Qualità, innovazione, tradizione

Saordelmar Srl nasce come azienda specializzata nell'elaborazione di ricette a base di pesce di alta qualità destinate alla gastronomia, alla GDO e all'Horeca.

Il progetto prende forma con la creazione di un nuovo stabilimento a San Giorgio in Bosco (Pd) di circa 2000 mq per la lavorazione e la trasformazione dei prodotti ittici cotti e confezionati proponendo un'ampia gamma di ricette esclusive ispirate al gusto tradizionale italiano. L'azienda, grazie all'uso delle tecnologie più innovative del settore ed i migliori processi di produzione, garantisce la massima sicurezza e la massima qualità dei propri prodotti.

Le ricette della tradizione

L'azienda è in grado di offrire una gamma completa di piatti pronti a base di pesce, preparati artigianalmente con passione e professionalità da cuochi di tradizione veneta, che utilizzano ingredienti selezionati per ottenere l'eccellenza di sapore e di freschezza: dal baccalà della tradizione vicentina al sushi, dal guazzetto di mare alla paella di crostacei e verdure, dal gustoso fritto misto ai piatti più light come l'insalata di pesce. Ogni ricetta viene preparata esclusivamente nelle nostre cucine con un controllo accurato delle fasi di cottura e di confezionamento, per assicurare la massima bontà sulle vostre tavole, creando piatti pronti da servire in pochissimi minuti.

Le certificazioni:

PESCA SOSTENIBILE E CERTIFICATA MSC www.msc.org/it

FARMED RESPONSIBLY asc CERTIFIED ASC-AQUA.ORG

IFS Food

SAÒR DEL MAR
fresca e subito pronti

I punti di forza

Materie prime accuratamente selezionate e fornitori altamente qualificati.

Ricette prodotte con ingredienti freschi, genuini, di prima qualità e senza conservanti aggiunti.

Valorizzazione dei nostri plus attraverso la scelta di un packaging chiaro, comunicativo, pratico.

Piatti pronti preparati con amore, come a casa.

Il Processo produttivo

La materia prima, fresca o surgelata, viene controllata al ricevimento per verificarne i requisiti di temperatura e organolettici e stoccata nelle apposite celle.

La fase successiva si svolge nelle cucine, cuore pulsante della produzione, nelle quali ogni ricetta viene eseguita artigianalmente da cuochi altamente professionali.

Il processo di trasformazione inizia nel reparto del crudo dove il pesce viene lavato, pulito, tagliato e spinato con cura dal nostro personale addetto.

Ogni prodotto finito viene confezionato in atmosfera modificata o sottovuoto, ad una temperatura idonea per il suo mantenimento, per poi essere distribuito quotidianamente.

Le Nostre materie prime

Merluzzo e salmone - Norvegia

Sarde e vongole - Mar Adriatico

Branzino e orata – Mar Mediterraneo

Polpo – Marocco

Granseola – Bretagna

SCOPRI LE NOSTRE NUOVE ZUPPE A BASE DI PESCE PER PORTARE IN TAVOLA TUTTO IL SAPORE DEL MARE!

NOVITÀ

www.saordelmar.it

SAÒR DEL MAR
freschi e subito pronti

NOVITÀ

I LEGGERISSIMI

COTTI AL FORNO NON FRITTI

SENZA CONSERVANTI

CROCCANTI E GUSTOSI

FILETTI DI MERLUZZO

BURGER DI SALMONE

6 MINUTI

10 MINUTI

VASSOIO IN CARTA RICICLABILE
ADATTO PER FORNO E MICROONDE
–80% DI PLASTICA RISPETTO AL VASSOIO IN PET

SAÒR DEL MAR
freschi e subito pronti

Scopri l'originale poke hawaiano e il nostro Sushi selezionato per un'esperienza di gusto sempre nuova.

NOVITÀ

Shelf life 5 giorni

Confezionato in ATM

Lavorato in azienda certificata

IFS Food

Buono, fresco, dal mare!

www.saordelmar.it

NOVITÀ

SAÒR DEL MAR
freschi e subito pronti

SUSHI VEG

Buono, naturale, vegano!

MOZZA RISELLA
BIO SURICE
LA FORZA DEL GERMOGLIO DI RISO INTEGRALE ITALIANO

BIO SU RICE

vegan

SAVE THE OCEAN

INSPIRED BY PERMACULTURE

INNOVAZIONE

BIO SURICE è uno straordinario alimento ottenuto dal processo di germogliazione del riso integrale. Un prodotto integrale e ricco di fibre, proteine, vitamine e sali minerali. 100% riso italiano coltivato in permacultura, un modello di agricoltura sostenibile in cui l'utilizzo di risorse, in particolare l'acqua, sono ridotte al minimo. Un ulteriore vantaggio di questo tipo di riso è che a differenza di quello bianco resiste meglio all'abbattimento ed è quindi ideale anche al congelamento e scongelamento.

IL SUSHI È COMPOSTO SOLO DA INGREDIENTI VEGETALI AL 100%.

Oltre alla componente riso Biosurice, la farcitura è composta da Mozzarisella: formaggio vegetale derivato dal riso integrale germogliato.
I classici Nigiri, Uramaki e Hosomaki vengono riprodotti con ricette vegane, adattabili a qualsiasi tipo di dieta e scelta alimentare e con solo ingredienti che creano intolleranze o allergie.

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

GLUTEN FREE

SENZA UTILIZZO DI: SOIA, FARINE, AMIDI, FRUTTA A GUSCIO E INGREDIENTI DI DERIVAZIONE ANIMALE