

GIOIA

SPA

CATALOGO PESCE FRESCO





UNA STORIA DI OLTRE

40

anni

Con più di quaranta anni di esperienza Gioia S.p.A si propone come innovativa società di distribuzione vino.

L'azienda si contraddistingue per qualità del servizio, affidabilità e ricercatezza.

IL PESCE: PROPRIETÀ E CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Come riconoscere il pesce fresco

La grande varietà di forme e dimensioni dei prodotti ittici richiede una distinzione relativa ai molteplici impieghi nutrizionali delle varie preparazioni.

I caratteri più importanti da prendere in esame per valutare lo stato di freschezza della maggior parte dei pesci sono:

a) La superficie nel prodotto fresco presenta una lucentezza particolare, perfino brillante in quelli a squama grossa. Con il passare del tempo essa tende ad attenuarsi, specie se in condizioni climatiche secche, per cui il pesce viene irrorato per essere "rinfrescato".

b) Particolare attenzione va rivolta agli occhi. Nel pesce fresco la pupilla si presenta molto dilatata e circondata da un'iride più ridotta, in genere color dorato o argentato, sempre brillante. Inoltre l'occhio è generalmente sporgente, cioè convesso, mentre sarà concavo, infossato o appiattito nel pesce avariato.

c) Le branchie si presenteranno di colore roseo-rosso ed umide, mentre diventeranno secche e di color mattone con il passare dei giorni. In genere, quanto più il colore sfuma verso il marrone, tanto più si è certi dell'esistenza di trasformazioni dei componenti ematici. Il freddo tende ad attenuare questa trasformazione dal rosso verso il mattone, ed è il motivo per cui il pesce fresco andrebbe sempre conservato nel ghiaccio o congelato il prima possibile.

d) La consistenza della carne dipenderà dallo spessore e dalla compattezza del tessuto muscolare ed interstiziale. Essa si presenterà soda alla palpazione nel pesce fresco, specie se di grossa taglia, e molle o addirittura flaccida, in quello avariato.

e) Infine, per quanto riguarda l'odore, il pesce fresco non ne ha di particolari, se non quelli dell'ambiente in cui viveva, ad esempio di mare o di alghe, se pescato in mare aperto. Dopo circa 24 ore, compare il caratteristico ed intenso odore di pesce, all'inizio in modo tenue e poi sempre più marcato e stabile per qualche giorno. In presenza di odori diversi, dal dolciastro, al forte, all'ammoniacale, si può dire che il prodotto non è più commestibile.



ALLEVAMENTO

ALLEVAMENTO



SPIGOLA

- All Grecia - gr 300/400 - cod. 0104667
- All Grecia - gr 400/600 - cod. 0104668
- All Grecia - gr 600/800 - cod. 0104669
- All Grecia - gr 800/1000 - cod. 0104670
- All Grecia - gr 1000/1500 - cod. 0104671
- All Grecia - gr 1500/2000 - cod. 0104672
- All Grecia - gr 2000/4000 - cod. 0107069



ORATA

- All Grecia - gr 300/400 - cod. 0104674
- All Grecia - gr 400/600 - cod. 0104675
- All Grecia - gr 600/800 - cod. 0104676
- All Grecia - gr 800/1000 - cod. 0104677
- All Grecia - gr 1000/1500 - cod. 0104678



FILETTO ORATA

All Grecia - gr 100/125 - cod. 0108148



FILETTO SPIGOLA

All Grecia - gr 100/125 - cod. 1152705



OMBRINA

All Grecia - Kg 3,00/4,00 - cod. 0104629
All Grecia - Kg 4,00/6,00 - cod. 0104630



SALMONE

All Norv Oc. Atl. - Kg 3,00/4,00 - cod. 0110034
All Norv Oc. Atl. - Kg 4,00/5,00 - cod. 0104633
All Norv Oc. Atl. - Kg 5,00/6,00 - cod. 0104633
Loch Duart All Scozia - Kg 4,00/5,00 - cod. 0104636

