



aldabra

FRESH SEAFOOD FROM
SEYCHELLES

SEYCHELLES
FRESH SEAFOOD FROM



*Aldabra is connecting
Italy to the leading fish
& sea food processing
specialist in Seychelles,
with over 20 years'
experience in processing
and exporting of high
quality fish and seafood
products.*

Contatti

ALDABRA di Bertoldi Sergio
Website: www.aldabracore.it

Contatti:
e-mail: info@aldabracore.it
Cel: +39 331 1685571

Istruzioni per l'uso a pag. 8





Tonno

Tonno pinna gialla / Tonno obeso
Yellowfin tuna / Blue eye tuna
Thunnus albacares / Thunnus obesus

Fresco, selvatico, refrigerato, cattura ad amo con palangari, tagli GG/HG/HGT, graded, istamina controllata

Mesi di disponibilità:
- Da gennaio a giugno
- Da settembre a dicembre

Periodi di picco:
- Da metà gennaio a maggio
- Da ottobre a metà dicembre



INTERO

Prodotto: Eviscerato, sbranchiato, decapitato, senza coda, pinne pettorali rimosse, cavità del ventre ripulite.

Tagli disponibili GG, HG, HGT, V CUT:

GG → “Gutted” (Eviscerato) e “Gilled” (Sbranchiato);

HG → “Headless” (Decapitato) ed Eviscerato;

HGT → Decapitato, eviscerato e “Tail” (senza coda);

V CUT -> Taglio a V del ventre.

Dimensioni disponibili (peso individuale):

- Da 25 a 30 Kg
- Più di 30 Kg

Imballaggio:

Scatola di cartone cerata ed isolante di plastica

Peso netto: da 70 a 100 Kg

FILONI

Prodotto: Taglio naturale / centrale, con o senza pelle, senza lisce, muscoli scuri rimossi, ventre rifilato.

Qualità disponibili:

- SASHIMI GRADE TUNA LOIN
- A GRADE TUNA LOIN
- TUNA LOIN

Dimensioni (peso individuale): da 1,5 a 4,5 Kg

Imballaggio:

Avvolgimento completo/parziale con carta verde “Wasabi”.

IVP → Confezionato sottovuoto singolarmente

IWP → Confezionato Singolarmente Avvolto

IL → Separati da fogli

Scatola di polistirolo.

Peso netto: circa 20 Kg

Conservazione:

Temperatura: Refrigerato (da 0 a 2 °C)

Durata: 14 giorni dalla data di imballaggio



Lutiano imperiale

Lutiano imperiale
Emperor Red Snapper
Lutjanus sebae

Fresco, selvatico, cattura ad amo con palangari da pescherecci artigianali, pesce intero GG, qualità premium

Mesi di disponibilità:
- Da gennaio a giugno
- Da agosto a dicembre

Periodi di picco:
- Da metà gennaio a maggio
- Da ottobre a metà dicembre

Istruzioni per l'uso a pag. 8



INTERO

Prodotto: Eviscerato e sbranchiato, con o senza squame, cavità del ventre ripulite.

Dimensioni disponibili (peso individuale): da 3 a 7 Kg

Tagli disponibili GG, GGS:

GG → "Gutted" (Eviscerato) e "Gilled" (Sbranchiato);

GGS → Eviscerato, sbranchiato e "Scaled" (Squamato);

Imballaggio:

Tampone assorbente, rivestimento in plastica, scatola di polistirolo.

Peso netto: circa 20 Kg

FILONI / PORZIONI

Prodotto: Filetto intero, con pelle senza squame, ventre parzialmente rifilato.

Dimensioni disponibili (peso individuale): da 0,8 a 2 Kg

Imballaggio:

IVP (Confezionato sottovuoto singolarmente).

Scatola di polistirolo.

Peso netto: circa 20 Kg

Porzione / Bistecca:

Prodotto: Personalizzato

Imballaggio: Personalizzato



Conservazione:

Temperatura: Chilled (da 0 a 2 °C)

Durata: 14 giorni dalla data di imballaggio



Lutiano

Lutiano
Humphead Snapper
Lutjanus sanguineus

Fresco, selvatico, cattura ad amo con palangari da pescherecci artigianali, pesce intero GG, qualità premium

Mesi di disponibilità:
- Da gennaio a giugno
- Da agosto a dicembre



INTERO

Prodotto: Eviscerato e sbranchiato, con o senza squame, cavità del ventre ripulite.

Dimensioni disponibili (peso individuale):

- Sotto i 3 Kg
- Da 3 a 6 Kg

Tagli disponibili GG, GGS:

GG → "Gutted" (Eviscerato) e "Gilled" (Sbranchiato);
GGS → Eviscerato, sbranchiato e "Scaled" (Squamato);

Imballaggio:

Tampone assorbente, rivestimento in plastica, scatola di polistirolo.

Peso netto: circa 20 Kg

FILONI / PORZIONI

Prodotto: Filetto intero, con pelle/senza squame, ventre parzialmente rifilato.

Dimensioni disponibili (peso individuale): da 0,6 a 1,8 Kg

Imballaggio:

IVP (Confezionato sottovuoto singolarmente).

Scatola di polistirolo.

