



NORITA

Catalogo prodotti



Dalla passione di importare prodotti ittici di qualità, al servizio dell'alta gastronomia.

Il rapporto del consumatore italiano con il salmone, che sia esso fresco, affumicato o congelato, è cambiato radicalmente nel corso degli ultimi vent'anni.

Lo si acquista fresco ma soprattutto affumicato ed è quasi tutto importato principalmente dalla Norvegia e Scozia.

In particolare, dal 2012 ad oggi, il nostro mercato ha registrato una crescita da 60 mila a 80 mila tonnellate di salmone importato, con una spettacolare crescita a due cifre, complici sicuramente la moda del sushi e l'apporto di Omega 3, che abbassa il livello di colesterolo nel sangue.

Oramai questo prodotto nobile si trova ovunque. Il trend di crescita nei consumi è positivo e ricerche di mercato attestano che il salmone è il primo piatto a base di pesce a cui si pensa per un uso quotidiano.

D'altronde, le fettine affumicate hanno la stessa velocità di utilizzo di un affettato senza frustrare il giusto rapporto qualità/prezzo. Circa il 90% del salmone presente sul mercato è salmone Atlantico (*Salmo Salar*) di allevamento. Tutte le altre specie vivono nel Pacifico ma sono residuali e destinate per lo più ai mercati extra UE.

I salmoni di allevamento crescono in ambienti controllati con acque purissime, prive di batteri e, addirittura, nel caso degli allevamenti norvegesi, può essere consumato crudo senza essere abbattuto.

Queste sono garanzie di qualità e sicurezza che Norita, sin dalla sua nascita, offre ai consumatori attraverso una selezione costante del suo profondo e articolato assortimento.

Scegliamo con cura i prodotti da offrire ai nostri consumatori.

Linea **N** Edition

Il rebranding dei nostri prodotti e l'edizione del nuovo logo NORITA ha posto l'accento su un design semplice, originale e incisivo.

Il nuovo look è proposto nel formato da 200 g. delle linee di salmone Norvegese, Scozzese e Selvaggio nella versione "N-Edition", con un marcato riferimento al nostro nuovo logo.

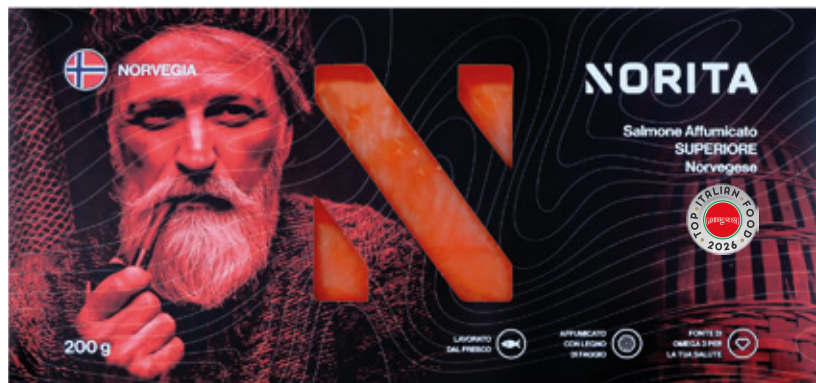
Il salmone **norvegese** rispetta i processi artigianali della tradizione della terra dei fiordi, utilizzando materia prima selezionata e di filiera controllata. La qualità e l'attenzione della lavorazione lo rende un prodotto imperdibile per gli intenditori.

Il salmone **scozzese** mantiene intatto il sapore del mare: la carne è saporita e delicata, lavorata appena pescata. Il processo di affumicatura, che utilizza una miscela di legni pregiati, delinea una qualità dal sapore intenso per soddisfare i palati più esigenti.

Il salmone **selvaggio** nasce nei fiumi cristallini dell'Alaska e si nutre dei prodotti incontaminati del territorio. Le carni, dal caratteristico rosso intenso del salmone Sockeye del Pacifico, affumicate, sono ricche di acidi grassi e Omega 3.

Il salmone delle **Isole Faroe** arricchisce la nostra gamma con un prodotto di alto livello qualitativo, originato in un arcipelago votato da sempre alla tradizione della pesca.

Le locali condizioni climatiche e il grande rispetto dei faroesi per la natura danno ai salmoni le condizioni ideali di crescita e arricchimento nutritivo.



Salmone Norvegese.
Affumicato e Preaffettato sottovuoto in Astuccio.

Cod. art: SN200ASTNE

Cod. EAN: 8033424001720

Peso: 200 g.

Giorni di vita: 35

Pz. per CRT: 10

Unità di misura: Pz.



Salmone Scozzese.
Affumicato e Preaffettato sottovuoto in Astuccio.

Cod. art: SS200ASTNE

Cod. EAN: 8033424001737

Peso: 200 g.

Giorni di vita: 35

Pz. per CRT: 10

Unità di misura: Pz.



Salmone Selvaggio.
Affumicato e Preaffettato sottovuoto in Astuccio.