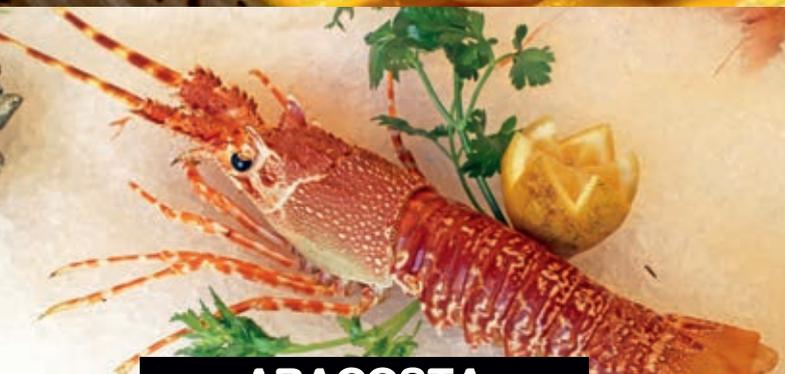


FILETTO SALMONE

Norvegese - Kg 10 - cod. 0104629



CROSTACEI



ARAGOSTA

Viva - gr 400/600 - cod. 1152895



GRANCHIO PORRO

gr 600/800 - cod. 0104561



RICCIO DI MARE

Kg 5 - cod. 0104575



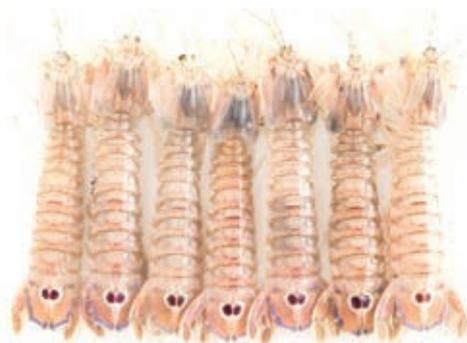
CAPASANTA

Atlantico - Kg 1,00/2,00 - Guscio - cod. 0104584



GAMBERO

Rosa Locale - cod. 0107039
Gobbetto Locale - cod. 0107048



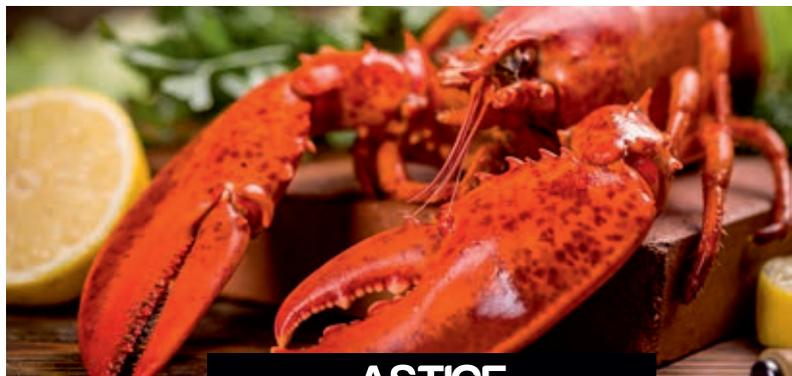
CANOCCHIA

Fresca Pescata - cod. 0108228



MAZZANCOLLA

Fresca - cod. 1152685



ASTICE

Canada - Kg 8 - Vivo - cod. 0104552
America - Kg 8 - Vivo - cod. 0104553
Europa - Kg 3 - Vivo - cod. 0104554



