

*Dal 1994, garantiamo l'approvvigionamento di specie ittiche da oltre 40 Paesi,  
dai mari meno contaminati del nostro pianeta...*



*La qualità e l'eccellenza delle materie prime, fanno la differenza in tutto, specialmente a tavola!*



# CHI SIAMO

## L'ECCELLENZA DEI SURGELATI

L'azienda nasce nel **1994** dal suo fondatore **Giulio Gerli**, con l'obiettivo di ricercare le migliori materie prime e distribuirle in tutta Italia.

**Leader** nel settore **ittico**, l'azienda **GERLI** garantisce ai suoi clienti da più di 25 anni, l'approvvigionamento da oltre 40 Paesi nel mondo di prodotti abbattuti.

## OLTRE 1000 PRODOTTI SELEZIONATI

Siamo l'azienda del **-18°C**.

Offriamo alla nostra clientela un assortimento trasversale con un'ampia gamma di prodotti che conta oltre **1000 referenze**, dall'ittico alle carni, dai panificati ai dolci passando dagli snack per finire alle verdure. Il nostro fiore all'occhiello è rappresentato dai pescati, selezionati accuratamente sulla base dei nostri capisaldi: **qualità, versatilità, innovazione**.

Per tutti i prodotti non ittici, abbiamo selezionato negli anni, solo le aziende leader mondiali per qualità e sicurezza.

## CONSEGNE PUNTUALI IN 24H

È nostro obiettivo principale, offrire ai nostri clienti un servizio di **consegna efficiente e puntuale**. Con una flotta di oltre 30 automezzi, garantiamo ai nostri clienti la distribuzione del prodotto entro 24h. Durante i processi garantiamo il massimo mantenimento della catena del freddo con ambienti completamente sterili e a temperatura controllata. Inoltre, i nostri automezzi sono tutti soprappotenziati con celle frigo a **-45°C**.

La flessibilità del nostro servizio è garantita attraverso varie modalità di ordinazione: contact center, agenti di commercio, APP e sito web.

## OLTRE 4000 CLIENTI SODDISFATTI

Con i nostri canali di vendita siamo in grado di fornire un assortimento specifico ad oltre 15 categorie commerciali diverse. **Nel canale Retail**, serviamo principalmente supermercati, pescherie, freezer center e minimarket.

Nel **canale Catering**, forniamo prodotti di eccellenza alla ristorazione e al settore Ho. Re. Ca.: Hotel, ristoranti, bar, mense, pub e pizzerie.

## 35.000 MQ DI EFFICIENZA E SOSTENIBILITÀ

L'azienda si sviluppa su un'area di **35mila mq** di cui 10mila coperti.

Oltre agli uffici, al suo interno include un'ampia area di stoccaggio completamente automatizzata, con una capienza di **5mila posti pallet** e una sala lavorazione di **2500 mq**.

L'intero stabilimento è stato costruito nel pieno rispetto del territorio circostante e dell'**eco sostenibilità energetico-ambientale**.





# CHI SIAMO



## “CANTIERE DEL GUSTO” & SCUOLA DI FORMAZIONE

«Migliore è chi non smette mai di migliorarsi»

Da questa idea nasce “Il cantiere del gusto”, una location unica in cui l'élite dell'industria della pesca e del surgelato mette a disposizione dei propri clienti l'interscambio di esperienza e competenza. Grazie all'ausilio dei migliori chef, diamo la possibilità di acquisire un'**alta formazione** attraverso **corsi di aggiornamento** e sperimentazione culinaria.

## APPROVVIGIONAMENTO DAL MONDO

Da sempre giriamo il mondo alla ricerca dei migliori prodotti che i nostri mari possano offrirci. Questo ci ha portato, oggi, ad avere una rete di approvvigionamento in **40 Paesi** dai mari meno contaminati. Vantiamo ben **2 stabilimenti produttivi** di proprietà in Africa oltre che consolidati rapporti di partnership con i migliori armatori mondiali. Ciononostante, la nostra volontà di migliorarci, ci spinge quotidianamente nella ricerca dei migliori prodotti in circolazione.

