

Chi siamo

Conero Food nasce dall'unione di sei soci accomunati da un legame indissolubile con il mare, la passione per il buon cibo e la ricerca costante della qualità.



Grazie alle caratteristiche uniche dell'area marina a ridosso del monte Conero, l'azienda ha potuto maturare **un'esperienza pluridecennale nella miticoltura e nella pesca di vongole** seguendo procedure certificate volte a tutelare l'ambiente, con l'obiettivo di migliorarsi sempre.

Con ben 19 e 27 bandiere blu consecutive assegnate rispettivamente ai comuni di Numana e Sirolo, la qualità dello specchio d'acqua adibito ad allevamento e raccolta e la filiera controllata conferiscono ai nostri prodotti proprietà organolettiche e nutrizionali elevatissime. Si tratta di acque marine di categoria A (il massimo livello qualitativo) anche dette "zone a consumo diretto", che vengono monitorate continuamente.

Dati i presupposti, abbiamo pensato di utilizzare le nostre migliori materie prime per la realizzazione di sughi di altissima qualità in grado di soddisfare i palati più esigenti. Nello specifico, dopo essere state selezionate accuratamente, le nostre cozze e vongole freschissime vengono prontamente inviate a un laboratorio artigianale che opera nelle colline marchigiane da oltre 40 anni: qui è dove vengono lavorate con maestria per la preparazione di ottimi sughi pronti.

L'intento è quello di offrire un prodotto finito dal sapore autentico e intenso, in grado di rispecchiare il gusto del sugo fatto in casa con passione utilizzando unicamente i migliori ingredienti. Con l'obiettivo di rendere onore alla nostra terra d'origine promuovendo due capisaldi della tradizione culinaria anconetana su scala nazionale e internazionale, puntiamo a divenire un marchio di riferimento del Made in Italy per i consumatori di sughi pronti di livello gourmet.

CONERO FOOD SRL

Strada della Lodola 5/A
60126 Ancona (AN)

info@conerofood.it
www.conerofood.it

Marco **+39 393 396 3717**
Giovanni **+39 333 745 9476**



...un legame indissolubile con il mare,
la passione per il buon cibo
e la ricerca costante della qualità.



Sugo rosso alle **cozze**

Per preparare il nostro sugo alle cozze utilizziamo soltanto **Cozze del Conero** freschissime selezionate. La materia prima viene allevata in mare aperto, lontano da fonti di inquinamento e in acque marine classificate di categoria A (il massimo livello qualitativo) al largo della Riviera del Conero nei pressi di **Numana e Sirolo (AN)**.

Le nostre calze per l'allevamento vengono posizionate a una distanza più elevata rispetto agli standard tradizionali, favorendo un maggior flusso d'acqua ed evitando strusciami tra le trecce; in questo modo l'allevamento risulta meno intensivo, il mitile è meno stressato e sviluppa ottime proprietà qualitative e nutrizionali pari a quelle dei moscioli selvatici del Conero. Una volta raccolte, le cozze vengono selezionate e prontamente inviate al laboratorio per garantire la lavorazione di ingredienti freschissimi, passando dalla materia prima al prodotto finito nel più breve tempo possibile. Così facendo riusciamo a preservare il sapore intenso del mitile e tutte le sue caratteristiche organolettiche.

Per la preparazione del sugo utilizziamo una base di olio EVO, aglio, prezzemolo, un po' di peperoncino e in seguito aggiungiamo una passata di pomodoro 100% italiano che determina una consistenza consistente. Le cozze vengono aperte separatamente sfumandole con del vino bianco, per poi essere private del guscio e quindi aggiunte all'interno del sugo. Nel rispetto della ricetta tradizionale, l'acqua di cottura delle cozze viene filtrata e successivamente utilizzata per insaporire il sugo evitando l'aggiunta di aromi artificiali. Il nostro sugo pronto viene distribuito in vasetti da 300g, una quantità sufficiente per 3/4 persone o 400g di pasta. Il sugo deve essere riscaldato a fiamma bassa per pochi minuti prima di essere unito alla pietanza da condire, senza necessità di portarlo a bollore prolungato.

Ingredienti: pomodoro 41% (100% origine italiana), COZZE (*mytilus galloprovincialis*) 34%, vino bianco (SOLFITI), olio extravergine di oliva, aglio, prezzemolo, sale, pepe, peperoncino.
 Contiene gusci.
 Prodotto senza glutine.
 Sterilizzato in autoclave.
 Peso netto: **300g**



Sugo rosso alle **vongole**

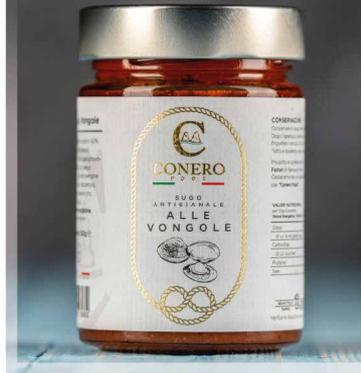
Per preparare il nostro sugo alle vongole utilizziamo Venerupis decussata freschissime selezionate. La materia prima viene raccolta in mare aperto, lontano da fonti di inquinamento e in acque marine classificate di categoria A (il massimo livello qualitativo) tendenzialmente **al largo della Riviera del Conero**.

Una volta raccolte, le vongole vengono selezionate e prontamente inviate al laboratorio per garantire la lavorazione di ingredienti freschissimi, passando dalla materia prima al prodotto finito nel più breve tempo possibile. In questo modo riusciamo a preservare il sapore intenso della vongola e tutte le sue proprietà organolettiche e nutritive.

Per la preparazione del sugo utilizziamo una base di olio EVO, aglio, prezzemolo, un po' di peperoncino e in seguito aggiungiamo una passata di pomodoro 100% italiano che determina una consistenza consistente. Le vongole vengono aperte separatamente sfumandole con del vino bianco, per poi essere aggiunte all'interno del sugo senza essere sgusciate. Nel rispetto della ricetta tradizionale, l'acqua di cottura delle vongole viene filtrata e successivamente utilizzata per insaporire il sugo evitando l'aggiunta di aromi artificiali.

Il nostro sugo pronto viene distribuito in vasetti da 350g, una quantità sufficiente per 3/4 persone o 400g di pasta.

Il sugo deve essere riscaldato a fiamma bassa per pochi minuti prima di essere unito alla pietanza da condire, senza necessità di portarlo a bollore prolungato.



Ingredienti: pomodoro 50% (100% origine italiana), VONGOLE con guscio (*Chamelea gallina*) 40%, vino bianco (SOLFITI), olio extravergine di oliva, aglio, prezzemolo, sale, pepe, peperoncino.
 Prodotto senza glutine.
 Sterilizzato in autoclave.

Peso netto: **350g**