Cod. art: SC200ASTNE

Cod. EAN: 8033424001744

Peso: 200 g.

Giorni di vita: 25

Pz. per CRT: 10

Unità di misura: Pz.



Salmone Isole Faroe.
Affumicato e Preaffettato sottovuoto in Astuccio.

Cod. art: SF200ASTNE

Cod. EAN: 8033424002376

Peso: 200 g.

Giorni di vita: 35

Pz. per CRT: 10

Unità di misura: Pz.



Salmones Norvegesi.

Affumicato e Preaffettato sottovuoto in Astuccio.

Cod. art: SN300ASTNE

Peso: 300 g.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 8033424001553

Giorni di vita: 35

Unità di misura: Pz.



Salmones Scozzesi.

Affumicato e Preaffettato sottovuoto in Astuccio.

Cod. art: SS300ASTNE

Peso: 300 g.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 8033424002345

Giorni di vita: 35

Unità di misura: Pz.

Linea Premium

La Linea Premium, altro fiore all'occhiello della selezione Norita, contempla diverse grammature di salmone norvegese proveniente da allevamenti selezionati, certificato secondo le più severe normative europee e lavorato ancora oggi con i metodi tradizionali (lavorazione dal fresco), in totale sicurezza, a garanzia di qualità organolettiche eccellenti.

Il gusto delicato e la ricchezza nutrizionale fanno di questi prodotti una delizia adatta ad ogni circostanza.



Salmone Norvegese.
Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SN050PREM

Peso: 50 g.

Pz. per CRT: 20

Cod. EAN: 8033424000693

Giorni di vita: 35

Unità di misura: Pz.



Salmone Norvegese.
Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SN100PREM

Peso: 100 g.

Pz. per CRT: 15

Cod. EAN: 8033424000709

Giorni di vita: 35

Unità di misura: Pz.



Salmone Norvegese.
Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SN150PREM

Peso: 150 g.

Pz. per CRT: 20

Cod. EAN: 8033424000495

Giorni di vita: 35

Unità di misura: Pz.



Salmone Norvegese. Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SN200PREM

Peso: 200 g.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 8033424000716

Giorni di vita: 35

Unità di misura: Pz.



Salmone Norvegese. Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SN500PREM

Peso: 500 g.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 8033424000921

Giorni di vita: 35

Unità di misura: Pz.



Salmone Norvegese. Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SNPRE1.0

Peso: 1 Kg.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 8033424001676

Giorni di vita: 35

Unità di misura: Kg.



Salmone Norvegese. Filetto affumicato sottovuoto in Astuccio.

Cod. art: SNF160PREM

Peso: 160 g.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 8033424001850

Giorni di vita: 28

Unità di misura: Pz.



Salmones Scozzese.
Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SS100PREM
Peso: 100 g.
Pz. per CRT: 15
Cod. EAN: 8033424002147
Giorni di vita: 35
Unità di misura: Pz.



Salmones Rosso Sockeye.
Certificato MSC.
Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SC100PREM
Peso: 100 g.
Pz. per CRT: 10
Cod. EAN: 8033424002239
Giorni di vita: 25
Unità di misura: Pz.



Salmones delle Isole Faroe.
Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SF090PREM
Peso: 90 g.
Pz. per CRT: 20
Cod. EAN: 9033424002468
Giorni di vita: 35
Unità di misura: Pz.



**Filetto di Salmone Norvegese.
Affumicato "TOP" in Astuccio.**

Cod. art: SNFTOP250

Peso: 250 g.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 8033424000624

Giorni di vita: 35

Unità di misura: Pz.



**Salmone Norvegese.
Affumicato Intero in busta sottovuoto.**

Cod. art: SNINT2

Peso: Variabile

Pz. per CRT: 5

Cod. EAN: 2351637---

Giorni di vita: 35

Unità di misura: Kg.



Linea **Black Label**

Norita non trascura le esigenze di risparmio del consumatore, attento comunque all'elevata qualità, attraverso una linea di salmone norvegese in versione economy, disponibile sia in baffe che in pratiche buste dalle svariate grammature.

Il salmone confezionato nella busta nera, lavorato sempre dal fresco, risulta particolarmente utile per gli operatori professionali, i grossisti dell'Ho.re.ca e, in generale, per tutti coloro che privilegiano prodotti caratterizzati dal giusto rapporto qualità/prezzo.



Salmone Norvegese.
Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SN050
Peso: 50 g.
Pz. per CRT: 20
Cod. EAN: 8033424000280
Giorni di vita: 35
Unità di misura: Pz.



Salmone Norvegese.
Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SN100BF
Peso: 100 g.
Pz. per CRT: 15
Cod. EAN: 8033424001966
Giorni di vita: 35
Unità di misura: Pz.



Salmone Norvegese.
Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SN150BF
Peso: 150 g.
Pz. per CRT: 20
Cod. EAN: 8033424002024
Giorni di vita: 35
Unità di misura: Pz.



