



LittleFish

Qualità, Freschezza, Genuinità.



Little Fish Srl è una società nata dalla sinergia di specialisti nell'attività di pesca e nel commercio di prodotti ittici legati alla tradizione del Mare Mediterraneo nello specifico Adriatico.

Little Fish si propone con lo scopo di diventare fornitore di riferimento per la trasformazione e commercializzazione del prodotto ittico, essendo specializzata nella lavorazione di **pesce fresco locale** (pulito, decapitato, eviscerato, sfilettato) proveniente dai più vicini mercati ittici e direttamente dalle imbarcazioni.

L'obiettivo è quello di offrire un **prodotto di qualità, sempre fresco**, il cui valore aggiunto è quello di essere **già pulito e pronto all'uso**, ed un **servizio sempre attento alle esigenze del cliente**.

Little Fish srl ha conseguito la certificazione **IFS, standard internazionale riconosciuto dal GFSI** (Global Food Safety Initiative), e la **ISO 22000** sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare. L'organizzazione, attraverso il conseguimento di tali certificazioni, desidera mostrare il proprio impegno e la politica di miglioramento continuo nei confronti dei propri clienti, garantendo prodotti sicuri e costanti dal punto di vista qualitativo.



LittleFish

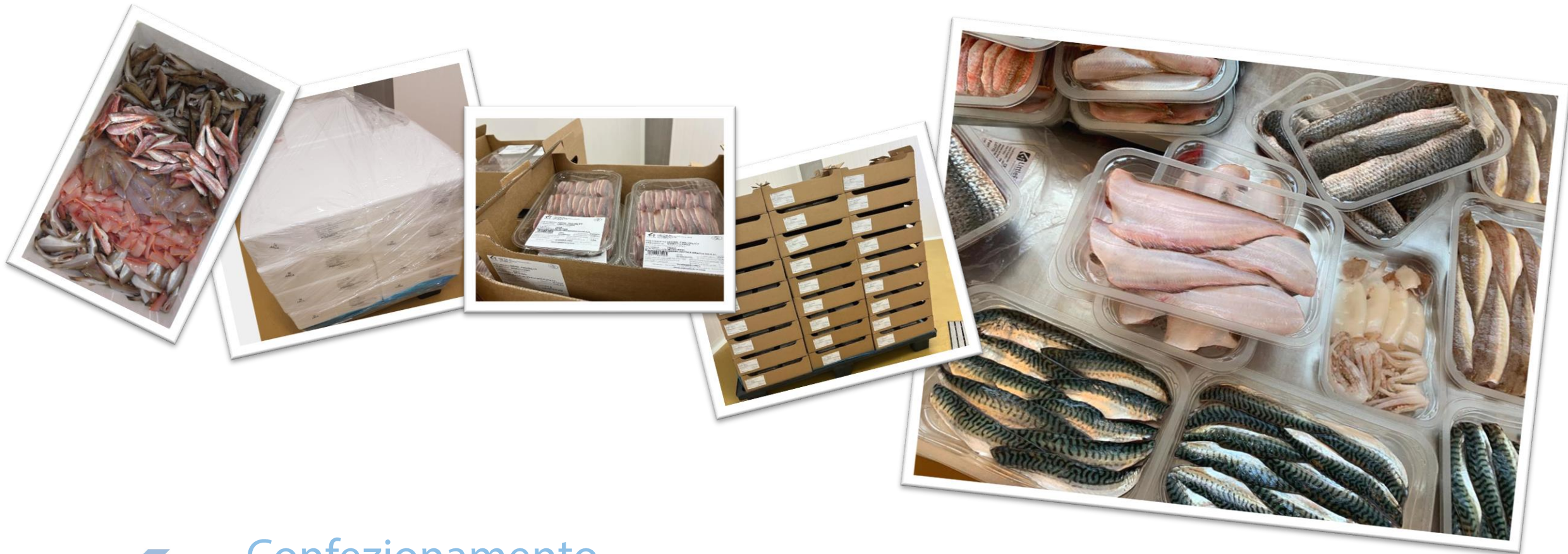
Con rispetto e passione

Il mare ci insegna che dietro ad un tramonto c'è sempre un'alba, ma raggiungerla richiede conoscenza, volontà, capacità e rispetto.



Little Fish, sta crescendo nella consapevolezza.

Con passione, tenacia e volontà stiamo ogni giorno costruendo il nostro sogno coesi nel rispetto e nell'amore del territorio e della materia prima.



Confezionamento

In casse di polistirolo con panno assorbente, velina, ghiaccio e coperchio.

Oppure in Atmosfera Protettiva (ATP) in vaschette PET o PP a seconda del formato che a seconda della specie e della tipologia di lavorazione può variare da un minimo di 150g ad un massimo di 2,5kg circa.