DERIVATI



FILETTI ACCIUGHE

Mar Cantabrico - gr 48 - cod. 0110169



BOTTARGA DI MUGGINE

Intera - gr 70/130 - cod. 0106474
Macinata - gr 100 - cod. 0110577



UOVA DI LOMPO

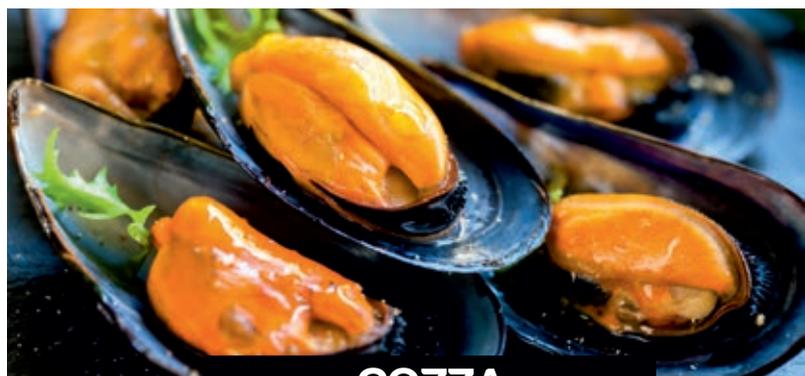
Nere - 50 gr - Vaso vetro - cod. 0106515
Rosse - 50 gr - Vaso vetro - cod. 0106516





VONGOLA

Lupino Super - Kg 5 - cod. 0104587
Verace Media - Kg 3 - cod. 0104590
Portogallo Media - Kg 5 - cod. 0104591



COZZA

Lago di Paola - Kg 5 - cod. 0104592
Bouchot - Kg 5 - cod. 0104567
Italia - Kg 5 - cod. 0107035



TARTUFO DI MARE

Kg 3 - cod. 0104569



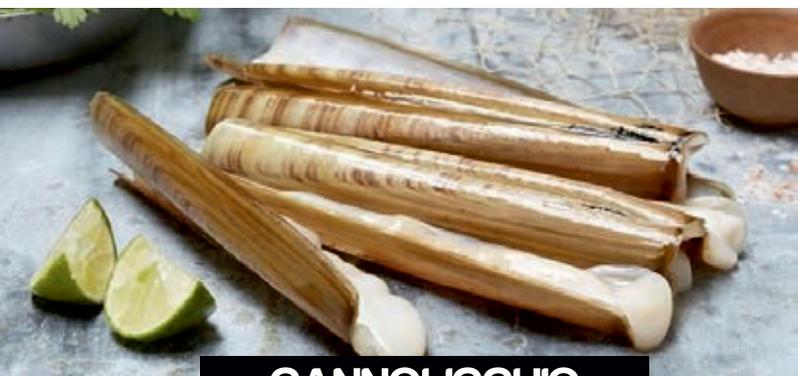
TELLINA

Viva - Kg 1 - cod. 0104571



FASOLARO

Locale - cod. 0104574



CANNOLICCHIO

Locale - cod. 0104583



MOLLUSCHI



CALAMARO

Fresco - gr 100/300 - cod. 0104640



SEPPIA

Nera Fresca - cod. 0104652



UOVA DI LOMPO

Nero di seppia - gr 500 - cod. 0106053



POLPO VERACE

Grande - Kg 1,00 / 2,00 - cod. 0106480



TOTANO

Fresco Locale - cod. 0106481



CALAMARETTO

Velo locale - cod. 0110119



MOSCARDINO

Fresco - cod. 1152691



TENTACOLO

Polpo cotto - cod. 1152696





Speciale Krystale

L'ostrica Krystale è un'ostrica eccezionale che nasce e cresce nella regione della Bassa Normandia; Il particolare metodo di allevamento in sospensione, dona a quest'ostrica un'elevata carnosità, un'eccezionale madreperla ed un muscolo più forte rispetto a tutte le altre ostriche. Tutte queste caratteristiche influiscono sul suo sapore, che risulta essere molto delicato, quasi dolce con un retrogusto di nocciola. Ha vinto la medaglia d'oro al Concours Général Agricole di Parigi del 2016

Speciale Normandie Krystale N2
Kg 2,75 - cod. 0104545



Pousse en Claire

La Pousse en Claire è la regina delle ostriche della zona di Marennes d'Oleron. Questa ostrica viene allevata nei bacini di Marennes d'Oleron con una densità per mq molto bassa. Al palato risulta piena, croccante con un gusto dolce caratteristico, dotata di un finale persistente unico. Si tratta di un'ostrica unica per veri intenditori.

