FILETTO DI ALICI AL PEPERONCINO

Linea BIO

Ingredienti	ALICI (pesce) (Engraulis Encrasicolus) 68%, olio extravergine di oliva 30%*, peperoncino 1%*, sale 1%. *Da agricoltura bIologica.
Allergene	Pesce
Metodo di cattura	Con reti da circuizione (Lampara)
Zona di cattura	FAO 37-SubFAO 37.1,2,3
Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto con il prodotto sempre ricoperto d'olio
Formato	Vasetto

Vasetto da 500 g		Vasetto da 250 g	
Codice prodotto	Unità per cartone	Codice prodotto	Unità per cartone
FDB02	6	FDB05	6
Codice EAN		Codice EAN	
8026512900029		8026512900050	

FILETTO RUSTICO DI ALACCE

Linea BIO

Ingredienti	ALACCE (pesce) (Sardinella aurita) 68%, olio extravergine di oliva 31%*, sale 1%. *Da agricoltura blologica.
Allergene	Pesce
Metodo di cattura	Con reti da circuizione (Lampara)
Zona di cattura	Lampedusa SubFAO 37.1,2,3
Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto con il prodotto sempre ricoperto d'olio.
Formato	Vasetto

Vasetto da 500 g		Vasetto da 250 g	
Codice prodotto	Unità per cartone	Codice prodotto	Unità per cartone
FDB03	6	FDB08	6
Codice EAN		Codice EAN	
8026512900036		8026512900081	

FILETTO DI ALACCE AL PEPERONCINO

Linea BIO

Ingredienti	ALACCE (pesce) (Sardinella aurita) 68%, olio extravergine di oliva 30%*, peperoncino 1%*, sale 1%. *Da agricoltura bIologica.
Allergene	Pesce
Metodo di cattura	Con reti da circuizione (Lampara)
Zona di cattura	Lampedusa SubFAO 37.1,2,3
Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto con il prodotto sempre ricoperto d'olio
Formato	Vasetto

Vasetto da 250 g	
Codice prodotto	Unità per cartone
FDB09	6
Codice EAN	
8026512900098	

LA COLATURA DI ALICI

La Colatura di Alici è un ingrediente gourmet di altissimo pregio, utilizzato dagli chef per dare un tocco di classe alle proprie creazioni.

COME SI FA?

La Colatura viene estratta goccia a goccia naturalmente, tramite pressatura a pressione costante di una selezione di pesce messo a stagionare con una tecnica particolare. È un processo estremamente lento che può durare anche TOT mesi, durante i quali l'occhio e la delicatezza del mastro salatore fanno la differenza.

Per produrre 100 ml di colatura sono necessari circa TOT kg di alici. Alla fine del processo il pesce è considerato "esausto" e viene quindi scartato. Anche per questo motivo la Colatura è considerata un prodotto di grandissimo valore anche economico.

COME SI USA?

. Per ripassare la pasta in padella.

. A crudo sul pesce arrostito o brasato

. Sullo stocco

. Nell'impasto di polpette di pesce, verdure ecc

COLATURA DI ALICI

Ingredienti	Estratto di ALICI salate (Engraulis Encrasicolus).
Allergene	pesce
Metodo di cattura	con reti da circuizione (Lampara)
Zona di cattura	FAO 37-SubFAO 37.1,2,3
Conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigo. Eventuali residui sono dovuti alla natura del prodotto e non pregiudicano qualità e sicurezza.
Formato	Bottiglia da 100 ml
Codice prodotto	FDC13
Unità per cartone	12
Codice EAN	8026512900135

ALICI AL PEPERONCINO

Linea BIO

Ingredienti	LICI (pesce) (Engraulis Encrasicolus) 68%, olio extravergine di oliva 30%*, peperoncino 1%*, sale 1%. *Da agricoltura biologica.
Allergene	Pesce
Metodo di cattura	Con reti da circuizione (Lampara)
Zona di cattura	FAO 37-SubFAO 37.1,2,3
Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto con il prodotto sempre ricoperto d'olio
Formato	Vasetto

Vasetto da 250 g	
Codice prodotto	Unità per cartone
FDB06	6
Codice EAN	
8026512900067	

ALICI AL PREZZEMOLO

Linea BIO

Ingredienti	ALICI (pesce) (Engraulis Encrasicolus) 68%, olio extravergine di oliva 30%*, prezzemolo 1%*, sale 1%. *Da agricoltura biologica.
Allergene	Pesce
Metodo di cattura	Con reti da circuizione (Lampara)
Zona di cattura	FAO 37-SubFAO 37.1,2,3
Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto con il prodotto sempre ricoperto d'olio
Formato	Vasetto

Vasetto da 250 g	
Codice prodotto	Unità per cartone
FDB07	6
Codice EAN	
8026512900074	

ALICI AL SALE

Ingredienti	ALICI (pesce) (Engraulis Encrasicolus) 80%, sale 19%, salamoia 1%.
Allergene	Pesce
Metodo di cattura	Con reti da circuizione (Lampara)
Zona di cattura	FAO 37-SubFAO 37.1,2,3
Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto con il prodotto sempre ricoperto d'olio
Formato	Vasetto

Vasetto da 500 g	
Codice prodotto	Unità per cartone
FDS12	6
Codice EAN	
8026512900104	

PATÉ DI ALICI

Linea BIO

Ingredienti	ALICI (pesce) (Engraulis Encrasicolus) 50%, olio extravergine di oliva 30%*, carote 10%*, SEDANO*, sale, pepe nero*. Acidificante: Acido citrico. *Da agricoltura biologica.
Allergene	Pesce
Metodo di cattura	Con reti da circuizione (Lampara)
Zona di cattura	FAO 37-SubFAO 37.1,2,3
Conservazione	Dopo l'apertura colmare il prodotto con olio, conservare in frigo e consumare entro 3-4 giorni
Formato	Vasetto

Vasetto da 90 g	
Codice prodotto	Unità per cartone
FDB11	6
Codice EAN	
8026512900128	

LA LINEA COMPLETA

Fish Different conta nove prodotti diversi, tra cui i filetti di alici e i filetti di alacce,

tre varietà di alici intere, il paté e la colatura di alici, disponibili in diversi formati.

FISHDIFFERENT®
ALICI AL SALE

FISHDIFFERENT®
Linea BIO
FILETTI DI ALICI AL PEPERONCINO

FISHDIFFERENT®
Linea BIO
FILETTO RUSTICO DI ALACCE

FISHDIFFERENT®
Linea BIO
FILETTO RUSTICO DI ALICI

FISHDIFFERENT®
Linea BIO
FILETTI DI ALICI AL PEPERONCINO

FISHDIFFERENT®
Linea BIO
FILETTO DI ALACCE AL PEPERONCINO

FISHDIFFERENT®
Linea BIO
FILETTO RUSTICO DI ALACCE

FISH DIFFERENT BOX

IL FISH DIFFERENT BOX, la confezione premium di FISH DIFFERENT, è disponibile in diverse configurazioni e può essere personalizzata inserendo i prodotti desiderati. Può contenere fino a tre prodotti a seconda della combinazione scelta.

FISH DIFFERENT
è un marchio registrato di
Calabraittica Snc
Strada San Francesco, 1 - 89020 Anoia (RC) Italia
P.IVA 01581760806
Tel. +39 0966 944935 - Cell. +39 366 4065125
info@fishdifferent.it
www.fishdifferent.it