L'atmosfera protettiva contribuisce a prolungare la scadenza del prodotto mantenendone inalterate le proprietà sensoriali grazie all'azione inibente e batteriostatica dei gas utilizzati. Le virtù nutrizionali, l'aspetto (dimensioni, volume, etc.) e il sapore dell'alimento rimangono quindi inalterati rispetto al pre-confezionamento.

Per la conservazione in ATP (atmosfera protettiva) viene iniettato carbo-azoto e sottratto ossigeno.

L'anidride carbonica inibisce la proliferazione di funghi, muffe e batteri gram-negativi.

L'azoto è un gas inerte, incolore, inodore, insapore, utilizzato come gas di riempimento; crea inoltre una barriera protettiva nei confronti dell'ossigeno.



Tracciabilità

Little Fish segue scrupolosamente le normative vigenti dal punto di vista della sicurezza alimentare sia dal punto di vista procedurale che documentale.

Little Fish all'ingresso di ogni prodotto carica nel proprio Sistema Informativo tutti i dati d'identificazione sia per il prodotto ittico che per tutti i materiali a contatto alimentare, creando un lotto identificativo.

Il **Lotto** si riferisce ad una singola fornitura e rappresenta quindi un riferimento univoco che collega la merce in entrata con il fornitore e la data del documento di acquisto.



Sicurezza

Little Fish srl ha conseguito le certificazioni **IFS, standard internazionale riconosciuto dal GFSI** (Global Food Safety Initiative) e la **ISO 22000** sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare. L'organizzazione, attraverso il conseguimento di tali certificazioni, desidera mostrare il proprio impegno e la politica di miglioramento continuo nei confronti dei propri clienti, garantendo prodotti sicuri e costanti dal punto di vista qualitativo.

Little Fish ha adottato sistemi di controllo e gestione aggiuntivi a quello che prevede le certificazioni e la norma vigente.

Lo stabile è protetto da telecamere ed allarmi; inoltre solo le persone autorizzate possono avere accesso al laboratorio, in quanto le porte sono chiuse e protette da un sistema che si avvale del riconoscimento di impronte digitali per la loro apertura.



Pesce fresco nelle scuole!

- **Little Fish** può vantare di aver portato pesce fresco nelle scuole!
- Nell'autunno 2014 iniziati i primi test di gradimento nella provincia di Rimini, i bambini, il team scolastico e i genitori entusiasti hanno fatto sì che ora il pesce fresco sia diventato un pasto fisso e presente tutti i mesi nelle mense scolastiche dell'Emilia Romagna e delle Marche.
- Questo significa portare qualità e bontà del nostro pesce azzurro sulle tavole di tanti bambini, così possono avvicinarsi con consapevolezza all'importanza di un'alimentazione sana, equilibrata e che valorizza i prodotti locali.