Salmone Norvegese. Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SN200
Peso: 200 g.
Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 8033424000242
Giorni di vita: 35
Unità di misura: Pz.



Salmone Norvegese. Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SN500

Peso: 500 g.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 8033424000266

Giorni di vita: 35

Unità di misura: Pz.



Salmone Norvegese. Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SNPREBL1.0

Peso: 1 Kg.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 8033424001881

Giorni di vita: 35

Unità di misura: Kg.



Salmone Norvegese. Filetto affumicato sottovuoto in Astuccio.

Cod. art: SNF160BL

Peso: 160 g.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 8033424001843

Giorni di vita: 28

Unità di misura: Pz.

Linea Superior

Da oltre 25 anni Norita importa salmone affumicato 100% Norvegia.

Il prodotto, secondo una logica di filiera integrata, viene allevato, lavorato dal fresco e affumicato interamente in Norvegia, secondo la più antica tradizione dei mastri affumicatori norvegesi. Il suo sapore delicato è esaltato proprio grazie alla pregiata lavorazione e alla leggera salatura a mano.

La linea Superior è contrassegnata dal marchio di qualità "Seafood from Norway", garanzia di tutela e promozione dei prodotti della filiera ittica 100% norvegesi.





Salmone Norvegese “Superior”.
Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SN100SUP
Peso: 100 g.
Pz. per CRT: 15
Cod. EAN: 8033424000068
Giorni di vita: 35
Unità di misura: Pz.



Salmone Norvegese “Superior”.
Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SN200BL
Peso: 200 g.
Pz. per CRT: 10
Cod. EAN: 8033424000075
Giorni di vita: 35
Unità di misura: Pz.



Salmone Norvegese “Superior”.
Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SN500NS
Peso: 500 g.
Pz. per CRT: 10
Cod. EAN: 8033424002031
Giorni di vita: 35
Unità di misura: Pz.



Salmone Norvegese “Superior”.
Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SNPRESUP
Peso: 1 Kg.
Pz. per CRT: 10
Cod. EAN: 8033424001133
Giorni di vita: 35
Unità di misura: Kg.



Salmone Norvegese "Superior".
Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SN100SUPAK
Peso: 100 g.
Pz. per CRT: 15
Cod. EAN: 8033424001393
Giorni di vita: 35
Unità di misura: Pz.



Salmone Norvegese "Superior".
Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SN200SUP
Peso: 200g
Pz. per CRT: 10
Cod. EAN: 8033424001386
Giorni di vita: 35
Unità di misura: Pz.



Salmone Norvegese "Superior".
Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SN300AK
Peso: 300g
Pz. per CRT: 12

Cod. EAN: 8033424001515
Giorni di vita: 35
Unità di misura: Pz.



Salmone Norvegese "Superior".
Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SN500SUP

Peso: 500 g.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 8033424002048

Giorni di vita: 35

Unità di misura: Pz.



Salmone Norvegese "Superior".
Affumicato e Preaffettato in busta sottovuoto.

Cod. art: SNPREAK1.0

Peso: 1 Kg.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 8033424002055

Giorni di vita: 35

Unità di misura: Kg.

Linea **Scozzese**

Norita dedica grande attenzione nella scelta del pregiato salmone scozzese: catturato in modo sostenibile nelle acque azzurre della Scozia, affumicato a freddo con legna di rovere e faggio in caratteristici forni dai mattoni rossi risalenti a metà 800, viene affettato a fetta lunga, pratica tipica scozzese che conferisce alla fetta una forma particolare ma anche un gusto impareggiabile.

Norita propone questo raffinato prodotto sia in baffe che in busta.



Salmone Scozzese. Affumicato e Preaffettato, fetta lunga in busta sottovuoto.

Cod. art: SS100LS_JR

Peso: 100 g.

Pz. per CRT: 12

Cod. EAN: 8033424000525

Giorni di vita: 25

Unità di misura: Pz.



Salmone Scozzese. Affumicato e Preaffettato, fetta lunga in busta sottovuoto.

Cod. art: SS200LSJR

Peso: 200 g.

Pz. per CRT: 12

Cod. EAN: 8033424000532

Giorni di vita: 25

Unità di misura: Pz.



Salmone Scozzese.

Affumicato e Preaffettato, fetta lunga in busta sottovuoto.

Cod. art: SS500LS_JR

Peso: 500 g.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 8033424000556

Giorni di vita: 25

Unità di misura: Pz.



Salmone Scozzese.

Affumicato e Preaffettato, fetta lunga in busta sottovuoto.

Cod. art: SS1KGLS_JR

Peso: 1 kg.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 8033424000860

Giorni di vita: 25

Unità di misura: Kg.



Filetto di Salmone Scozzese.
Affumicato “Balmoral” in busta sottovuoto.

Cod. art: SSFBALMOH

Cod. EAN: 2591876---

Peso: 200/300 g.

Giorni di vita: 25

Pz. per CRT: 10

Unità di misura: Kg.



Filetto di Salmone Scozzese.
Affumicato “Balmoral” in busta sottovuoto in Astuccio.