## CONTROLLO QUALITÀ, RICERCA E SVILUPPO

**Sperimentazione e ricerca** costituiscono la nostra quotidianità.

La selezione e l'approvvigionamento del prodotto, rappresenta la fase **determinante** del risultato finale dell'azienda. Tutti i nostri prodotti, prima di essere scelti, sono sottoposti ad un'accurata sperimentazione nel nostro laboratorio di ricerca e sviluppo. Dopo l'importazione presso il nostro stabilimento, il team responsabile del controllo qualità svolge rigorosi controlli su tutta la merce in entrata, al fine di garantire elevati standard di **qualità, integrità e salubrità**.

La priorità dell'azienda è che tutti i prodotti rispettino ogni requisito qualitativo al fine di soddisfare sempre la nostra clientela.

## SUPERFROZEN -60°C

Siamo gli unici nel Sud Italia e tra i pochi in tutta la Penisola ad avere una camera di stoccaggio a **-60°C**. Dopo la surgelazione criogenica con l'azoto, i prodotti sono **trasportati e mantenuti** ad una temperatura costante di -60°C senza mai alterare la catena del freddo.

Questa tecnologia ci permette di fornire prodotti di altissima qualità, **pari al vivo**, come se non fossero **mai** stati surgelati.

## TECNOLOGIA DELL'ALTA PRESSIONE (HP)

Il trattamento ad alta pressione consiste nell'applicare una **pressione idrostatica** al prodotto in una camera iperbarica.

La macchina ad alta pressione lavora tra i 2000 e i 3000 bar, permette alla carne di **staccarsi** dal guscio/carapace e allo stesso tempo di **compattarsi**.

I crostacei e i molluschi trattati con questa tecnologia, hanno una consistenza della carne **pari al prodotto vivo**.







*... solo alcune, delle nostre eccellenze ittiche*



# FILONE DI TONNO ROSSO PINNA BLU

Thunnus Thynnus | Pesce

Il tonno rosso pinna blu viene catturato nel Mar Mediterraneo, seguendo i dettami previsti dall'**ICCAT** (Commissione Internazionale per la Salvaguardia del Tonno dell'Atlantico).

I tonni vengono intercettati nel primo tratto della loro migrazione verso acque profonde durante la stagione riproduttiva e ciò consente di catturare tonni di grandi dimensioni.

Individuato il branco di tonni, dalle barche vengono calate le reti.

Una volta circondato il branco completamente, la rete viene chiusa e i pesci vengono catturati senza sforzo. Questa tecnica è conosciuta come "pesca per circuizione".

Una volta catturati, i tonni vengono trascinati piano (a circa 1 km all'ora) nel luogo dove verranno allevati per riconquistare le forze e il peso persi nel lungo viaggio di migrazione. Qui, saranno **nutriti solo con sardine e sgombri** (quello che mangerebbero in natura), ingrasseranno e le loro carni recupereranno il peso e la consistenza ideali: solo allora potranno essere pescati.

I tonni una volta pescati vengono sottoposti alla **tecnica Giapponese Ikejime** (un metodo per paralizzare i pesci mantenendo integra la qualità della carne) e immediatamente **surgelati con azoto a -90°**.

Senza dubbio, questa è la specie di tonno **più pregiata che esista**, preferita anche dai Giapponesi, dalla carne **rosso acceso** e dal gusto inconfondibile.

Il tonno "deepfrozen", se conservato in speciali frigoriferi a -60°C, mantiene inalterate le sue caratteristiche organolettiche fino a 12 mesi.

Se conservato in congelatore a -18°C, è consigliabile consumarlo entro 14 giorni dall'acquisto.

Passato questo periodo, il tonno potrebbe iniziare ad assumere un colore più scuro, ma questo non ne altera il sapore.



