

SPECIALITÀ CETARESI DAL 1950

Noi dell'azienda Delfino Battista s.r.l. siamo depositari di un'arte che si tramanda di generazione in generazione.

Il successo del nostro prodotto è anche merito del risultato di un'attenta ricerca sui sapori e di una sperimentazione sull'impiego di ingredienti scelti con cura.

La lavorazione conserva integre le caratteristiche organolettiche ed esalta le qualità del pesce.



Filetti di alici in olio di semi di girasole

capacità: vasi per cartone:

● 80 ml	24
● 140 ml	15
● 212 ml	12
● 314 ml	8
● 446 ml	8
● 580 ml	6

disponibile anche:

1500 ml
2500 ml

ingredienti: alici, olio di semi di girasole, sale.

durabilità: 18 mesi

conservazione: tenere in luogo fresco.



Delfino
dal 1950

Alici marinate in olio di semi di girasole

capacità: vasi per cartone:

- 1500 ml 2
- 2500 ml 2

disponibile anche:

- 80 ml
- 140 ml
- 212 ml
- 314 ml
- 446 ml
- 580 ml

ingredienti: alici, olio di semi di girasole, peperoncino piccante, aceto, sale.

durabilità: 5 mesi

conservazione: conservare a temperatura da +4° a +6°.



Delfino
dal 1950

Filetti di alici in olio di semi di girasole

capacità: vasi per cartone:

- 1500 ml 2
- 2500 ml 2

disponibile anche:

- 80 ml
- 140 ml
- 212 ml
- 314 ml
- 446 ml
- 580 ml

ingredienti: alici, olio di semi di girasole, sale.

durabilità: 18 mesi

conservazione: tenere in luogo fresco.



Delfino
dal 1950

Alici marinate in olio di semi di girasole

capacità: vasi per cartone:

● 140 ml	15
● 212 ml	12
● 314 ml	8
● 446 ml	8
● 580 ml	6

disponibile anche:

80 ml (su richiesta)
1500 ml
2500 ml

ingredienti: alici, olio di semi di girasole, peperoncino piccante, aceto, sale.

durabilità: 5 mesi

conservazione: conservare a temperatura da +4° a +6°.



**Delfino**
dal 1950

Alici salate

capacità: vasi per cartone:

- 446 ml 8
- 800 ml 5
- 1500 ml 2

- 1500 ml 2
(vaso tradizionale di creta)

altri formati: fustini da 7,3 kg e 26 kg circa e latte da 5 kg

ingredienti: alici, sale, acqua.

durabilità: 18 mesi

conservazione: tenere in luogo fresco.



Delfino
dal 1950

Pesto cetarese con colatura di alici

capacità: vasi per cartone:

● 110 ml	12
● 212 ml	12
● 580 ml	6

ingredienti: colatura di alici, noci, mandorle, pinoli, alici, olive nere e verdi, capperi, olio extravergine di oliva, prezzemolo, basilico, origano, peperoncino piccante, sale.

durabilità: 18 mesi

conservazione: a scaffale. Dopo l'apertura tenere in frigo e consumare entro 7 giorni.



Delfino
dal 1950

Alicette piccanti in olio di semi di girasole

capacità: vasi per cartone:

- 212 ml 12
- 314 ml 8
- 580 ml 6

ingredienti: alici, olio di semi di girasole, peperoncino piccante, sale.

durabilità: 18 mesi

conservazione: tenere in luogo fresco.

Alicette gustose in olio di semi di girasole

capacità: vasi per cartone:

- 212 ml 12
- 314 ml 8
- 580 ml 6

ingredienti: alici, olio di semi di girasole, peperoncino piccante, prezzemolo, sale.

durabilità: 18 mesi

conservazione: tenere in luogo fresco.