Cod. art: SSFBALMO+BOX

Cod. EAN: 2824679---

Peso: 350/400 g.

Giorni di vita: 25

Pz. per CRT: 10

Unità di misura: Kg.



Salmone Scozzese.
Affumicato intero in busta sottovuoto.

Cod. art: SSINT2
Peso: Variabile
Pz. per CRT: 5

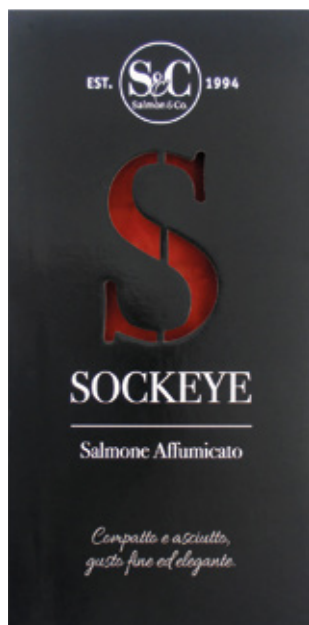
Cod. EAN: 2211822---
Giorni di vita: 35
Unità di misura: Kg.

Linea Selvatica

Non può non mancare nel catalogo Norita il protagonista nobile tra tutte le tipologie di salmone: il salmone selvaggio d'Alaska. Quest'ultima denominazione comprende 5 specie e la nostra azienda ha selezionato, in particolare, il Red King e il Sockeye.

Il **Red King** è la specie più grande dell'Alaska. Può misurare sino ad un metro e ha un peso medio tra gli 8 e 9 kg. Si presenta di colore intenso e di dimensioni importanti; le sue carni, essendo un salmone selvaggio, sono estremamente compatte.

Il salmone **Sockeye**, anch'esso pescato nelle fredde acque d'Alaska, viene lavorato con cura (salatura a secco effettuata a mano con sale marino) e affumicato con pregiato legno di faggio. Tratti distintivi sono il colore rosso intenso ed il sapore pieno e persistente ma delicato. Una volta erano consumati nei periodi di mera ricorrenza; oggi sono una abitudine irrinunciabile per i buongustai più esigenti.



Salmone Sockeye.
Affumicato e Preaffettato, in Astuccio.

Cod. art: SCSELV300

Peso: 300 g.

Pz. per CRT: 6

Cod. EAN: 8032715021492

Giorni di vita: 25

Unità di misura: Pz.



Salmone Sockeye. Affumicato Intero, in Astuccio.

Cod. art: SCSELV1.2

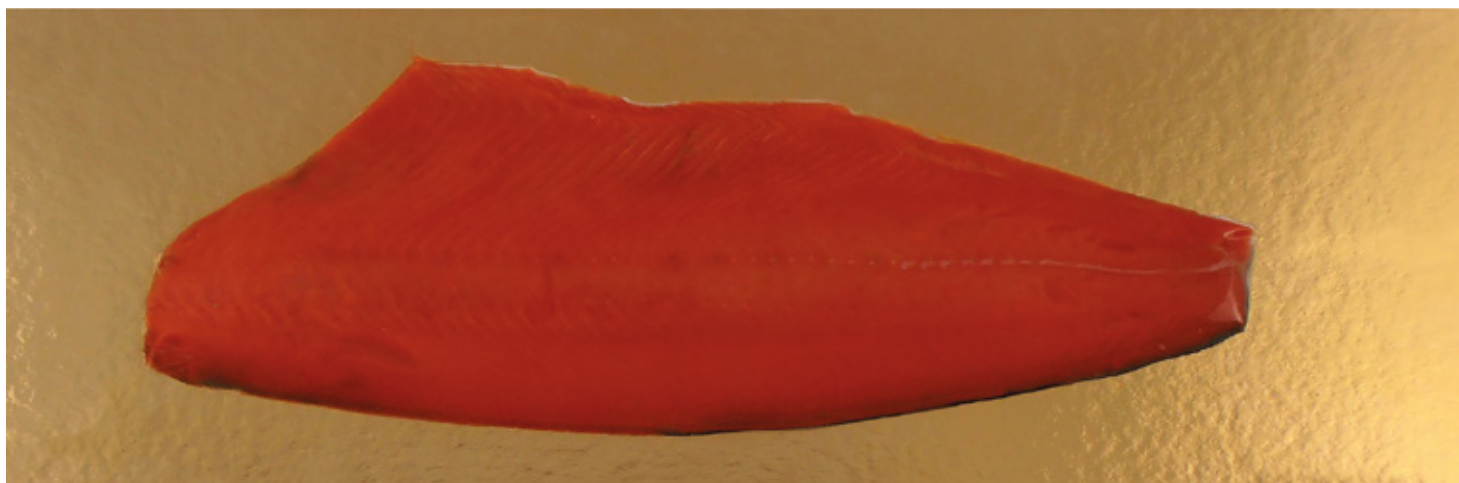
Peso: Variabile

Pz. per CRT: 3

Cod. EAN: 2817925---

Giorni di vita: 25

Unità di misura: Kg.