*PESCE
MOLLUSCHI
CROSTACEI
da noi lavorati...*





SARDINA - Filetto

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>





SARDINA - Tronchetto

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>

ALICE - Filetto

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>



ALICE - Tronchetto

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>



MISTO PESCE - Tronchetto

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>



MISTO PESCE - Filetti

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>



MISTO PESCE - Eviscerato

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>





LittleFish
FISH PROCESSING ITALY
www.littlefish.it

PESCE



SOGLIOLA - Eviscerata

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>





LittleFish
FISH PROCESSING ITALY
www.littlefish.it

PESCE



SOGLIOLA - Pulita

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>





LittleFish
FISH PROCESSING ITALY
www.littlefish.it

PESCE



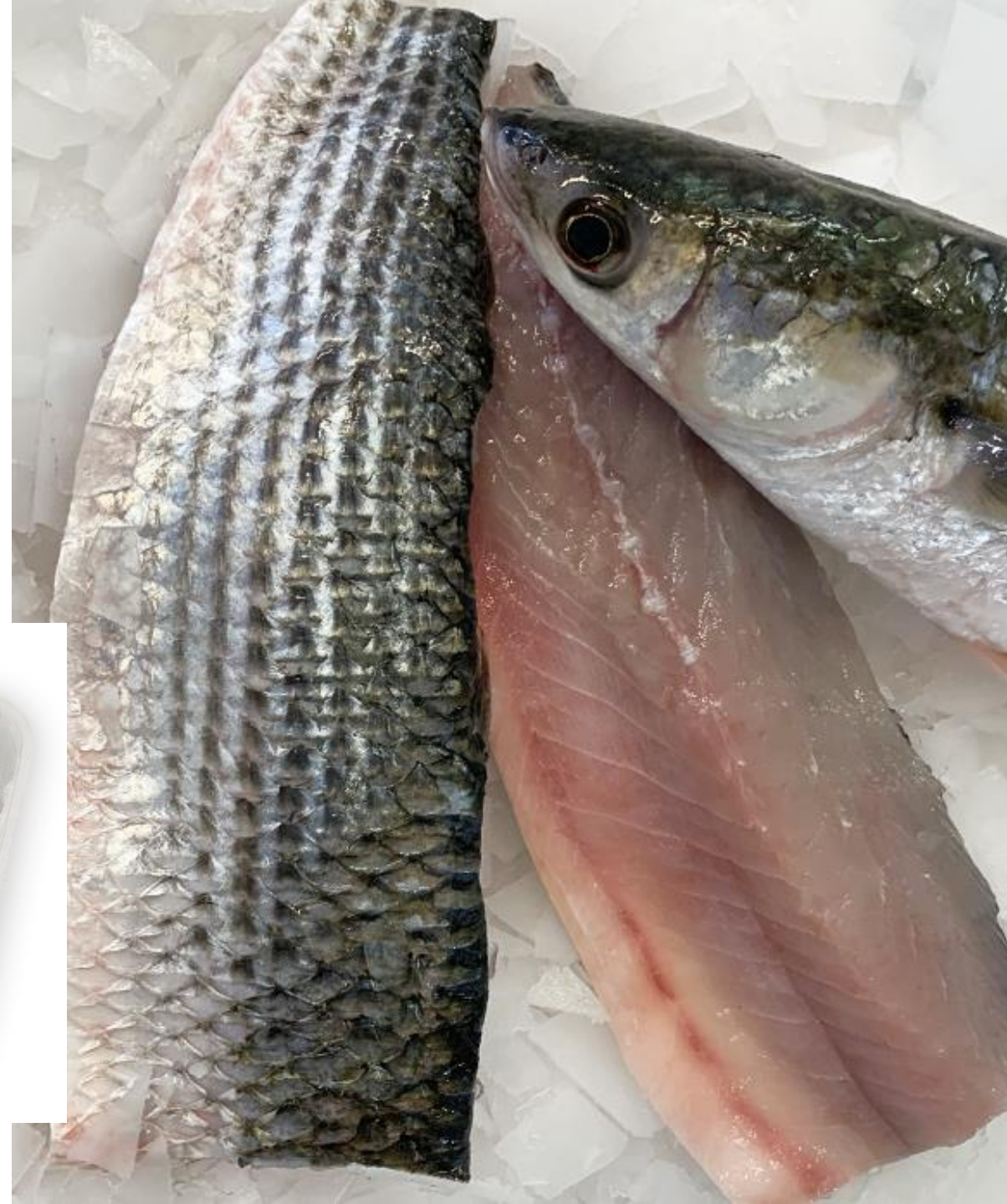
CEFALO - Eviscerato

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>



CEFALO – Filetto con pelle

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>





LittleFish
FISH PROCESSING ITALY
www.littlefish.it

PESCE



CEFALO – Filetto senza pelle

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>



GALLINELLA o CAPPONE – Filetto

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>



GALLINELLA o CAPPONE – Tronchetto

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>





LittleFish
FISH PROCESSING ITALY
www.littlefish.it

PESCE



TRIGLIA di FANGO – Filetto

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>



LittleFish
FISH PROCESSING ITALY
www.littlefish.it

PESCE



TRIGLIA di FANGO – Tronchetto

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>





MOLO - Tronchetto

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>



RANA PESCATRICE - Spellata

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>



RANA PESCATRICE - Pulita

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>





SGOMBRO - Filetto

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>





NASELLO – Filetto

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>





NASELLO - Eviscerato

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>