**Delfino**
dal 1950

Filetti di tonno bianco in olio di oliva

capacità: vasi per cartone:

- 212 ml 12
- 460 ml 8

ingredienti: tonno (thunnus alalunga), olio di oliva, sale.

durabilità: 36 mesi

conservazione: a scaffale.
Dopo l'apertura tenere in frigo
e consumare entro 3 giorni.



Delfino
dal 1950

Filetti di tonno in olio di oliva

capacità: vasi per cartone:

● 212 ml	6
● 314 ml	6
● 580 ml	6

disponibile anche:
110 ml

ingredienti: tonno,
olio di oliva, sale.

durabilità: 36 mesi

conservazione: a scaffale.
Dopo l'apertura tenere in frigo
e consumare entro 3 giorni.



Delfino
dal 1950

Filetti di tonno in olio di oliva

capacità: vasi per cartone:

- 212 ml 6
- 460 ml 8
- 965 ml 5

ingredienti: tonno,
olio di oliva, sale.

durabilità: 36 mesi

conservazione: a scaffale.
Dopo l'apertura tenere in frigo
e consumare entro 3 giorni.



Delfino
dal 1950

Colatura di alici

capacità: **vasi per cartone:**

100 ml 12
250 ml 12

altri formati: disponibile anche
in bottiglie da 500 e 1000 ml

bottiglie:

- Giulia (100 e 250ml) ●
- Dorica (100 e 250ml) ●
- Marasca (100 e 250ml) ●
- **Presidio Slow Food** (100 ml)

ingredienti: estratto di alici
salate, sale.

durabilità: 24 mesi

conservazione: a scaffale.

Ricetta tradizionale cetarese

**Linguine o spaghetti con
colatura di alici di Cetara**
(per quattro persone)

Lessare la pasta in acqua non
salata.

Nel frattempo preparare un
trito di prezzemolo, aglio e
peperoncino (se gradito),
aggiungere otto cucchiai di olio
extravergine d'oliva e quattro
cucchiai di colatura di alici
"Delfino".

Unire la pasta al dente,
amalgamare bene il tutto (a
crudo) e servire.

La colatura di alici, con il suo
inconfondibile aroma, può essere
utilizzata in sostituzione del sale
ed unita all'olio, per insaporire
verdure fresche o lessate (patate,
scarole, broccoli, cavolfiori etc.),
zuppe di cereali e molti piatti di
pesce.



**Delfino**
dal 1950

LINEA TOP

● Capriccio di mare

capacità: vasi per cartone:

110 ml 6

ingredienti: alici, olio extravergine di oliva, capperi, sale.

durabilità: 18 mesi

● Sinfonia di sapori

capacità: vasi per cartone:

110 ml 6

ingredienti: colatura di alici, noci, mandorle, pinoli, alici, olive nere e verdi, capperi, olio extravergine di oliva, prezzemolo, basilico, origano, peperoncino piccante, sale.

durabilità: 18 mesi

● Filetti di alici in olio extravergine di oliva

capacità: vasi per cartone:

212 ml 6

ingredienti: alici, olio extravergine di oliva, sale.

durabilità: 18 mesi

● Alici salate

capacità: vasi per cartone:

314 ml 6

ingredienti: alici, sale, acqua.

durabilità: 18 mesi

Colatura di alici

capacità: vasi per cartone:

● 40 ml 12

● 100 ml 6

● 200 ml 6

ingredienti: estratto di alici salate, sale.

durabilità: 18 mesi



Filetti di sgombro in olio extravergine di oliva

capacità: vasi per cartone:

- 212 ml 12
- 314 ml 12

ingredienti: sgombro, aromi naturali, olio extravergine di oliva, sale.

durabilità: 48 mesi

● Filetti di sgombro grigliato in olio extravergine di oliva

capacità: vasi per cartone:

- 212 ml 12

ingredienti: sgombro, olio extravergine di oliva, sale, aromi naturali.

durabilità: 48 mesi

● Baccalà grigliato in olio extravergine di oliva

capacità: vasi per cartone:

- 212 ml 12

ingredienti: baccalà, olio extravergine di oliva.

durabilità: 48 mesi

● Pesce ghiaccio marinato in olio di semi di girasole

capacità: vasi per cartone:

- 212 ml 12

ingredienti: pesce ghiaccio, olio di semi di girasole, sale, aceto di vino, peperoncino, prezzemolo. Acidificante: acido citrico.