Salmone Canadese Red King.
Affumicato Intero, in busta sottovuoto.

Cod. art: SCKING2

Peso: Variabile

Pz. per CRT: 3

Cod. EAN: 2974903---

Giorni di vita: 25

Unità di misura: Kg.

Linea Ritagli

Per gli amanti dei preparati gastronomici a base di salmone, Norita offre un'accurata selezione di ritagli di salmone dalle diverse grammature, di provenienza norvegese e scozzese.

Molto versatile in cucina, la linea dei ritagli si sposa perfettamente con le esigenze di un'alimentazione moderna.



Ritagli di Salmone Scozzese. Affumicato in vaschetta sottovuoto.

Cod. art: SRSCO200

Peso: 200 g.

Pz. per CRT: 12

Cod. EAN: 8033424001829

Giorni di vita: 30

Unità di misura: Pz.



Ritagli di Salmone Scozzese. Affumicato in vaschetta sottovuoto.

Cod. art: SRSCO500

Peso: 500 g.

Pz. per CRT: 25

Cod. EAN: 8033424001836

Giorni di vita: 30

Unità di misura: Pz.



Ritagli di Salmone Scozzese. Affumicato in vaschetta sottovuoto.

Cod. art: SRVAS250SC

Peso: 250 g.

Pz. per CRT: 12

Cod. EAN: 8033424000044

Giorni di vita: 30

Unità di misura: Pz.



Ritagli di Salmone Norvegese. Affumicato in busta sottovuoto.

Cod. art: SRBUS500

Peso: 500 g.

Pz. per CRT: 20

Cod. EAN: 8033424001157

Giorni di vita: 30

Unità di misura: Pz.

Linea Salamoie

Norita ha selezionato i più importanti produttori europei ed italiani per garantire al consumatore i migliori standard qualitativi.

I gamberi boreali o mari freddi crescono lentamente nelle acque fredde e glaciali, dove sviluppano il loro gusto tipico: un aroma delicato e salato con una polpa soda e succosa.

I gamberi mari caldi sono apprezzati per il loro aspetto e per la loro capacità di assorbire gli aromi e le spezie. Provengono dalle acque temperate di tutto il mondo e vengono cotti, sgusciati e messi in salamoia.

Il surimi in salamoia, preparato gastronomico a base di proteine di pesce, è uno tra i prodotti maggiormente amati tra le fasce giovanili per il suo gusto particolarmente delicato e per l'elevato contenuto di servizio, che lo rende particolarmente adatto in tutte le occasioni di consumo.

Le insalate di mare in salamoia Norita sono pensate per tutta quella clientela che intende saltare la prima fase di lavorazione (cottura) e avere un prodotto subito fresco da poter condire a proprio piacimento per un ottimo antipasto all'italiana.



Gamberi Mari Caldi in salamoia medi.
(200 / 300pz. / lb.)

Cod. art: GMEDI
Peso: 900 g.
Pz. per CRT: 6
Cod. EAN: 8033424000723
Giorni di vita: 30
Unità di misura: Pz.



Gamberi Mari Caldi in salamoia grandi.
(100 / 200pz. / lb.)

Cod. art: GGRANDI
Peso: 900 g.
Pz. per CRT: 6
Cod. EAN: 8033424002079
Giorni di vita: 30
Unità di misura: Pz.



Gamberi Mari Caldi in salamoia jumbo.
(90 / 120pz. / lb.)

Cod. art: GJUMBO
Peso: 900 g.
Pz. per CRT: 6
Cod. EAN: 8033424002086
Giorni di vita: 30
Unità di misura: Pz.



Mazzancolle (gamberi) in salamoia extra.
(60 / 90pz. / lb.)

Cod. art: GEXTRA
Peso: 900 g.
Pz. per CRT: 6
Cod. EAN: 8033424002093
Giorni di vita: 30
Unità di misura: Pz.



Gamberi della Louisiana in salamoia.

Cod. art: GARA9000

Peso: 900 g.

Pz. per CRT: 6

Cod. EAN: 8710319003358

Giorni di vita: 30

Unità di misura: Pz.



**Gamberi Mari Caldi in salamoia grandi.
(100 / 200pz. / lb.)**

Cod. art: GGRANDI125

Peso: 125 g.

Pz. per CRT: 6

Cod. EAN: 8033424002208

Giorni di vita: 30

Unità di misura: Pz.



Surimi in salamoia tagliati.

Cod. art: GSURIMI216

Peso: 216 g.

Pz. per CRT: 6

Cod. EAN: 8033424002215

Giorni di vita: 35

Unità di misura: Pz.



Surimi in salamoia tagliati.

Cod. art: GSURIMIC3

Peso: 900 g.

Pz. per CRT: 3

Cod. EAN: 8033424001034

Giorni di vita: 35

Unità di misura: Pz.



Surimi in salamoia tagliati.

