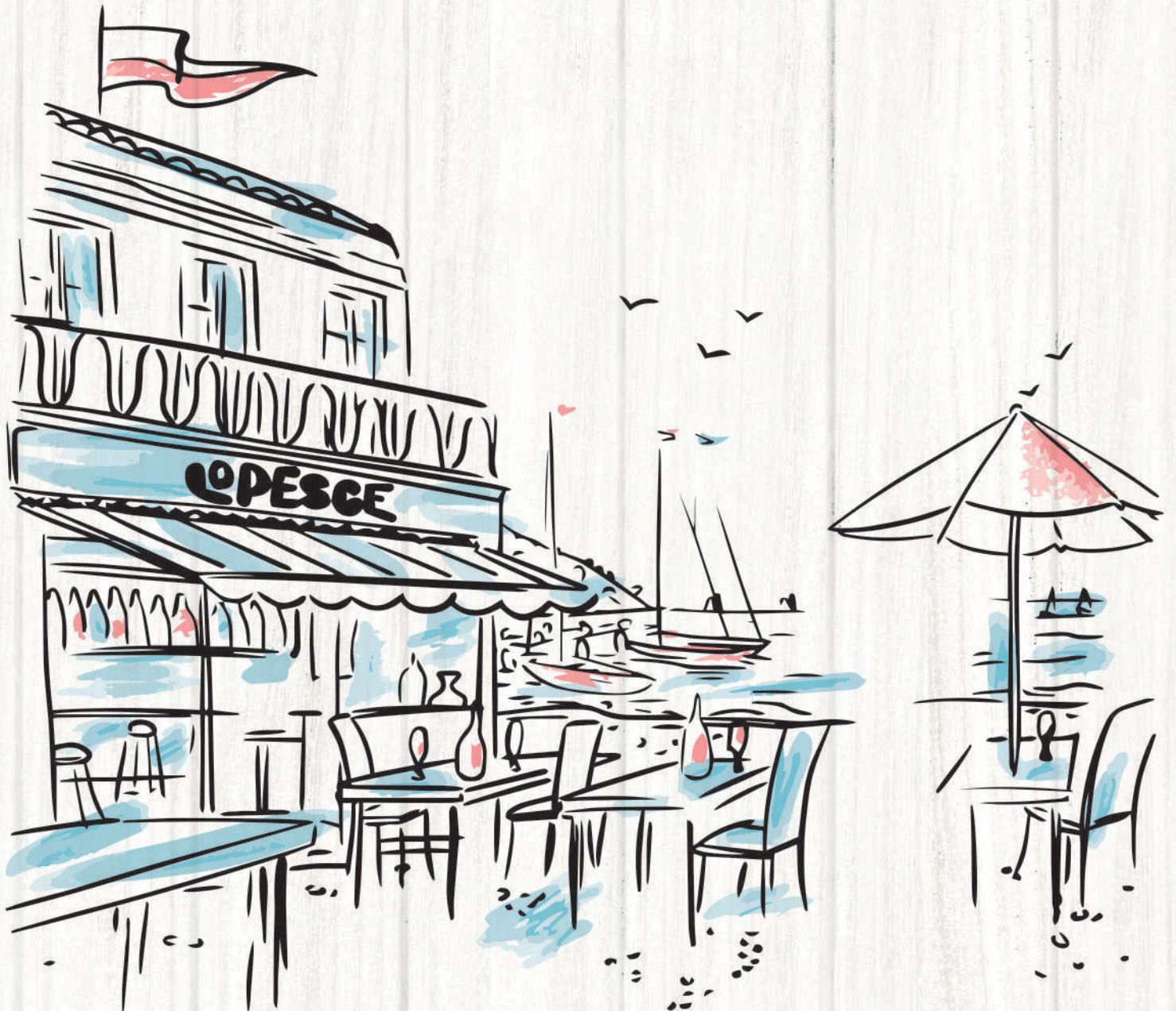


LOPESCE

Dal Mare al Piatto

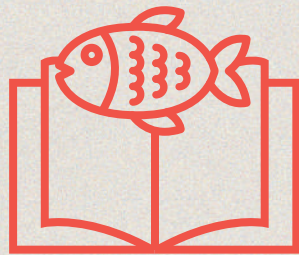


LOPESCE

DAL MARE AL PIATTO

Un'azienda italiana che punta al futuro.

LoPesce è un'azienda specializzata nel confezionamento e nella commercializzazione di pesce surgelato di qualità, con sede a Colverde (Como) e oltre 2.000 mq di struttura tra stoccaggio, produzione e uffici.



**RICETTE GENUINE
E SAPORITE**



INNOVARE CON BUONSENNO

2021

Nel 2021 siamo stati tra i primi in Italia a lanciare **prodotti ittici surgelati in confezioni di carta**, smaltibili nella raccolta differenziata.



2023

Nel 2023 abbiamo sviluppato in sinergia con il nostro fornitore di packaging il **primo pack interamente riciclabile in materiale misto carta-plastica**.