Pousses En Claire Lrn 2
Kg 3 - cod. 0104527

Pousses En Claire Lrn 3
Kg 3 - cod. 0104528



Fine de Claire Verte Label Rouge

Un'ostrica di qualità superiore, allevata nella zona di Marennes Oleron, deve la sua colorazione verde del mollusco ad un pigmento presente nelle alghe che le ostriche filtrano durante l'allevamento. Al palato risulta sapida con un ottimo gusto marino vegetale ed una incredibile persistenza.

Fines De Claire Verte Lr N 3
Kg 3 - cod. 0104525



Fine de Claire

Un'ostrica allevata nella zona di Marennes Oleron, è molto apprezzata per il sapore caratteristico iodato ma al tempo stesso molto equilibrato. L'affinamento nei bacini di Marennes di Oleron conferiscono, a questa ostrica, caratteristiche superiori rispetto ad un'ostrica allevata in mare aperto.

Fine De Clairen 2 - Kg 3 - cod. 0104515
Fine De Clairen 3 - Kg 3 - cod. 0104517
Fine De Clairen 4 - Kg 3 - cod. 0104519



Special de Bretagne du Nord

Un'ostrica di qualità con una elevata quantità di mollusco. Allevata nella parte Nord della Bretagna. Un'ostrica che sorprende al primo assaggio piena e croccante, al palato offre un finale fresco e vegetale.

Special De Bretagne Nordn 2
Kg 2,5 - cod. 0104549



Special La Gourmandise

Un'ostrica allevata in Bretagna a "ile aux Moines" e successivamente affinata nei bacini di Marennes d'Oleron. Un'ostrica di elevato livello molto piena e gustosa, al palato è leggermente iodata per poi regalare una sensazione intensa e dolce sul finale.

Special La Gourmandise N2
Kg 3,00 - cod. 1152810



Ostrica piatta Belon

L'ostrica per eccellenza, dalla rinomata madreperla piatta. La caratteristica più interessante è il suo sapore di sottobosco, frutto della naturale macerazione in acque ricche di elementi vegetali provenienti dalle foreste bretoni. Il gusto tannico e la notevole persistenza accompagneranno la degustazione.

Ostriche Piatte Belon N000
Kg 2,75 - cod. 0104539



Special BFM

Un'ostrica allevata nel sud della Francia, nella zona di Marennes D'oleron. Un'ostrica molto particolare sia nella forma concava che nelle dimensioni della polpa. Al palato è molto gustosa la sapidità iniziale lascia il posto a note iodate con un finale vegetale. E' un'ostrica disponibile tutto l'anno.

Special Bfm Oyster N 3
Kg 3 - cod. 0107068

Special Bfm Oyster N 2
Kg 3 - cod. 0107748



Special Isigny

Un'ostrica allevata in Normandia, si caratterizzata per l'elevata quantità di polpa presenta all'interno è l'ostrica preferita da molti chef nella preparazione di ricette a base di ostrica. Al palato ha un gusto molto equilibrato e rotondo.

Special Isigny Normandia N 3
Kg 2 - cod. 0108255

Special Isigny Normandia N 2
Kg 2,5 - cod. 0104544



Special Utah Beach

Un'ostrica allevata in Normandia nella famosa baia di Utah nel parco naturale del Cotentin. Presenta una polpa chiara, carnosa e croccante. Al palato leggermente iodata ma subito dolce e con uno spiccato finale di nocciola

Speciale Utah Beach N 2
Kg 2,5 - cod. 0104546



Special White Foam

Un'ostrica allevata nella baia di Donegal in Irlanda. L'elevata quantità di fitoplancton conferisce a questa ostrica caratteristiche organolettiche uniche. La neve che si scioglie nella baia e fluisce nelle acque rende questa ostrica particolarmente dolce e irresistibile.

