



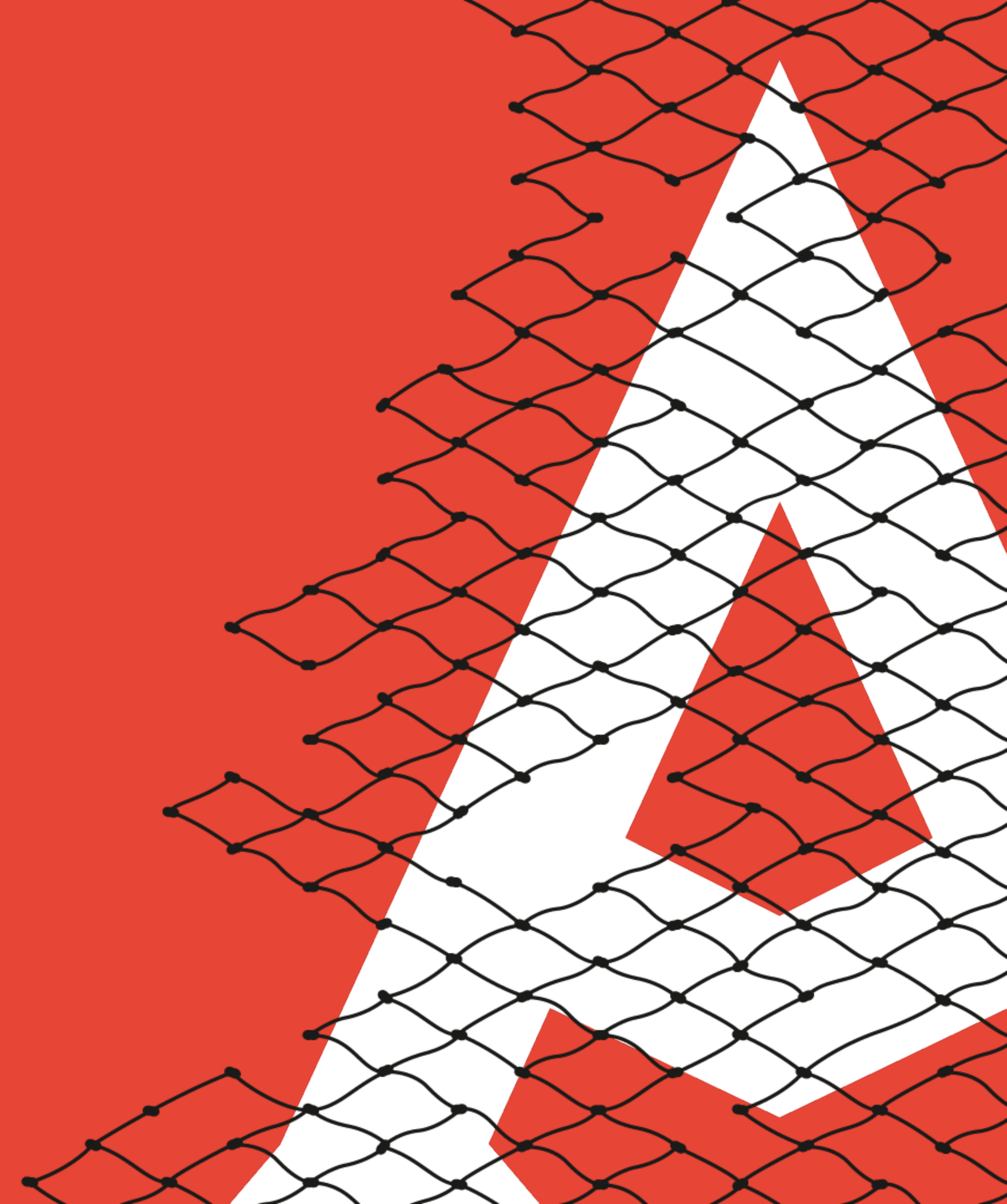
Est. 1973

**ARMATORE**

CETARA AMALFI COAST

# CATALOGO PRODOTTI

[ARMATORECETARA.IT](http://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.**