Il mare è la nostra cucina

Lo selezioniamo con cura e lo portiamo sulla tua tavola buono, sicuro e pronto da gustare.

Nel nostro stabilimento di Colverde, ci occupiamo di **miscelare e confezionare i nostri prodotti ittici surgelati** destinati alla grande distribuzione, con particolare attenzione alla qualità, alla sicurezza alimentare e al rispetto delle normative ambientali applicabili. Dal 2015 il nostro Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare è **conforme agli schemi GFSI BRCGS Food e IFS Food**.



LOPESCE

Dal Mare al Piatto

LE SPECIALITÀ

Ricette semplici e genuine, con il pesce come ingrediente protagonista, create e testate per te.

Gusta la qualità del mare in un pratico piatto surgelato, pronto in pochi minuti.



LE SPECIALITÀ

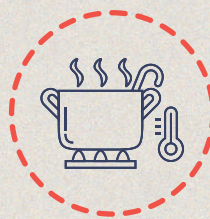
LOPESCE
Dal Mare al Piatto



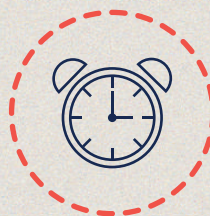
COUS COUS DI MARE

Il Cous Cous di mare rappresenta la nostra reinterpretazione di questo piatto internazionale. Abbiamo aggiunto zucchine grigliate e peperoni e lo abbiamo arricchito con i nostri prodotti ittici: cozze, vongole e anelli di calamaro. Il risultato è un primo piatto gustoso e colorato, pronto in pochi minuti.

 **2 PORZIONI** |  **8 MINUTI** | **500 g**



Metti due cucchiai di olio extravergine d'oliva in una padella e aggiungi il prodotto surgelato.



Cuoci con il coperchio a fuoco alto per 8 minuti, mescolando di tanto in tanto



Condisci a piacere con pepe nero o peperoncino macinato.

LE SPECIALITÀ

LOPESCE
Dal Mare al Piatto



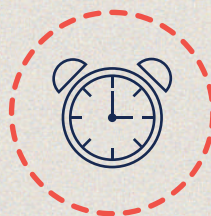
GUAZZETTO DI MARE

Il guazzetto di mare è la nostra zuppa preferita. Abbiamo selezionato i migliori prodotti ittici (vongole, cozze, scorfano, calamari e merluzzo) e li abbiamo uniti a un sugo di pomodoro per esaltarne i sapori. Siamo rimasti colpiti dalla sua semplicità e, allo stesso tempo, dalla delicatezza di questo piatto. Un secondo piatto veloce e leggero, senza rinunciare a un gusto intenso e appetitoso.

 **2 PORZIONI** |  **10 MINUTI** | **500 g**



Metti due cucchiari di olio extravergine d'oliva in una padella e aggiungi il prodotto surgelato.



Cuoci con il coperchio a fuoco alto per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.



Condisci con prezzemolo e servi con fette di pane tostato.

LE SPECIALITÀ

LOPESCE
Dal Mare al Piatto



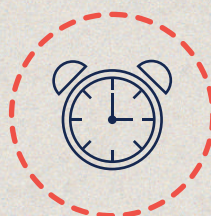
FARRO CON GAMBERI E ZUCCHINE

Un secondo piatto delizioso, da gustare freddo durante l'estate o caldo nella stagione più fredda.

 **2 PORZIONI** |  **9 MINUTI** | **500 g**



Metti due cucchiaini di olio extravergine d'oliva in una padella e aggiungi il prodotto surgelato.



Cuoci con coperchio a fuoco alto per 4 minuti, mescolando di tanto in tanto, poi prosegui la cottura senza coperchio per altri 5 minuti.



Conserva in frigorifero e gustalo freddo.

LE SPECIALITÀ

LOPESCE
Dal Mare al Piatto



INSALATA DI MARE

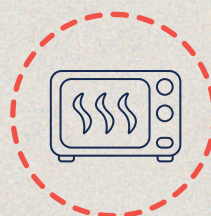
Il misto mare è un grande classico della cucina italiana: calamari, cozze, vongole, polpo, gamberi e seppia, selezionati per esaltare il vero gusto del mare grazie a un perfetto equilibrio di ingredienti.

La qualità fa la differenza: si prepara in pochi minuti, è ottimo freddo come piatto estivo e, nei mesi più freddi, perfetto come condimento per la pasta.

 **2/3** PORZIONI |  **2** MINUTI | **500 g**



Metti due cucchiai di olio extravergine d'oliva in una padella e aggiungi il prodotto surgelato.



In microonde: cuoci per 5 minuti a 900 W, scola e condisci con olio extravergine d'oliva, limone, aglio e prezzemolo. Poi lascia riposare in frigorifero per 30 minuti.