Peso netto: circa 20 Kg

Porzione / Bistecca:

Prodotto: Personalizzato

Imballaggio: Personalizzato



Conservazione:

Temperatura: Refrigerato (da 0 a 2 °C)

Durata: 14 giorni dalla data di imballaggio



Cernia maculata

Cernia maculata
White Blotched Grouper
Epinephelus multinotatus

Selvatico, cattura ad amo con palangari da pescherecci artigianali, pesce intero GG, qualità premium

Mesi di disponibilità:
- Da gennaio a giugno
- Da agosto a dicembre

Periodi di picco:
- Da metà gennaio a maggio
- Da ottobre a metà dicembre

Istruzioni per l'uso a pag. 8



INTERO

Prodotto: Eviscerato e sbranchiato, con o senza squame, cavità del ventre ripulite.

Dimensioni disponibili (peso individuale):

- Sotto i 3 Kg
- Da 3 a 8 Kg

Tagli disponibili GG, GGS:

GG → "Gutted" (Eviscerato) e "Gilled" (Sbranchiato);
GGS → Eviscerato, sbranchiato e "Scaled" (Squamato);

Imballaggio:

Tampone assorbente, rivestimento in plastica, scatola di polistirolo.

Peso netto: circa 20 Kg

FILONI / PORZIONI

Prodotto: Filetto intero, con pelle/senza squame, ventre parzialmente rifilato.

Dimensioni disponibili (peso individuale): da 0,6 a 1,8 Kg

Imballaggio:

IVP (Confezionato sottovuoto singolarmente).

Scatola di polistirolo.

Peso netto: circa 20 Kg

Porzione / Bistecca:

Prodotto: Personalizzato

Imballaggio: Personalizzato



Conservazione:

Temperatura: Refrigerato (da 0 a 2 °C)

Durata: 14 giorni dalla data di imballaggio



Lutiano verde

Lutiano verde
Green Job Fish
Aprion virescens

Selvatico, cattura ad amo con palangari da pescherecci artigianali, pesce intero GG, qualità premium

Mesi di disponibilità:
- Da gennaio a giugno
- Da agosto a dicembre

Periodi di picco:
- Da febbraio ad aprile
- Da novembre a dicembre

Istruzioni per l'uso a pag. 8



INTERO

Prodotto: Eviscerato e sbranchiato, con o senza squame, cavità del ventre ripulite.

Dimensioni disponibili (peso individuale):

- Sotto i 3 Kg
- Da 3 a 6 Kg

Tagli disponibili GG, GGS:

GG → "Gutted" (Eviscerato) e "Gilled" (Sbranchiato);
GGS → Eviscerato, sbranchiato e "Scaled" (Squamato);

Imballaggio:

Tampone assorbente, rivestimento in plastica, scatola di polistirolo.

Peso netto: circa 20 Kg

FILONI / PORZIONI

Prodotto: Filetto intero, con pelle/senza squame, ventre parzialmente rifilato.

Dimensione (peso individuale): da 0,8 a 2 Kg

Imballaggio:

IVP (Confezionato sottovuoto singolarmente).

Scatola di polistirolo.

Peso netto: circa 20 Kg

Porzione / Bistecca:

Prodotto: Personalizzato

Imballaggio: Personalizzato



Conservazione:

Temperatura: Refrigerato (da 0 a 2 °C)

Durata: 14 giorni dalla data di imballaggio



INTERO

Prodotto: Eviscerato, decapitato, pelle laterale ripulita, cavità del ventre ripulite.

Taglio disponibile: HG

HG → "Headless" (Decapitato) ed Eviscerato;

Dimensione (peso individuale): Da 15 a 60 Kg

Imballaggio:

Scatola di cartone cerata ed isolante di plastica

Peso netto: da 70 a 100 Kg

FILONI

Prodotto: Taglio naturale o mezza luna, con pelle, senza lisce, muscoli scuri parzialmente rimossi, ventre interamente rifilato.

Dimensioni (peso individuale): da 1,5 a 4 Kg

Imballaggio:

IVP → Confezionato sottovuoto singolarmente

IL → Separati da fogli

Scatola di polistirolo

Peso netto: circa 20 Kg



Conservazione:

Temperatura: Refrigerato (da 0 a 2 °C)

Durata: 14 giorni dalla data di imballaggio

Pesce spada

Pesce spada
Swordfish
Xiphias gladius

Fresco, selvatico, refrigerato, cattura ad amo con palangari, taglio HG, graded

Mesi di disponibilità:

- Da gennaio a giugno

- Da settembre a dicembre

Periodi di picco:

- Da marzo a giugno

Istruzioni per l'uso a pag. 8

Conservazione

Per conservare la freschezza e il sapore del pesce fresco, questo deve essere isolato dall'aria per evitare l'ossidazione.

E' sufficiente avvolgerlo con un foglio per alimenti e coprirlo di ghiaccio.

Conservare refrigerato ad una temperatura di 0°C - 2°C.

Istruzioni per l'uso

In caso di consumo a crudo o praticamente crudo del prodotto, è necessario congelarlo per almeno 24 ore ad una temperatura non superiore a -20° in ogni parte della massa come previsto dal Reg. (CE) N. 853/2004.