



270 g



800 g



1,500 g



60 g



Alici Salate

alici (*Engraulis Encrasicolus*), sale, acqua

Salted Anchovies

anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), salt, water

Se le carni delle nostre alici salate sono rosa non sorprendetevi. Il colore rosa è infatti il vero colore tipico del pesce lavorato nello stesso giorno di pesca e nelle immediate vicinanze dello stesso luogo in cui è stato pescato.

If the meat of our salted anchovies is pink, please do not be surprised. Pink is the real colour of the fish processed the same day of the catch and close to the same place where it was caught.



200 g



1 Kg



800 g



1,7 Kg



5 Kg



10 Kg

Alici Salate Aromatizzate

alici (*Engraulis Encrasicolus*), sale, acqua

Salted Anchovies

anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), salt, water



200 g con Peperoncino
200 g with Hot Pepper



1 Kg con Peperoncino
1 Kg with Hot Pepper



1 Kg con Prezzemolo
1 Kg with Parsley



200 g con Prezzemolo
200 g with Parsley

La delicata freschezza del prezzemolo o le tonalità piccanti del peperoncino? Qualsiasi sia la variante, le alici salate aromatizzate sono perfette per ogni palato.

The delicate freshness of parsley or the spicy flavor of chili peppers? No matter your personal taste, the producer's salted anchovies are the perfect match for your palate

Sardine Salate

sardine (*Sardina Pilchardus*), sale, acqua

Salted Sardines

sardines (*Sardina Pilchardus*), salt, water

Forse non tutti sanno che non solo le alici ma anche le sardine appartengono alla famiglia del Pesce Azzurro, che ha un alto contenuto di acidi grassi polinsaturi Omega-3 essenziali per il corretto funzionamento dell'organismo e utili a prevenire malattie cardiache. Il loro metodo di conservazione sotto sale è antico quanto la storia dell'universo, e sebbene antico, è ancora il metodo di conservazione più sicuro conosciuto all'umanità ed il migliore per preservare il vero sapore del pesce e il vero profumo del mare.

Maybe not everyone knows that both anchovies and sardines belong to the "Blue Fish" family, which contain a very high level of polyunsaturated fatty acids Omega-3 necessary to enjoy good health and to prevent heart diseases. Their method of salt curing is as old as the history of the universe, and while ancient, it is still the safest method of preservation known to mankind and the best to maintain the real flavour of the fish and the real smell of the sea.



600 g



1,7 Kg



5 Kg



Insalata di finocchi con sardine salate,
capperi dissalati e menta fresca.

*Fennel salad with salted sardines,
unsalted capers and fresh mint.*



Ingredienti (per 4 persone)/Ingredients (serves four)

n° 3 grossi finocchi/n° 3 big fennels
n° 6 Sardine Salate/n° 6 Salted Sardines Agostino Recca
20 g Capperi dissalati/20 g unsalted Capers Agostino Recca
Menta Fresca/Fresh Mint
Olio di Oliva/Olive Oil
Pepe nero macinato fresco/Freshly ground black pepper

Linea Premium Premium Line



540 g



230 g



230 g



56 g



710 g



310 g



90 g



200 g

Filetti di Alici in Olio di Oliva

alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di oliva, sale

Fillets of Anchovies in Olive oil

anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), olive oil, salt

Il pesce di alta qualità merita di essere accompagnato ad un olio di alto spessore. Per questo la linea Premium conserva i suoi filetti di alici migliori solo in olio di oliva siciliano. Il pesce viene accuratamente sfilettato e deliscato a mano, quindi confezionato.

The high quality fish deserves to be followed by a high-quality oil. That is why the "Premium" Line the producer preserves their anchovy fillets in Sicilian Olive Oil only. Fish is carefully boned, filleted by hand and packed in Olive Oil.

Crostoni di pane casereccio con filetti di alici in olio di oliva, mozzarella di bufala e cedro.