**Grado Sashimi**



**Selezione Giappone**



**Anisaki Free**



**Possibilità di servire crudo**



**ICCAT CICTA CICAA**

## Caratteristiche



Provenienza:

**Spagna**



Area di pesca:

**Mar Mediterraneo**

FAO:  
**37**



Grammatura:

**3 / 5 kg**



Imballo:

**3 kg**

Peso variabile



Confezione:

**Sottovuoto**



Tipo di surgelamento:

**Surgelato a bordo Super Frozen -60°**



# FILONE DI TONNO ROSSO PINNA GIALLA "SASHIMI"



Thunnus Albacares | Thunnus Obesus | *Pesce*

Il tonno rosso pinna gialla, **qualità sashimi**, viene pescato ad amo nell'oceano Pacifico con pescherecci di ultima generazione.

Appena catturato, il tonno viene eviscerato, porzionato in blocchetti senza pelle e immediatamente surgelato a bassissime temperature **deepfrozen (-60°C)**.

Questo consente di mantenere le carni del tonno **rosse** come appena pescate e la **consistenza tenera e compatta**.

Il tonno congelato "deepfrozen", se conservato in speciali frigoriferi a -60°C, mantiene inalterate le sue caratteristiche organolettiche fino a 12 mesi. Se conservato in congelatore a -18°C, è bene consumarlo entro 14 giorni dall'acquisto.

Passato questo periodo, il pesce potrebbe iniziare ad assumere un colore più scuro, ma questo non ne altera la bontà e la prelibatezza.



**Grado Sashimi**



**Selezione Giappone**



**Senza coloranti**



**Anisaki Free**



**Senza additivi**



**Possibilità di servire crudo**

## Caratteristiche



Area di pesca:

**Pacifico  
Centro-Orientale**

FAO:  
**77**



Grammatura:

**3 / 5 kg**



Imballo:

**3 kg**

Peso variabile



Confezione:

**Sottovuoto**



Tipo di surgelamento:

**Surgelato a bordo  
Super Frozen -60°**



# FILETTI DI SALMONE REALE NUOVA ZELANDA

Oncorhynchus Tshawytscha | *Pesce*

Il Salmone Reale è una **specie unica di salmone** allevata nelle acque limpide e incontaminate delle Marlborough Sounds in Nuova Zelanda, nel massimo rispetto dei criteri di sicurezza e sostenibilità. Ogni anno, vengono selezionati solo i migliori esemplari per la riproduzione in base a specifiche caratteristiche, dando così vita ad una **razza geneticamente distinta** da qualsiasi altra specie di salmone al mondo. Colore **arancio vivo**, appetitoso alla vista, rotondità e pienezza, **linee di grasso marmorizzato** e una dolcezza al palato distintiva per questa carne: è considerato il **"Wagyu"** dei Salmoni.

Il salmone reale è una specie molto rara che rappresenta meno dell'**1% della produzione** mondiale di salmone. Una volta sollevato dall'acqua, viene subito trasportato presso lo stabilimento "Regal", il produttore più grande al mondo per questa specie unica di salmone, dove viene eviscerato, sfilettato e sgrassato delicatamente a mano, confezionato singolarmente sottovuoto e **surgelato a -60°**. In questo modo, si riesce a preservarne la **freschezza, la brillantezza, la consistenza e il sapore**.

Preferito dai migliori cuochi di tutto il mondo, si presta benissimo alla preparazione del sushi.



Grado Sashimi



Possibilità di servire crudo



Antibiotic Free



## Caratteristiche



Provenienza:  
**Nuova Zelanda**



Area di pesca:  
**Pacifico Meridionale**

FAO:  
81



Grammatura:  
**1 / 2 Kg**



Imballo:  
**1,4/2 Kg**  
Peso variabile



Confezione:  
**Sottovuoto**



Tipo di surgelamento:  
**Super Frozen (-60°)**



# UOVA DI RICCIO DELLA GALIZIA



*Paracentrotus Lividus* | *Molluschi*

Il Riccio di Mare viene pescato da piccole imbarcazioni nelle meravigliose acque del Mar del Cantabrico.

Nella stessa giornata viene trasferito nel laboratorio sulla costa, dove le preziose uova vengono estratte a mano, conservate in vasetti da 100 grammi e congelate immediatamente.

Il risultato è un prodotto naturale, senza additivi, senza spine, che conserva la **freschezza** del Riccio appena pescato: lo conferma il colore vivo, che risalta le sfumature color arancio tendenti al marrone.

