



ORIGINAL CURRERI

La ORIGINAL GIUSEPPE CURRERI SRL viene costituita nel 1995, a Sciacca (AG), su iniziativa della famiglia Curreri, con l'obiettivo di realizzare uno stabilimento industriale tecnicamente organizzato per la lavorazione, conservazione e commercializzazione del pesce azzurro. La famiglia Curreri vanta una notevole tradizione all'interno del settore, grazie alla quale, al notevole bagaglio di esperienza acquisito negli anni di attività, nonché ai consolidati rapporti con la clientela nazionale ed estera, è riuscita ad ottenere risultati lusinghieri già dal primo anno di attività.



IL PRODOTTO

La materia prima della lavorazione è rappresentata dal pesce azzurro.

Il pesce azzurro rappresenta una grande risorsa alimentare e gastronomica, ingiustamente sottovalutata e certamente sotto utilizzata.

Le proprietà alimentari fanno di esso, nonostante molti credono che il pesce azzurro sia grasso, un'autentico toccasana per chi ha problemi di colesterolo, grazie ai grassi polinsaturi. Inoltre ha un elevato contenuto di fosforo.

Il pesce lavorato e confezionato da Original Curreri proviene dal mare incontaminato. Inoltre, viene effettuata una stagionatura di almeno 45 giorni al fine di conferirgli il massimo delle qualità organolettiche.



FILETTI DI SGOMBRO IN OLIO DI OLIVA



FILETTI DI TONNO IN OLIO DI OLIVA



FILETTI DI ALICI IN OLIO DI GIRASOLE

Ingredienti: alici (*Engraulis encrasicolus*), olio di semi di girasole, sale



FILETTI DI TONNO AL NATURALE