Cod. art: IDEL200

Peso: 200 g.

Pz. per CRT: 6

Cod. EAN: 8033424001010

Giorni di vita: 40

Unità di misura: Pz.



Delizie del mare (gamberoni di surimi).

Cod. art: IDEL3KG

Peso: 3 Kg.

Pz. per CRT: 1

Cod. EAN: 8033424001058

Giorni di vita: 40

Unità di misura: Pz.



Antipasto di mare al naturale.

Cod. art: I450NAT
Peso: 450 g.
Pz. per CRT: 6
Cod. EAN: 8009094073381
Giorni di vita: 35
Unità di misura: Pz.



Antipasto di mare al naturale.

Cod. art: I800GNAT
Peso: 900 g.
Pz. per CRT: 6
Cod. EAN: 8005834002321
Giorni di vita: 35
Unità di misura: Pz.



Antipasto di mare CON COZZE al naturale.

Cod. art: IMCC
Peso: 3 Kg.
Pz. per CRT: 1
Cod. EAN: 8033424001317
Giorni di vita: 35
Unità di misura: Kg.



Antipasto di mare SENZA COZZE al naturale.

Cod. art: IMSC
Peso: 3 Kg.
Pz. per CRT: 1
Cod. EAN: 8033424001300
Giorni di vita: 35
Unità di misura: Kg.

Linea Gourmet

La linea Gourmet è il vero incubatore di novità di casa Norita.

Dedicata a gastronomi senza età desiderosi di esplorare nuove oasi di piacere per il palato, questa linea attesta il grande riscontro verso prodotti che abitualmente non riescono ad avere il dovuto spazio nei canali ordinari della distribuzione ma che, attraverso un'attenta informazione, possono essere conosciuti ed apprezzati in tutta la loro bontà.



Salmon Norvegese Intero.
Marinato all'Aneto, in busta sottovuoto.

Cod. art: SNMARINT

Peso: 0,9/1,2 Kg.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 2525842---

Giorni di vita: 35

Unità di misura: Kg.



Salmon Norvegese Intero.
Affumicato a Caldo, in busta sottovuoto.

Cod. art: SNROST

Peso: 0,9/1,2 Kg.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 2407377---

Giorni di vita: 35

Unità di misura: Kg.



Salmon Norvegese Preaffettato.
Marinato Al Limone e Pepe.

Cod. art: SNMARLIM

Peso: 0,9/1,3 Kg.

Pz. per CRT: 8

Cod. EAN: 2365508---

Giorni di vita: 35

Unità di misura: Kg.



Filetto di Sgombro al pepe – Skin Pack.

Cod. art: ASGU200

Peso: 200 g.

Pz. per CRT: 6

Cod. EAN: 8033424002277

Giorni di vita: 38

Unità di misura: Pz.



Filetto di Aringa – Skin Pack.

Cod. art: AAGU200

Peso: 200 g.

Pz. per CRT: 6

Cod. EAN: 8033424002123

Giorni di vita: 38

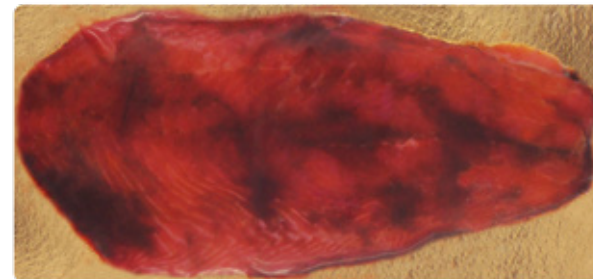
Unità di misura: Pz.



**Salmone Scozzese Intero.
Affumicato al Whisky.**

Cod. art: SSINT_WIS
Peso: 0,9/1,3 Kg.
Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 2718217---
Giorni di vita: 25
Unità di misura: Kg.



**Salmone Scozzese Preaffettato.
Marinato alla Rapa Rossa.**

Cod. art: SSBEETROOT
Peso: 500 g.
Pz. per CRT: 5

Cod. EAN: 5020167006726
Giorni di vita: 25
Unità di misura: Kg.



Salmone Norvegese Affumicato, taglio Sashimi.

Cod. art: 24K_N100GSASHIM
Peso: 100 g.
Pz. per CRT: 6

Cod. EAN: 8032715023205
Giorni di vita: 20
Unità di misura: Pz.



Baccalà Affumicato Preaffettato.

Cod. art: OBAAFUMPRE

Peso: 0,9/1,3 Kg.

Pz. per CRT: 5

Cod. EAN: 2461764---

Giorni di vita: 18

Unità di misura: Kg.



Carpaccio di Piovra in Astuccio.

Cod. art: IPOLCAR100

Peso: 100 g.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 8024668005919

Giorni di vita: 40

Unità di misura: Pz.



Salame di Piovra in busta sottovuoto.

Cod. art: TENEPOLPO9

Peso: 900 -1000 g.

Pz. per CRT: 3

Cod. EAN: 22761200.....

Giorni di vita: 25

Unità di misura: Kg.