Special White FoamDonegal N2
Kg 3 - cod. 0104548

PESCATO



FILONE TONNO

Sottovuoto - Carta Verde - cod. 0104595
Sottovuoto - Sashimi Maldive - cod. 0104596
Vaschetta Sashimi - cod. 0108694
Vaschetta Termosigillato - cod. 0107070



SARDINA

Mar Adriatico - Kg 7 - cod. 0104604



DENTICE

gr 800/100 - cod. 0104605
Kg 2,00/3,00 - cod. 1152675
Kg 5,00/7,00 - cod. 1152676
Reale - Kg 1,5+ - cod. 0107071



PESCE SCIABOLA

Kg 5 - cod. 0104608
Filetto - cod. 1152720



SCORFANO

gr 500/1000 - cod. 0104609



SAN PIETRO

Extra - Kg 1,00/2,00 - cod. 0104610



SARAGO VERACE

Extra - gr 800/1000 - cod. 0104611
Extra - Kg 1,00/2,00 - cod. 0107073



PAGELLO - PEZZOGNA

gr 300/500 - cod. 0104612
gr 500/800 - cod. 0104612
Kg 1,00/2,00 - cod. 0106479



RICCIOLA

Mediterraneo - Kg 10+ - cod. 0104613
Ponza - Kg 10+ - cod. 0108139
Pacifico Amo - cod. 0104627



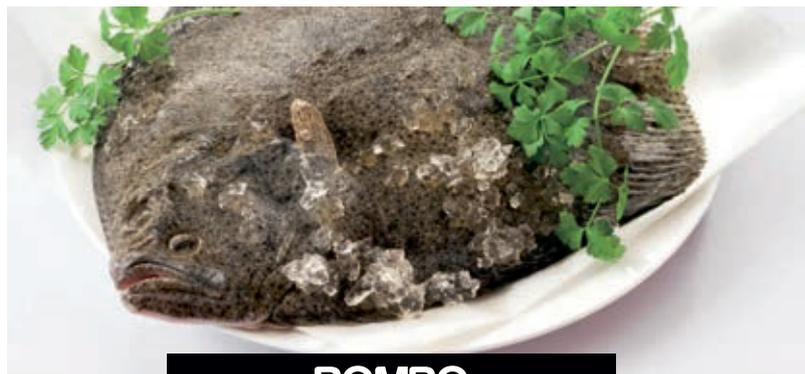
FILETTO PERSICO

gr 300/600 - cod. 0104614



ALICI

55/65 pz - cod. 0104637



ROMBO

Soasi - gr 600/900 - cod. 0104648
Soasi - Kg 1,00/2,00 - cod. 0104648
Chiodato - Kg 1,5 - cod. 0104650



SOGLIOLA

gr 400/600 - cod. 0104655



GALLINELLA

Extra - gr 500/1000 - cod. 0104659
Amo - Kg 1,00+ - cod. 0104660



CODA DI RANA PESCATRICE

Kg 1,00/2,00 - cod. 0104662
gr 500/1000 - cod. 0104663



SCORFANO

Extra - Kg 1,00/2,00 - cod. 0106521



FRITTURA

Paranza Locale - cod. 0107046



MERLUZZETTI

Locali - cod. 0107047



FRAGOLINO

gr 500/1000 - cod. 0107053
Extra - Kg 1,00/2,00 - cod. 1152677



OMBRINA

Bocca D'Oro - cod. 0107055



MERLUZZO

Kg 2,00/3,00 - cod. 0108492
Filetto - gr 100/200 Fresco - cod. 1152807



TRIGLIA

Fango PP - cod. 1152721
Scoglio MG - cod. 1152801



CERNIA

Bianca - cod. 0107074



PESCE SPADA

Eviscerato - cod. 0107588
Filone fresco - cod. 0109132
Filone Spagna SV - cod. 0104599



LECCIA

Ponza - Kg 10+ - cod. 0108140



CEFALO

Oro - cod. 0108143



TONNO

Palamita Fresco - cod. 0108230



MORMORA

Extra - gr 300/500 - cod. 0110105



SGOMBRO

cod. 1152717





Gioia S.p.A.

Sede Operativa

Via Campoli Appennino, 1 - 00131 Roma

Tel. 06 79.34.08.06 - Fax 06 79.34.98.33
info@gioiaspa.com

Responsabile: Sergio Bugnatelli
tel. 335.8468443 - s.bugnatelli@gioiaspa.com

www.gioiaspa.com