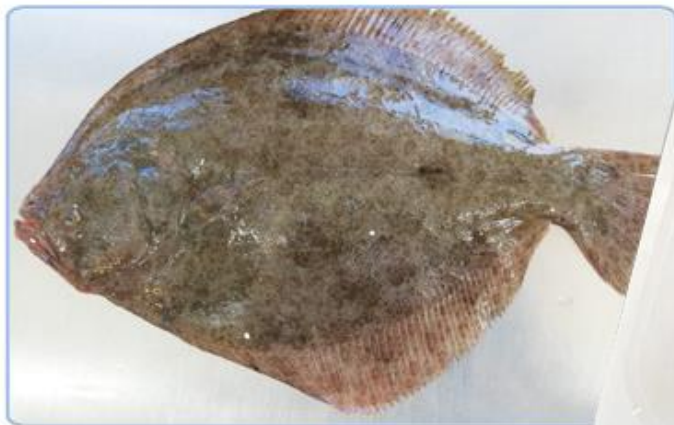
Ali di RAZZA - Spellate

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>



SAN PIETRO – Eviscerato

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>



SOASO – Eviscerato

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>



LittleFish
FISH PROCESSING ITALY
www.littlefish.it

PESCE



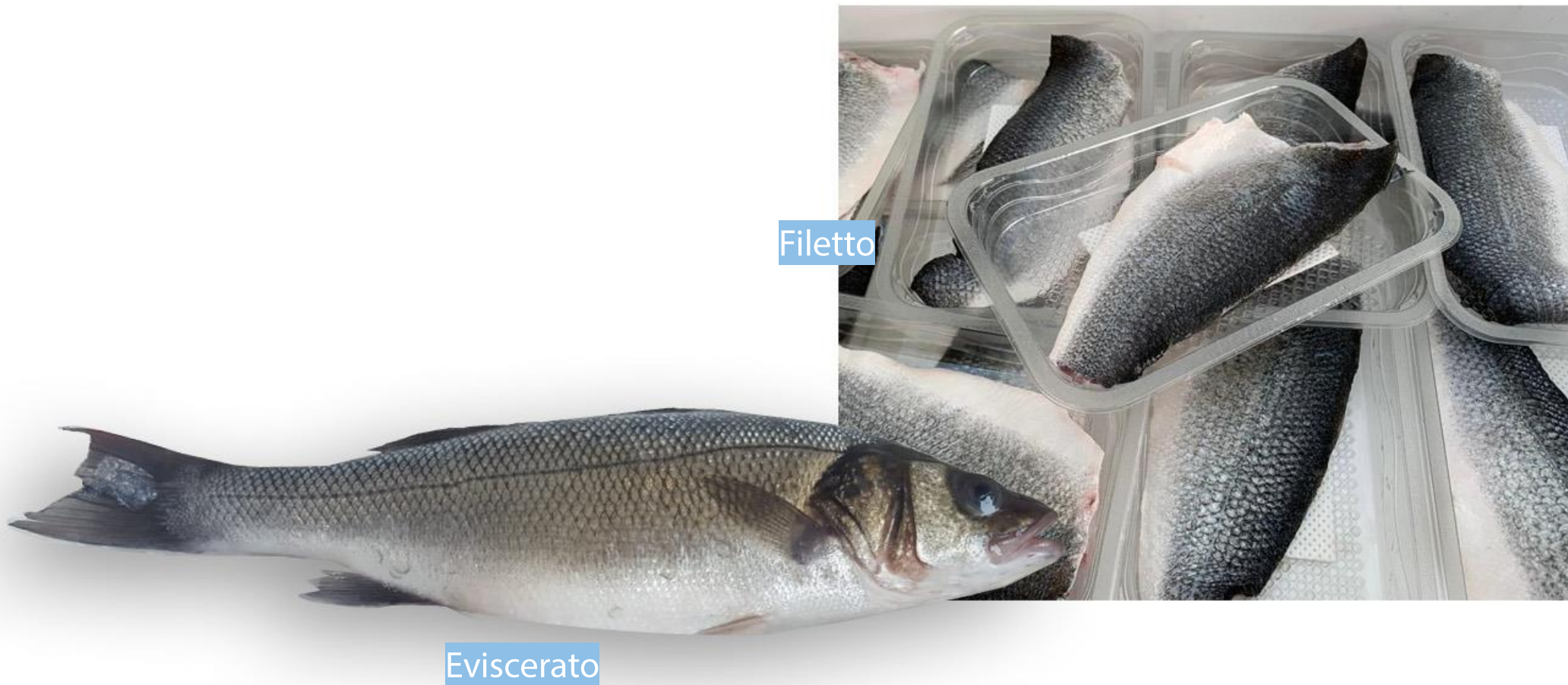
Tranci di SPINAROLO – Spellato

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>



Tranci di PALOMBO – Spellato

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>



BRANZINO

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>



Eviscerata



Filetto

ORATA

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>



OMBRINA - Tranci

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>



Salmone - Tranci

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>



CANOCCHIA

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>



MAZZANCOLLA

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>





SCAMPO

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>





Butterfly



Anelli



Tubo

CALAMARO - Pulito

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>

Puliti ed arricciati il sistema di arricciamento permette di snervarli così da far diventare la loro carne molto più tenera.



Butterfly



Anelli



Tubo

CALAMARO PATAGONICO - Pulito

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>

Puliti ed arricciati il sistema di arricciamento permette di snervarli così da far diventare la loro carne molto più tenera.





MOSCARDINO - Pulito

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>

Puliti ed arricciati il sistema di arricciamento permette di snervarli così da far diventare la loro carne molto più tenera.





TOTANO - Pulito

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>

Puliti ed arricciati il sistema di arricciamento permette di snervarli così da far diventare la loro carne molto più tenera.





SEPPIA - Pulita

Scheda tecnica al seguente link: <https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>





Al seguente link sarà possibile visionare e scaricare tutte le schede tecniche dei prodotti da noi lavorati

<https://www.littlefish.bio/schede-tecniche-prodotti-little-fish-srl>