



OLASZ KONYHA BLOG

Blogtalálkozó

15 novembre 2019

Incontro del Blog

www.olasz-konyha-blog.hu



La Pescheria

Pescheria · Gastronomia

TENGERI HAL KERESKEDÉS

Olasz konyha BLOG



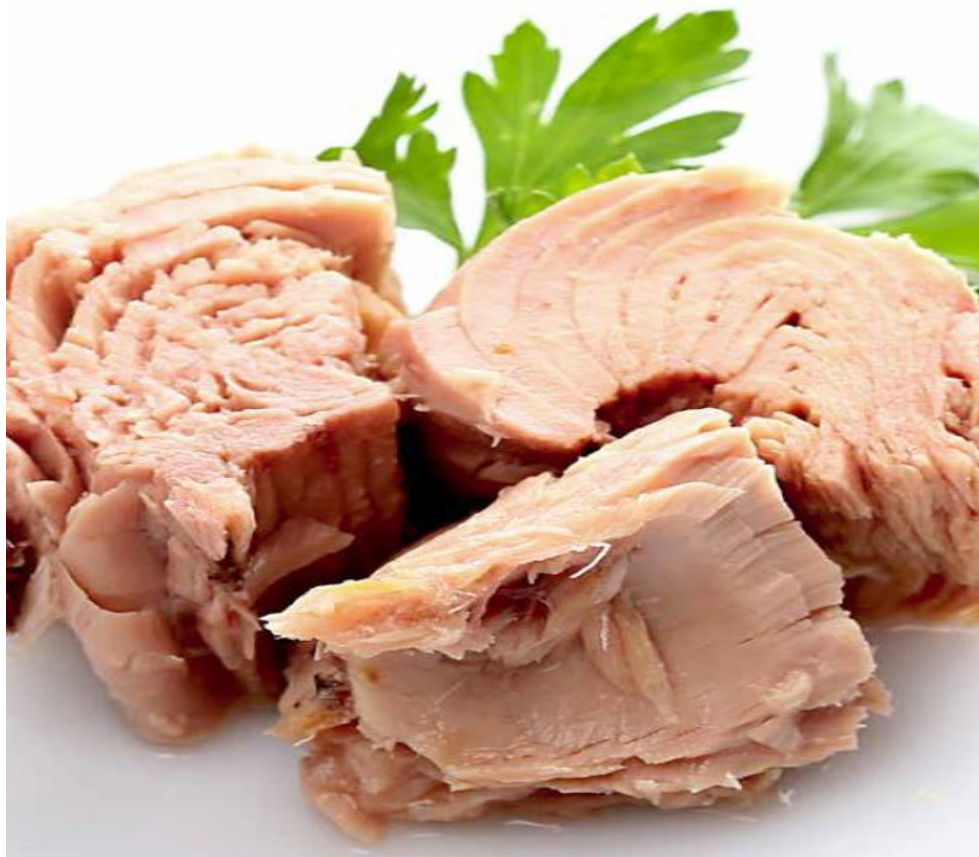
*Az olasz konyhaművészet titkai
magyarul*

