



ROSSO DI MAZARA®



## IL GAMBERO ROSSO LA NOSTRA PASSIONE

L'unica possibilità che hai di gustare un gambero rosso davvero fresco è di trovarti all'alba sulla banchina di un porto e avere la fortuna di trovare una barca che lo abbia pescato alcune ore prima.

*Circostanza più unica che rara!*

L'altra possibilità è che **Rosso di Mazara** lo congeli in alto mare a bordo dei propri pescherecci, non appena pescato, e te lo consegni direttamente a casa.

La tecnica della surgelazione istantanea a  $-50^{\circ}\text{C}$  che usiamo sui nostri motopesca è l'unico metodo che permette di lasciare inalterate la consistenza, il gusto e le proprietà nutrizionali del prodotto anche a distanza di mesi dalla pesca e di consumarlo fresco quando lo desideri.

*Usually, your only chance to taste a truly fresh red prawn is to find yourself at dawn on the quay of a port and be lucky enough to find a boat that has caught it a few hours earlier.*

*Quite a rare circumstance to come across!*

*However, **Rosso di Mazara** ensures this chance by catching and freezing the red prawn on the high seas aboard its fishing boats, as soon as it is caught, and delivers it directly to your home. The instant freezing technique at  $-50^{\circ}\text{C}$  used on our fishing boats is the only method that maintains the texture, taste, and nutritional properties of the product unaltered even months after fishing and allows you to consume it fresh at your leisure.*

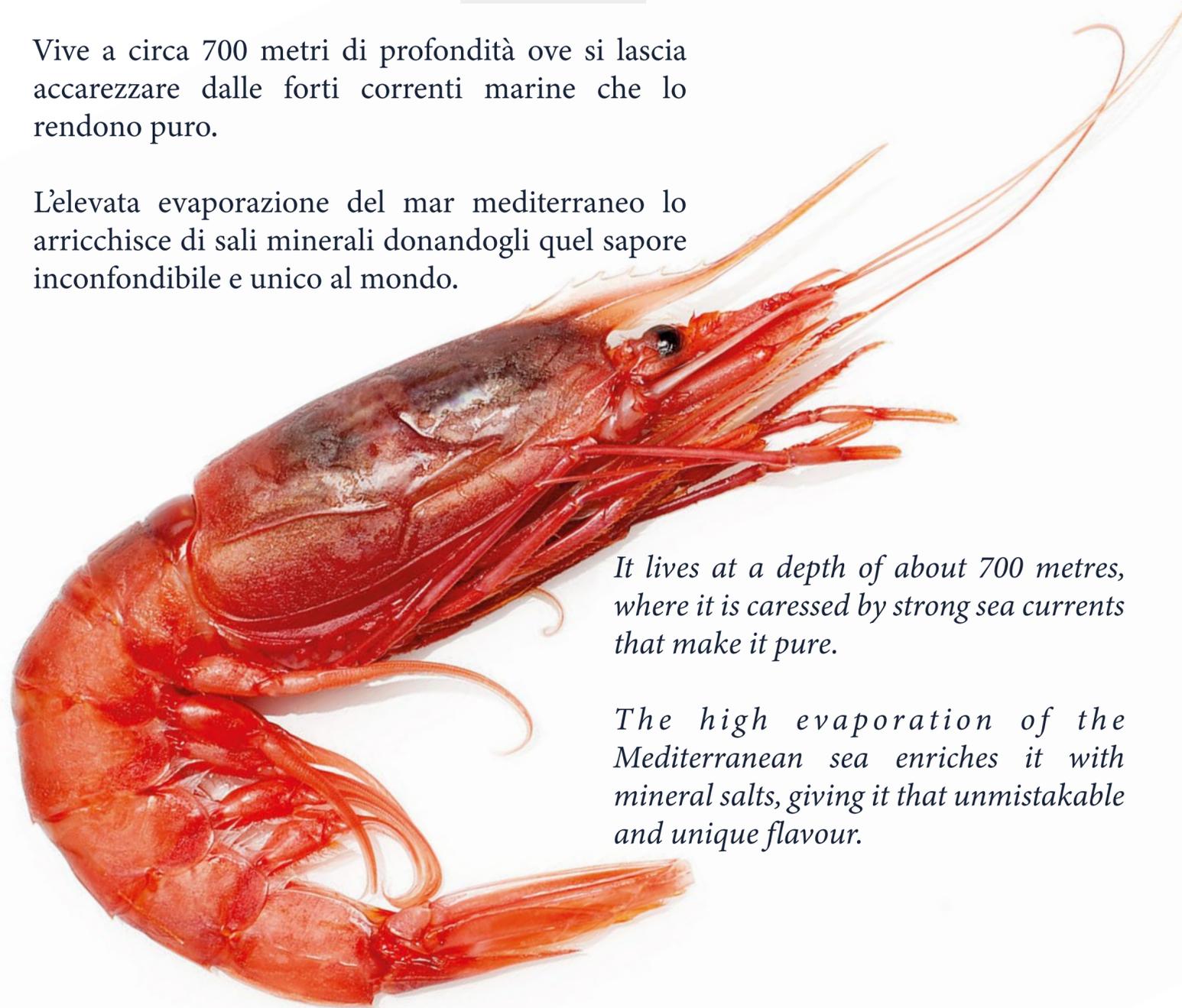
## GAMBERO ROSSO OUR PASSION

*autentico*

## IL GAMBERO ROSSO PIÙ PREGIATO AL MONDO

Vive a circa 700 metri di profondità ove si lascia accarezzare dalle forti correnti marine che lo rendono puro.

