



Tutta la Gamma

*Gli Snack da Forno , le Specialità Cotte, i Medaglioni
gli Spiedini di Mare, il Sushi.*

*Prodotti esclusivi, facili da preparare e pronti in pochi minuti.
Massima qualità e materie prime garantite.*



Snack caldi e fragranti, originali, irresistibili...
Da preparare al Forno o in Friggitrice,
pronti in 7-8 minuti.



Tutte le Gamme Seabreeze
in Cartoni di piccolo taglio
reggettati a gruppi di due.
Grande flessibilità
di acquisto.



La gamma dei Prodotti in Confezioni Catering

Le Mazzancolle

Impanate "Butterfly"	(2x2x1Kg)
Impanate Torpedo	(2x2x1Kg)
Sgusciate in Pasta Fillo	(2x2x1Kg)
Crocchielli	(2x2x1Kg)



Le Specialità

Involtini Primavera alle Verdure	(2x2x1Kg)
Involtini Primavera con Mazzancolle	(2x2x1Kg)
Samosas Piccanti	(2x2x1Kg)
Saccottini alle Mazzancolle	(2x2x1Kg)
Mini Tortini al Sapore di Granchio	(2x3x700g)



Gli Spiedini

Mini Spiedini di Mazzancolle sgusciate	(2x2x1Kg)
Mini Spiedini di Calamari e Mazzancolle	(2x2x700g)
Mini Spiedini di Tonno	(2x3x750g)



Gli innovativi "Tris" e "Poker", in ogni Astuccio diverse specialità,
e gli "Involtini Primavera" in Astuccio da 10,
con la Salsa Agrodolce.



Tris di Mazzancolle (2x6x450 g)

Gli Astucci Retail

*Sgusciate in Pasta Fillo
Impanate "Butterfly"
Impanate Dorate*



Poker Esotico di Mazzancolle

(2x3x360 g)

*6 Sgusciate in Pasta Fillo
6 Impanate al Limone
6 Impanate al Pepe nero
6 Impanate al Cocco*



Tris con Verdure e Mazzancolle

(2x6x450 g)

*Samosas, Saccottini,
Involtini Primavera*



Involtini Primavera con Mazzancolle (2x12x250 g)

*Con la gustosa
Salsa Agrodolce*



Tris di Mini Spiedini (2x6x450 g)

*5 di Mazzancolle
5 di Calamari e Mazzancolle
5 di Tonno*



Tutti i prodotti base pronti in pochi minuti.
Ricette originali e materie prime garantite.

Il Sushi

Nella cucina giapponese il Sushi è una specialità prelibata a base di riso cotto, con aceto di riso, zucchero e sale e combinato con un ripieno o guarnizione di pesce, alghe e vegetali.

Il ripieno crudo, cotto o marinato, può essere servito arrotolato in moltissime varianti.

RICETTE ORIGINALI

Seabreeze propone il vero Sushi preparato con materia prima freschissima e secondo le ricette originali giapponesi. Prodotti del massimo livello qualitativo, ottenuti dalla parte più pregiata e tenera del pesce, nel giusto rapporto con il riso.

SICUREZZA E QUALITA'

La Surgelazione istantanea su materia prima freschissima all'origine mantiene intatti il sapore e gli aromi, garantendo la più totale sicurezza del prodotto.

COSTO PORZIONE FISSO E CONTROLLATO

E' facile stabilire il Costo per Pezzo e quindi avere sempre il perfetto controllo dei Costi per Porzione, in maniera semplice e continuativa.

In Confezioni Catering ed Astucci Retail.



Nigiri, California Rolls, Maki



Carpaccio & Topping





Subito Pronti, Massima Resa !

Pronti, già COTTI



Il Polpo Cotto

Basta scongelarlo, l'unico sul mercato già **TOTALMENTE COTTO**. Il **PESO NON CALA** con lo scongelamento. Condito o unito ad altri ingredienti è ideale per la preparazione di piatti ricchi e gustosi.

In Astucci da 250 g, in Buste da 500 g e da 1 Kg.



L'Insalatona di Mare

Polpi, Seppie, Calamari, Mazzancolle. Tutti i componenti sono già **TOTALMENTE COTTI**. Basta scongelarli e condirli a piacimento.

I Medaglioni

In Busta SOTTOVUOTO

I Medaglioni Seabreeze sono originali ed **ESCLUSIVI**.

Un'apposita Confezione

Boil-in-the-Bag

resistente al calore permette di cuocerli in pochi minuti in acqua bollente o in forno a microonde **SENZA TOGLIERLI DALLA BUSTA**.

Manterranno inalterata la loro raffinata forma "a nido" ed il loro gusto genuino.

In Astucci da 300 g ed in Buste da 600 g



Triglia



Cernia

Gli Spiedini di Mare

Seppioline, Calamari, Mazzancolle

Grande valore aggiunto.

Si cuociono in pochi minuti con semplicità sia al forno che alla griglia. Deliziosi.

In Astuccio da 500 g





I Bestseller!



Wonton con Mazzancolle



Wonton ai Vegetali



Cubetti di Tonno
panati al Sesamo

Le Novità in arrivo!



MEGA Alimentare srl
Via Anastasio II, 274 - 00165 Roma
Tel. 06.39.80.11 - Fax 06.39.38.82.29
info@megalimentare.it