BALLI *Vini*
CASA DEI VINI ITALIANI OLASZ BOROK HÁZA

A tonhal Il tonno



Hogyan készíthetjük Come prepararlo





Füstölt tonhal Tonno affumicato



A lazac Il salmone



King Salmon



Silver Salmon



Sockeye Salmon



Steelhead



Pink Salmon



Rainbow Trout



Chum Salmon



Dolly Varden

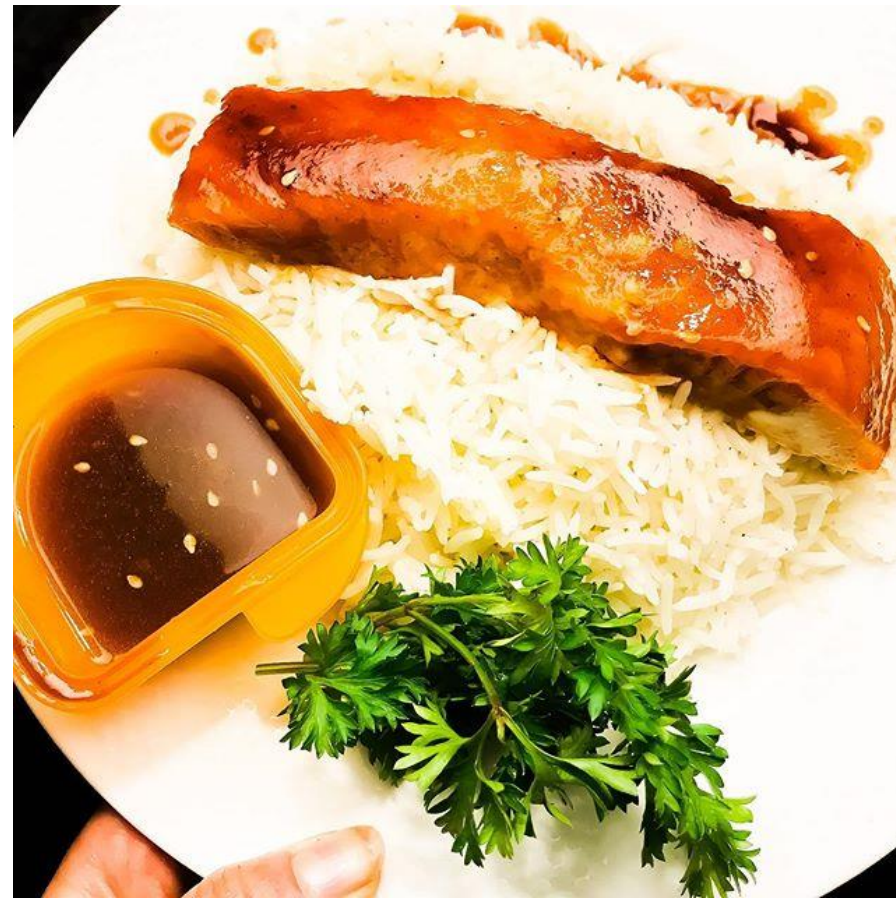


Arctic Grayling



Halibut

Hogyan készíthetjük Come prepararlo





Füstölt lazac Salmone affumicato





Hogyan készíthetjük Come prepararlo





A kardhal Il pesce spada



La Pescheria

Pescheria · Gastronomia

TENGERI HAL KERESKEDÉS

Olasz konyha BLOG



*Az olasz konyhaművészet titkai
magyarul*

BALLI Vini

CASA DEI VINI ITALIANI OLASZ BOROK HÁZA

Hogyan készíthetjük Come prepararlo





A polip Il polipo/il polpo



La Pescheria

Pescheria · Gastronomia

TENGERI HAL KERESKEDÉS

Olasz konyha BLOG



*Az olasz konyhaművészet titkai
magyarul*

BALLI *Vini*
CASA DEI VINI ITALIANI
OLASZ BOROK HÁZA

Hogyan készíthetjük Come prepararlo





Mit kóstolunk ma? /Che cosa assaggiamo oggi?

Bianchetti (baby szépia tojással egyfajta rántotta)
Polpetti di tonno - Tonhal fasírt
Riso freddo con tonno – hideg tonhalas rizs

Insalata di polpo – Polip saláta
Carpaccio di salmone – Lazacból carpaccio
Tartara di salmone – Lazac tartár bifsztek



LA PESCHERIA bemutatkozik

- Az első élelmiszer kereskedelmi vállalkozásunkat 2006-ban indítottuk.
- Fő tevékenysége nagykereskedelem volt, de már ez időben is a kereskedelem nagy részét a frissen szállított, nem fagyasztott tengeri hal nagykereskedelem tette ki is. Jellemzően éttermeket szolgáltunk ki a friss termékekkel és nagykereskedelmi üzleteket.
- 2015-ben vettünk egy fordulatot és nyitottunk egy üzletet, ahol mi közvetlenül kerültünk kapcsolatba a vevőinkkel, ekkor nyitottuk meg a La Pescheria üzletet az Alkotmány utcában. Bennünket is meglepett a siker, az elégedettség és a szeretet, amit kaptunk, kapunk ma is vevőinktől.
- Az üzletet még férjemmel együtt nyitottuk, aki lassan 2 éve hogy meghalt, ezúton is szeretnék megemlékezni róla azokkal is akik most itt vannak és ismerték Ninot.
- Most már 4 éve mondhatjuk sikeresnek az üzlet működését, az ismertségünk folyamatosan növekszik. Mindig állandó minőségre és megelégedettségre törekszünk vevőink körében. Ennek érdekében üzletünkben az értékesítés mellett tanácsokkal látjuk el vevőinket az elkészítést, a fogyaszthatóságot illetően.
- Ma már nem csak mi adunk tanácsokat vevőinknek, hanem ők is kérnek tőlünk. sőt megosszák velünk tapasztalataikat. Termékeik és receptjeink által vevőink megtapasztalhatták , hogy bátran nyissanak az újdonságok felé és élvezzék a gasztronómiát úgy ahogy az igazi olasz konyhákban. Vevőink között több nemzet képviselői megfordulnak: olaszok, angolok, görögök, magyarok és Európa más országaiból is érkeznek hozzánk turisták, vevők.
- Reméljük, hogy a hozott kóistolóval tudunk egy kis ízelítőt adni abból, hogy milyen termékeket kínálunk vevőinknek, mik készíthetők a nálunk forgalmazott tengeri halakból, tenger gyümölcseiből.

Erdősi Edit





LA PESCHERIA

1054 Budapest
Alkotmány utca, 19

Nyitvatartás

Hétfő	10:00 - 18:00
Kedd	10:00 - 18:00
Szerda	10:00 - 18:00
Csütörtök	10:00 - 18:00
Péntek	10:00 - 18:00
Szombat	09:00 - 14:00
Vasárnap	Zárva

Facebook: [La Pescheria Tengeri Halbolt Alkotmány utca](#)