L'elevata evaporazione del mar mediterraneo lo arricchisce di sali minerali donandogli quel sapore inconfondibile e unico al mondo.



*It lives at a depth of about 700 metres, where it is caressed by strong sea currents that make it pure.*

*The high evaporation of the Mediterranean sea enriches it with mineral salts, giving it that unmistakable and unique flavour.*



*autentico*  
GAMBERO ROSSO



MAESTRI PESCATORI  
1929



Certified from sustainable fisheries  
www.friendofthesea.org



# CARPACC16



## UNICO

Gusto deciso con una gradevole sensazione di affumicatura alla fine della degustazione. Pulito e battuto a mano per creare un disco perfetto da adagiare delicatamente sul vostro piatto.

*Strong taste with a pleasant smoky sensation at the end of the tasting. Cleaned and beaten by hand to create a perfect disc to gently lay on your platter.*

## BLEND

È l'interpretazione contemporanea del carpaccio, la fusione perfetta del gambero rosso dal gusto deciso e pronunciato impreziosito dalle note dolci del gobetto.

*It is the contemporary interpretation of carpaccio, the perfect fusion of red prawn with a strong and pronounced taste embellished with the sweet notes of the gobetto.*



# Nudo e Crudo

Un accostamento unico e intrigante creato ad arte per emozionare il vostro palato. La combinazione inimitabile di gambero rosso e gobbetto che vengono sgusciati a mano e adagiati nella confezione sottovuoto.

Con **Nudo&Crudo** abbiamo deciso di lasciare la polpa integra, così com'è, per dare l'opportunità di utilizzarlo a piacimento.

---

*A unique, intriguing, and harmonious blend artfully crafted to excite your palate. The inimitable combination of red prawn and hunchback that are shelled by hand and placed in the vacuum pack.*

*With **Nudo&Crudo** we have decided to leave the pulp intact, as it is, to provide the opportunity to use it at will.*



# AMBROSIA

## BISQUE DI GAMBERO ROSSO

Ambrosia è una deliziosa bisque che estraiamo dalle teste del gambero rosso quando è in piena maturazione. Una crema 100% naturale dal gusto deciso mitigato con olio Evo della Valle del Belice e sale marino di Trapani.

*Ambrosia is a delicious bisque that we extract from the heads of the red shrimp when it is fully ripe. A 100% natural cream with a strong taste mitigated with Evo oil from Valle del Belice and sea salt from Trapani.*



## message in the bottle

Un messaggio in bottiglia che giunge direttamente dal mare per raccontarvi la storia di pescatori rivoluzionari e i segreti del loro elisir.

**Rosso di Mazara** custode della ricetta originale apre, in edizione limitata, la collezione privata proponendola in tutta la sua purezza per emozionare il vostro palato.

Poche gocce di questo olio esalteranno il gusto delle vostre pietanze aggiungendo un tocco gourmet ad un piatto indimenticabile.



*A message in a bottle that comes directly from the sea to tell you the story of revolutionary fishermen and the secrets of their elixir.*

***Rosso di Mazara**, keeper of the original recipe, offers, in a limited edition, its private collection proposing it in all its purity to excite your palate.*

*A few drops of this oil will enhance the taste of your dishes by adding a gourmet touch to make an unforgettable dish.*





# SUBLIME

GRAINS DE GAMBERO ROSSO

Il cibo oggi deve sorprendere e far vivere una esperienza sensoriale unica. In altre parole deve emozionare. Sublime è un prodotto estremamente armonioso e raffinato. Il sapore deciso del gambero rosso mitigato da leggere note di menta, timo e limone. Il gambero rosso appena pescato viene sottoposto ad un sofisticato processo di liofilizzazione che ci permette di conservarne la naturalità, il gusto e i valori nutrizionali.

*Today, food is no longer just a means to sustain life but also a way to experience a unique sensory experience. In other words, it must excite and surprise. Sublime is an extremely harmonious and refined product. The strong taste of the red prawn mitigated by light notes of mint, thyme and lemon. The freshly caught red prawn is subjected to a sophisticated freeze-drying process that allows us to preserve its naturalness, flavour, and nutritional values.*



# LONTANI DALLA TERRAFERMA

*Nothing between you and the sea.*