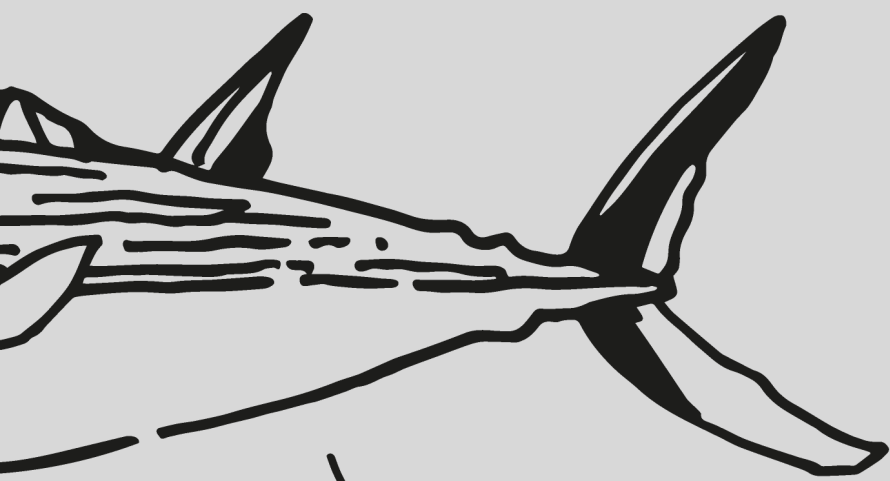
EN

## 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.**





IL TONNO ROSSO È IL RE  
DEL MAR MEDITERRANEO

VENTRESCA



IT

## VENTRESCA DI TONNO ROSSO IN OLIO DI OLIVA

È la parte più tenera e pregiata del Tonno Rosso,  
ne ricopre i fianchi e le cavità addominali.

Si presenta al palato soffice e delicata.

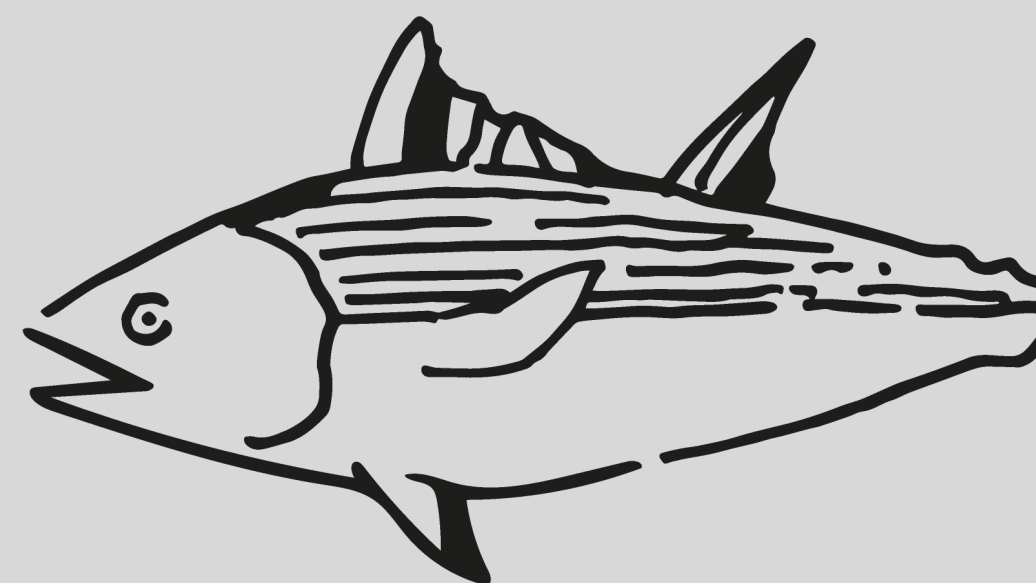
EN

## 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.

FORMIDABILE NUOTATORE





IT

## BOTTARGA DI TONNO ROSSO

Dal gusto delicato, nota anche come “caviare 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 known 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

## COLATURA DI ALICI DI CETARA

Le Alici, pescate durante la primavera in Costiera Amalfitana dai pescherecci di Cetara, vengono lavorate poche ore dopo la cattura. Una volta eviscerate, vengono disposte all'interno di una botte di castagno, alternando strati di Alici a strati di sale marino.

**I tempi di maturazione raggiungono i 24/36 mesi.**

EN

## CETARA'S ANCHOVIES EXTRACT

Anchovies, fished in Amalfi Coast during spring from the fishing boats of Cetara, are processed a few hours after the capture. The fishes are eviscerated and successively placed in chestnut casks, alternated with sea salt.

**The maturation process can last 24/36 months.**







IT

## **COLATURA DI ALICI DI CETARA ORCIO CERAMICA | LIMITED EDITION**

Nel formato special edition della Colatura di Alici, l'Orcio è diventato un prezioso custode del patrimonio culinario Cetarese, splendido borgo marinaro della Costiera Amalfitana. In esso è racchiuso soprattutto il sapere delle maestranze che viene tramandato nel tempo.

EN

## **CETARA'S ANCHOVIES EXTRACT CERAMIC BOTTLE | LIMITED EDITION**

In this special edition format of Cetara's Anchovies extract, the ceramic bottle represents a precious keeper of the culinary patrimony of Cetara, the little maritime village in Amalfi Coast. All the knowledge preserved in time, is held in this special bottle.



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 Amalfi coast, are selected for being salted.

**This maturation process takes place in chestnut wood casks, for a minimum of 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](mailto:info@armatorecetara.it)

**ARMATORECETARA.IT**