OROAZZURRO

CATALOGO PRODOTTI 2026

CATALOGO PRODOTTI 2025

L'Azienda si riserva la facoltà di modificare, in qualunque momento e senza preavviso, le caratteristiche dei prodotti presenti nel catalogo.

Il presente catalogo è tutelato dalla legge sui diritti d'autore (Legge n.633 del 22/04/1941 e Legge n.1485 del 14/12/1942) e successive modifiche, di esso è proibita ogni riproduzione, totale o anche parziale, in Italia o all'estero.

Per pubblicare con foto o altri mezzi la merce fornita è necessaria la preventiva autorizzazione scritta.

shop.**oroazzurro**.com

Progettazione grafica, impaginazione:
GRAPHITAE.com

Stampa:
MARAFIOTI.it

CALABRAITTICA

L’arte artigiana delle conserve ittiche, dal mare alla tavola con passione

Nel cuore della Calabria, tra le colline di Anoia (RC), Calabraittica racconta una storia che sa di mare, tradizione e innovazione.

Un’azienda artigiana che ha fatto dell’amore per il pesce azzurro la sua missione, portando avanti un patrimonio familiare iniziato nel dopoguerra dai nonni fondatori.

Da allora, ogni barattolo è un omaggio alle ricette tradizionali, reinterpretate con cura per soddisfare i palati più esigenti.

Una tradizione che si rinnova

Da generazioni, Calabraittica conserva intatta l'essenza artigianale dei suoi processi produttivi, rispettando metodi antichi ma adattandoli alle moderne normative e ai più rigorosi standard di qualità. Ogni fase della lavorazione è monitorata da un protocollo interno certificato, garantendo trasparenza e controllo dalla materia prima al prodotto finito.

IL NOSTRO SEGRETO?

La selezione accurata del pescato e una lenta maturazione, che esaltano i sapori autentici del mare e regalano un'esperienza gustativa senza pari.

Tre linee, infinite emozioni

Calabraittica si distingue per tre linee di prodotti, ognuna pensata per soddisfare esigenze diverse e conquistare il cuore degli appassionati di conserve ittiche.

OROAZZURRO

FISHDIFFERENT Linea BIO

iTERRITORIALI

Il gusto accessibile

Un marchio registrato di proprietà dell'azienda, Oroazzurro è sinonimo di qualità e versatilità. Con oltre 30 referenze disponibili in vari formati, questa linea abbraccia un vasto bacino di utenza, dalle famiglie alla Grande Distribuzione Organizzata (GDO) fino al settore Ho.RE.CA.

Ogni barattolo è un invito a scoprire il gusto genuino del pesce azzurro, perfetto per ogni occasione.

L'eccellenza per pochi

Per chi cerca qualcosa di speciale, Fishdifferent è la scelta ideale. Questo marchio premium, composto da 12 referenze, si rivolge all'alta ristorazione e ai negozi specializzati.

Caratterizzato dall'utilizzo di olio extravergine biologico, spezie autoctone e pesce certificato "Friend of the Sea" (schema internazionale per la pesca sostenibile), ogni prodotto è un capolavoro di eleganza e gusto. Il packaging raffinato e i formati esclusivi completano l'esperienza sensoriale.

Il cuore della Calabria

L'ultima nata in casa Calabraittica, la linea I Territoriali, celebra il legame indissolubile con la Calabria. Composta da 3 referenze uniche, questa collezione esalta gli ingredienti simbolo del territorio: filetti di pesce arricchiti con Nduja piccante, bergamotto di Calabria e cipolla rossa di Tropea IGP.

Un viaggio nei sapori autentici della regione, racchiuso in ogni barattolo.

Qualità, sostenibilità e innovazione

Non solo gusto, ma anche responsabilità ambientale. Calabraittica crede fermamente nella pesca sostenibile e nell'utilizzo di materie prime biologiche e locali. Ogni prodotto è un tributo alla natura e alla biodiversità, perché il nostro impegno va oltre il piacere del palato: vogliamo lasciare un mondo migliore alle generazioni future.

Un riferimento internazionale

Oggi, Calabraittica è un'eccellenza riconosciuta a livello nazionale e internazionale. Grazie alla combinazione di tradizione, qualità e innovazione, siamo orgogliosi di portare il sapore del Mediterraneo sulle tavole di tutto il mondo.

Scopri il nostro mondo

Vuoi assaporare la vera essenza del mare?

Esplora le nostre linee e lasciati conquistare da Calabraittica: dove la passione per il pesce azzurro incontra l'arte artigiana.

Alici al Sale
SPECIALITÀ MARINARE DI CALABRIA

ART. AS49

Alici al Sale
SPECIALITÀ MARINARE DI CALABRIA

ART. AS54

Colatura di Alici

SPECIALITÀ MARINARE DI CALABRIA

ART. CL

Alici alla Mediterranea

SPECIALITÀ MARINARE DI CALABRIA

ART. AM29

Alici Piccanti

CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

ART. AP03

Alici all'Origano

SPECIALITÀ MARINARE DI CALABRIA

ART. AO22

Alici Piccanti

SPECIALITÀ MARINARE DI CALABRIA

ART. VS1

Alici alla Mediterranea

SPECIALITÀ MARINARE DI CALABRIA

ART. VS2

Filetti di Alici
IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

ART. FR66

Filetti di Alici
AL PEPERONCINO

ART. FP30

Filetti di Alici
IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

ART. FR94

Filetti di Alici
AL PEPERONCINO

ART. FP95

Filetti di Alici

ALLA ‘NDUJA CALABRESE

ART. FR97

Filetti di Tonnetto Striato

IN OLIO DI OLIVA

ART. TN01

Filetti di Stocco

CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

ART. ST01

i TERRITORIALI

Filetti di Alici

E BERGAMOTTO DI CALABRIA

ART. FB06

Filetti di Alici
E 'NDUJA DI SPILINGA

ART. FN07

Filetti di Alici
CON CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA I.G.P.

ART. FC01

Patè di Alici

SPECIALITÀ MARINARE DI CALABRIA

ART. PA58

Biancomangiare “Piccante”

CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

ART. BP09

Biancomangiare “Capriccioso”

CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

ART. BC25

Biancomangiare “Delizioso”

CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

ART. BD43

Filetti di Alaccia
IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

ART. FA98

Filetti di Alaccia
IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

ART. FA103

Colatura di Alaccia

ALACCIA SALATA DI LAMPEDUSA

ART. CLA

follow us on

scansiona il QRCode
e visita il nostro shop online
shop.oroazzurro.*com*