Colatura di alici.

Cod. art: OACOLAT

Peso: 100 ml.

Pz. per CRT: 6

Cod. EAN: 8003950000030

Giorni di vita: 180

Unità di misura: Pz.

Linea Uova e succedanei del caviale

Le uova di pesce variano molto per gusto e prezzi in base alla specie da cui provengono.

Le migliori sono quelle dei salmoni selvaggi dell'Alaska: più grosse, di colore arancione brillante, con poco sale e senza coloranti né conservanti, di gusto deciso.

Le uova di lombo, che vive soprattutto in Islanda, e di capelin, piccolo pesce nordico, sono i più comuni succedanei del caviale.

Delicatissimi, ideali come accompagnamento o condimento, i succedanei sono un'ottima e versatile alternativa al caviale, molto apprezzata nella cucina giapponese e, in genere, nella fusion.



Uova di capelin nere.

Cod. art: UCAPN080

Peso: 80 g.

Pz. per CRT: 12

Cod. EAN: 5690922009257

Giorni di vita: 180

Unità di misura: Pz.



Uova di capelin rosse.

Cod. art: UCAPR080

Peso: 80 g.

Pz. per CRT: 12

Cod. EAN: 5690922009240

Giorni di vita: 180

Unità di misura: Pz.



Uova di lombo nere.

Cod. art: ULOMN080

Peso: 80 g.

Pz. per CRT: 12

Cod. EAN: 5690922002869

Giorni di vita: 180

Unità di misura: Pz.



Uova di lombo nere.

Cod. art: ULOMN340

Peso: 340 g.

Pz. per CRT: 12

Cod. EAN: 5690922000544

Giorni di vita: 180

Unità di misura: Pz.



Uova di lompo rosse.

Cod. art: ULOMR080

Peso: 80 g.

Pz. per CRT: 12

Cod. EAN: 5690922002852

Giorni di vita: 180

Unità di misura: Pz.



Uova di lompo rosse.

Cod. art: ULOMR340

Peso: 340 g.

Pz. per CRT: 12

Cod. EAN: 5690922000551

Giorni di vita: 180

Unità di misura: Pz.



Uova di salmone selvaggio.

Cod. art: USAL050K

Peso: 50 g.

Pz. per CRT: 12

Cod. EAN: 8033424001201

Giorni di vita: 180

Unità di misura: Pz.

Linea **Bottarghe**

Le Bottarghe di muggine e tonno, sono state più volte definite il caviale del mediterraneo e non a torto, vista la prelibatezza ma soprattutto l'impossibilità di reperirle per lo meno fino a non troppe decine di anni addietro.

Il prodotto viene salato, pressato, essiccato e conservato per un periodo di tempo più o meno lungo, secondo un antico procedimento. Trova in Sardegna una delle sue espressioni meglio riuscite, forse perché alimento che vi si produce fin dalla giunta dei fenici e oggi giorno Norita si pregia di portarlo sulle tavole dei suoi affezionati clienti come antipasto, condimento sostanzioso o come secondo piatto.

Prodotto senza conservanti né additivi aggiunti è disponibile grattugiato e intero.



Bottarga di muggine intera.

Cod. art: UBM75_110

Peso: 70/110 g.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 22091560---

Giorni di vita: 180

Unità di misura: Kg.



Bottarga di muggine intera.

Cod. art: UBM110_160

Peso: 100/160 g.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 22430810---

Giorni di vita: 180

Unità di misura: Kg.



Bottarga di muggine macinata.

Cod. art: UBM40G

Peso: 40 g.

Pz. per CRT: 20

Cod. EAN: 8009122002048

Giorni di vita: 180

Unità di misura: Pz.



Bottarga di muggine macinata.

Cod. art: UBM250G

Peso: 250g.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 8009122006503

Giorni di vita: 180

Unità di misura: Pz.



Bottarga di tonno intera.

Cod. art: UBTTON_02_04

Peso: 200/100 g.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 22430860---

Giorni di vita: 180

Unità di misura: Kg.

Altri Affumicati

Altre prelibatezze della selezione Norita sono il pesce spada e il tonno in tranci affumicati, ottenuti dalla parte più nobile del pesce: il filetto.

Le peculiarità di questi prodotti sono la morbidezza delle carni e l'affumicatura delicata, grazie all'asciugatura in celle con umidità e temperatura controllata, alla salatura eseguita manualmente.

Troviamo inoltre le aringhe, totalmente diliscate, affumicate a legna e rapidamente poste in confezioni sottovuoto per conservare intatte la compattezza e la fragranza delle carni e offrire ai consumatori della Norita un'esperienza gustativa unica.



Fettine di Pesce Spada Affumicato.