LE SPECIALITÀ

LOPESCE
Dal Mare al Piatto



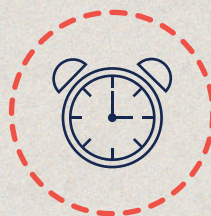
MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA

Assapora questo piatto per sentirti in Italia:
un merluzzo appetitoso che unisce gusto e benessere

 **2 PORZIONI** |  **8 MINUTI** | **500 g**



Metti due cucchiai di
olio extravergine d'oliva
in una padella e aggiungi
il prodotto surgelato



Cuoci con coperchio
a fuoco alto per 4 minuti,
mescolando di tanto in tanto,
poi prosegui la cottura senza
coperchio per altri 4 minuti.



Condisci a piacere
con origano.



LE SPECIALITÀ

LOPESCE
Dal Mare al Piatto



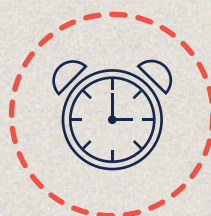
GRAN PAELLA

riso, gamberi, cozze, vongole, polpo e calamari, senza dimenticare le verdure tipiche di questa specialità — peperoni, zucchine e piselli — che la rendono un piatto gustoso, colorato e divertente. Una paella pensata per farti sentire, fin dal primo assaggio, Come in un tipico tapas bar spagnolo... Olé!

 **2** PORZIONI |  **8** MINUTI | **500 g**



Metti due cucchiaini di olio extravergine d'oliva in una padella e aggiungi il prodotto surgelato.



Cuoci con coperchio a fuoco alto per 4 minuti, mescolando di tanto in tanto, poi prosegui la cottura senza coperchio per altri 4 minuti



Condisci a piacere con pepe nero o peperoncino macinato.

LOPESCE

Dal Mare al Piatto

HEAT & EAT

Tre nuove proposte pensate per il mercato americano: piatti pronti da cuocere ispirati alla tradizione culinaria italiana, che combinano convenienza con i sapori del mare.



HEAT & EAT

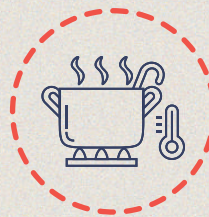
LOPESCE
Dal Mare al Piatto



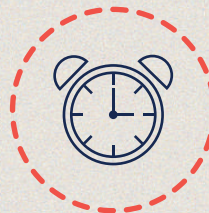
LEMON & HERBS SHRIMP PENNE

Un saporito piatto di penne a base di gamberi, limone ed erbe aromatiche

 **9** MINUTI | **21 oz (594 gr)**



Metti due cucchiai di olio extravergine d'oliva in una padella e aggiungi il prodotto surgelato.



Cuoci con il coperchio a fuoco alto per 9 minuti, mescolando di tanto in tanto.



Condisci a piacere con pepe nero o peperoncino macinato.

HEAT & EAT

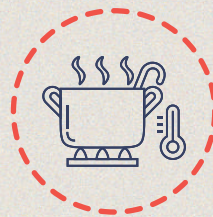
LOPESCE
Dal Mare al Piatto



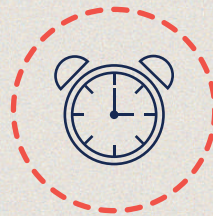
SHRIMP ALFREDO FETTUCCINE

Le nostre fettuccine con una ricca salsa Alfredo e gamberi sono davvero irresistibili.

 **8** MINUTI | **21 oz (594 gr)**



Metti due cucchiai di olio extravergine d'oliva in una padella e aggiungi il prodotto surgelato.



Cuoci con il coperchio a fuoco alto per 8 minuti, mescolando di tanto in tanto.



Condisci a piacere con pepe nero o peperoncino macinato.



HEAT & EAT

LOPESCE
Dal Mare al Piatto



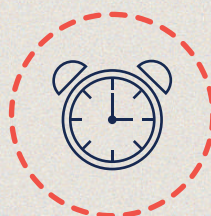
SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Un intramontabile piatto di pasta pronto da servire. Spaghetti alle vongole, aglio e prezzemolo.

5 MINUTI | **21 oz (594 gr)**



Metti due cucchiaini di olio extravergine d'oliva in una padella e aggiungi il prodotto surgelato.



Cuoci con il coperchio a fuoco alto per 5 minuti, mescolando di tanto in tanto.



Condisci a piacere con pepe nero o peperoncino macinato.

UN SERVIZIO

SU MISURA PER TE

In qualità di co-packer esperti, supportiamo i nostri clienti **nello sviluppo e nel confezionamento** di prodotti ittici e piatti pronti da cuocere surgelati a marchio privato, in linea con specifiche esigenze tecniche e grafiche.

Utilizziamo materiali di imballaggio a base di carta **progettati per essere riciclabili.**





Xilo srl

Registered office and factory
Località Molinello, 433 - 22041 Colverde (CO)

P. IVA: 03206770137
Tel. +39 03155 10030 | E-mail info@lopesce.it
www.xilotrade.it | www.lopesce.it | [@lopesceofficial](https://www.instagram.com/lopesceofficial)