● Pesce ghiaccio aromatizzato in olio di semi di girasole

capacità: vasi per cartone:

- 212 ml 12

ingredienti: pesce ghiaccio, olio di semi di girasole, sale, aceto di vino, peperoncino, prezzemolo. Acidificante: acido citrico.

durabilità: 24 mesi



Delfino
dal 1950

● **Bottarga di tonno grattugiata**

capacità: vasi per cartone:

50 ml 12

ingredienti: uova di tonno, sale.

durabilità: 12 mesi

● **Bottarga di tonno a pezzi sottovuoto**

capacità: peso variabile

ingredienti: uova di tonno, sale.

durabilità: 12 mesi

● **Ventresca di tonno in olio di oliva**

capacità: vasi per cartone:

314 ml 12

ingredienti: ventresca di tonno, olio di oliva, sale.

durabilità: 48 mesi

● **Peperoni ripieni di tonno in olio di semi di girasole**

capacità: vasi per cartone:

314 ml 12

ingredienti: peperoncino piccante, olio di semi di girasole, tonno, acciughe, capperi, sale, aceto di vino. Correttore di acidità: acido citrico E330. Acido lattico: E270. Antiossidante: acido L-ascorbico E300.

durabilità: 24 mesi

● **Patè di tonno piccante**

capacità: vasi per cartone:

110 ml 12

ingredienti: tonno, polpa di pomodoro, olio di oliva, concentrato di pomodoro, alici, sale, peperoncino.

durabilità: 24 mesi

● **Patè di tonno**

capacità: vasi per cartone:

212 ml 12

ingredienti: tonno, olio di oliva, cipolla, aromi naturali, sale.

durabilità: 36



Delfino
dal 1950

● Nero di seppia

capacità: vasi per cartone:

212 ml 12

ingredienti: seppie, concentrato di pomodoro, estratto di pomodoro, olio di oliva, pinoli, aromi naturali, peperoncino piccante.

durabilità: 36 mesi

● Sugo all'acciuga dorata

capacità: vasi per cartone:

212 ml 12

ingredienti: polpa di pomodoro, acciuga salata, olio di oliva, olive nere, sale, aglio, origano.

durabilità: 24 mesi

● Sugo pronto alle alici

capacità: vasi per cartone:

212 ml 12

ingredienti: polpa di pomodoro, alici, olio di oliva, sale, cipolla, pepe nero, aromi naturali. Acidificante: acido citrico.

durabilità: 24 mesi

● Bruschetta piccante alla marinara

capacità: vasi per cartone:

212 ml 12

ingredienti: alici, polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva, sale, prezzemolo, cipolla, peperoncino piccante. Acidificante: acido citrico.

durabilità: 24 mesi

conservazione per tutti:
a scaffale.

Dopo l'apertura tenere in frigo e consumare entro 5 giorni.



Delfino
dal 1950

Tonno di tonnara (linea top)

capacità: vasi per cartone:

● 212 ml 6

disponibile anche:
314 ml

ingredienti: tonno,
olio di oliva, sale.

durabilità: 48 mesi

conservazione: a scaffale.
Dopo l'apertura tenere in frigo
e consumare entro 3 giorni.

Ventresca di tonno (linea top)

capacità: vasi per cartone:

● 314 ml 6

disponibile anche:
212 ml

ingredienti: ventresca di tonno,
olio di oliva, sale.

durabilità: 48 mesi

conservazione: a scaffale.
Dopo l'apertura tenere in frigo
e consumare entro 3 giorni.



Delfino
dal 1950