Cod. art: ASP100GMED

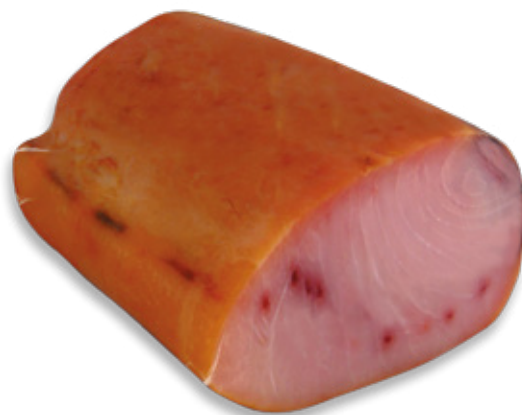
Peso: 100 g.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 8033424000402

Giorni di vita: 40

Unità di misura: Pz.



Trancio di Pesce Spada Affumicato.

Cod. art: ASPINT_BG

Peso: 1/1,3 Kg.

Pz. per CRT: 3

Cod. EAN: ---

Giorni di vita: 40

Unità di misura: Kg.



Fettine di Tonno Affumicato.

Cod. art: ATO100G

Peso: 100 g.

Pz. per CRT: 10

Cod. EAN: 8033424000396

Giorni di vita: 40

Unità di misura: Pz.



Trancio di Tonno Affumicato.

Cod. art: ATOINT_BG

Peso: 1/1,3 Kg.

Pz. per CRT: 3

Cod. EAN: ---

Giorni di vita: 40

Unità di misura: Kg.



Filetti di Aringhe Affumicate.

Cod. art: AARFR100G

Peso: 100 g.

Pz. per CRT: 18

Cod. EAN: 4770190087834

Giorni di vita: 60

Unità di misura: Pz.



Filetti di Aringhe Affumicate.

Cod. art: AARFR200G

Peso: 200 g.

Pz. per CRT: 12

Cod. EAN: 4770190087292

Giorni di vita: 60

Unità di misura: Pz.

Altre Specialità

L'assortimento dei prodotti Norita si arricchisce anno dopo anno di nuove specialità: dal nero di seppia ai filetti di alici e sgombro marinati, dalla polpa di riccio alle creme di salmone e ai paté di mare, spalmabili e dal sapore delicato, ideali complementi per gradevoli antipasti o sfiziosi spuntini.



Filetti di Alici Marinate sott'Olio.

Cod. art: 1AALIC80NOR

Peso: 80 g.

Pz. per CRT: 24

Cod. EAN: 8033424001799

Giorni di vita: 60

Unità di misura: Pz.



Filetti di Alici Marinate sott'Olio.

Cod. art: OFILALI1KG

Peso: 1 Kg.

Pz. per CRT: 4

Cod. EAN: 8033424001140

Giorni di vita: 60

Unità di misura: Pz.



**Antipasto di Mare
con Verdure sott'Olio.**

Cod. art: I1KGVAS

Peso: 1 kg.

Pz. per CRT: 4

Cod. EAN: 8033424000761

Giorni di vita: 60

Unità di misura: Pz.



Filetti di Sgombro Marinato sott'Olio.

Cod. art: ISGOMAR1KG

Peso: 1 Kg.

Pz. per CRT: 4

Cod. EAN: 8009094011086

Giorni di vita: 60

Unità di misura: Pz.



Crema di salmone.

Cod. art: CSAL100

Peso: 100 g.

Pz. per CRT: 12

Cod. EAN: 8033424000297

Giorni di vita: 360

Unità di misura: Pz.



Uova di riccio.

Cod. art: URIC_ST55

Peso: 55 g.

Pz. per CRT: 24

Cod. EAN: 8020648002107

Giorni di vita: 360

Unità di misura: Pz.



Nero di seppia.

Cod. art: CNSEP500

Peso: 500 g.

Pz. per CRT: 6

Cod. EAN: 8429762010003

Giorni di vita: 180

Unità di misura: Pz.



Rollè di surimi.

Cod. art: GSURIMINT1KG

Peso: 1 kg.

Pz. per CRT: 2

Cod. EAN: 8033424000976

Giorni di vita: 50

Unità di misura: Kg.

Linea Surgelati

Questa linea ha per protagonista il filetto di salmone norvegese naturale senza pelle, confezionato in pratici trancetti da 125 g x 2.

Questo prodotto non è trattato, non ha l'aggiunta di alcun ingrediente, proprio per esaltare il sapore della sua carne soda ed oleosa.

Due-tre porzioni alla settimana sono sufficienti a coprire il nostro fabbisogno di acidi grassi Omega-3 e sono un'ottima fonte di antiossidanti, proteine, iodio e vitamine D, A e B12.

Inoltre, è conforme agli standard globali ASC sull'allevamento responsabile del pesce.

Il congelamento del pesce avviene immediatamente dopo la pesca per conservare sapore, valore nutrizionale e qualità.



**Filetto di Salmone Norvegese al Naturale Surgelato.
2x125 g.**

Cod. art: SN_2X125VC

Peso: 250 g.

Pz. per CRT: 5

Cod. EAN: 8033424002499

Giorni di vita: 18

Unità di misura: Kg.



NORITA

www.noritatopsalmon.com