La polpa di Riccio è un prodotto **prelibato** e ricercato, dal gusto raffinato e intenso, molto apprezzato per creare degli antipasti particolari o semplicemente per condire la pasta.



Senza glassatura

## Caratteristiche



Provenienza:

**Spagna  
Galizia**



Area di pesca:

**Atlantico  
Nord-Orientale**

FAO:  
**27**



Grammatura:

**100 g**



Imballo:

**500g (5x100g)**



Confezione:

**Vasetti da 100g**



# ASTICE CANADA SGUSCIATO IN ALTA PRESSIONE

Homarus Americanus | *Crostacei*

Il trattamento ad alta pressione consiste nell'applicare una **pressione idrostatica** al prodotto: è la stessa pressione che affronta il subacqueo quando scende nelle profondità dell'oceano. La macchina ad alta pressione sale tra i **2000** e i **3000** bar e permette alla carne di staccarsi dal guscio/carapace. Terminato il ciclo, i prodotti vengono estratti dalla macchina e la carne viene estratta **manualmente** per garantire una qualità impeccabile. Allo stesso tempo questo processo migliora anche la **compattezza** della carne stessa.

Terminato il ciclo, i prodotti subiscono un **abbattimento criogenico a -60°** in tunnel ad azoto.

Poi ogni singolo astice sgusciato viene imbustato sottovuoto per preservarne anche la forma.

Questo processo rende il prodotto per consistenza e sapore **pari al vivo!**

NB. La polpa di un astice pesa solo il 20% del prodotto intero vivo.



**GERLI**  
Quality Frozen Food



Alta pressione



Grado Sashimi



Possibilità  
di servire crudo



Solo materia prima viva



## Caratteristiche



Provenienza:

**Francia**



Area di pesca:

**Atlantico  
Nord - Occidentale**

FAO:

**21**



Grammatura:

**120 / 160 g**



Imballo:

**1 kg**

Peso variabile



Confezione:

**Sottovuoto**



Tipo di surgelamento:

**Super Frozen (-60°)**



# TARTARE DI MAZARA DEL VALLO



Da una scelta accurata del più **pregiato** pescato del Mediterraneo nascono "Le Tartare di Mazara del Vallo": eleganti e sofisticate, già abbattute e pronte per essere consumate crude una volta scongelate.

Sensibili alle attuali tendenze, abbiamo prodotto una linea di tartare abbattute di pesci di **eccellenza** adatte a qualsiasi esigenza per dare a tutti la possibilità di servire facilmente e senza sprechi un grande crudo di pesce saporito e di qualità.

Le nostre tartare, fatte solo dal **pescato locale** e di giornata, sono battute a coltello a cubi grossi per valorizzare la consistenza di ogni pesce, confezionate in pratiche vaschette monoporzionamento da 80g in atmosfera protettiva e surgelate rapidamente.

Un semilavorato utile e versatile con dei pesci freschissimi, dai **sapori decisi** e ben distinti tra loro.

*Tartare di Scampo di Sicilia*



*Tartare di Gambero Rosso di Mazara del Vallo*



*Tartare di Gambero Rosa di Sicilia*



*Tartare di Ricciola di Sicilia*



*Tartare di Tonno Rosso di Sicilia*



*Tartare di Pesce Spada di Sicilia*



*Tartare di Salmone Norvegese*



Anisaki Free



A punta di coltello



Possibilità di servire crudo

## Caratteristiche



Provenienza:

**Italia  
Sicilia**



Area di pesca:

**Mediterraneo  
Mar Ionio**

FAO:  
**37**



Grammatatura:

**80 g**



Imballo:

**1,2 Kg (15x80g)**



Confezione:

**Sottovuoto**



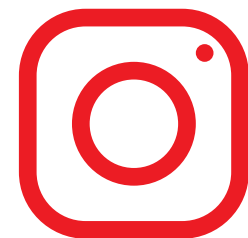


*www.gerli.eu*

*+39 08133807034*

*info@lineacatering.com*

*Via Le Vecchie II trav. n. 7 – Striano (NA) -80040*



**gerliqualityfrozenfood**