Croutons of homemade bread with fillets of anchovies in olive oil, buffalo mozzarella and cedar.



Ingredienti/Ingredients

Pane casereccio/Homemade bread

Filetti di Alici in Olio di Oliva/Fillets of Anchovies in Olive Oil *Agostino Recca*

Filetti di Alici in Olio di Oliva con Prezzemolo/Fillets of Anchovies in Olive Oil with Parsley *Agostino Recca*

Filetti di Alici in Olio di Oliva con Peperoncino/Fillets of Anchovies in Olive Oil with Hot Pepper *Agostino Recca*

Mozzarella di Bufala/Bufalo mozzarella

Fettine di Cedro/Cedar slices

Filetti di Alici Aromatizzati

alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di oliva, sale

Spicy Fillets of Anchovies

anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), olive oil, salt,



540 g con Peperoncino
540 g with Hot Pepper



200 g con Peperoncino
200 g with Hot Pepper



90 g con Peperoncino
90 g with Hot Pepper



90 g con Capperi
90 g with Capers



230 g con Capperi
230 g with Capers



230 g con Prezzemolo
230 g with Parsley



230 g con Peperoncino
230 g with Hot Pepper

La delicata freschezza del prezzemolo, il deciso sapore dei capperi o le tonalità piccanti del peperoncino rosso? Qualsiasi sia la variante, i filetti di alici aromatizzati Agostino Recca sono perfetti per soddisfare ogni palato.

The delicate freshness of the parsley, the strong flavour of the capers or the hot taste of the red peppers? Whatever you choose, the spicy fillets of anchovies Agostino Recca are perfect to satisfy any taste.



Filetti di Alici in Olio di Semi di Girasole

alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di semi di girasole, sale

Fillets of Anchovies in Sunflower Seed Oil

anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), sunflower oil, salt

1,7Kg
pezzetti/pieces



540 g con
Peperoncino
540 g with
Hot Pepper



230 g



540 g



RichLuigi®

Pasta di Acciughe in Olio di Semi di Girasole

acciughe (*Engraulis Encrasicolus*), sale, olio di semi di girasole

Anchovy paste in Sunflower Seed Oil

anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), salt, sunflower oil



Tubetto da 60 g.



Un prelibato patè di alici del Mediterraneo in Olio di Semi di Girasole, da spalmare semplicemente sul pane o per guarnire sfiziose tartine, panini e pizze oppure declinato in sughi per paste o preparazioni culinarie articolate. Date carattere ai vostri piatti! Provatela con pasta, bruschetta, salse e formaggi!

A delicious Mediterranean anchovy pâté in sunflower seed oil, to be simply spread on bread or to garnish tasty canapés, sandwiches and pizzas, or used in sauces for pasta dishes or complex culinary preparations. Add flavor to your dishes! Try with pasta, bruschetta, sauce and cheeses!

Filetti di Alici Marinate

alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di semi di girasole, aceto di vino (contiene solfiti), sale, prezzemolo

Marinated Anchovies

anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), sunflower oil, wine vinegar, (sulphites), salt, parsley

L'inconfondibile gusto di una delicata marinatura fa dei filetti di Alici marinate Agostino Recca una stuzzicante leccornia e una tentazione irresistibile. Da gustare anche da sole, le Alici marinate racchiudono in sé il vero sapore del mare.

The unmistakable flavour of a delicate marinade makes the fillets of marinated anchovies Agostino Recca an appetizing delicacy, a really irresistible temptation. So tasty that they can be tasted even alone, every marinated anchovy contains the true flavour of the good sea.



60 g



200 g



200 g



1 Kg

Filetti di Alacce in Olio di Semi di Girasole

Alacce (Sardinella Aurita), olio di semi di girasole, sale

Fillets of Round Sardinella in Sunflower Seed Oil

round Sardinella (Sardinella Aurita), sunflower oil, salt



540 g in Olio di Semi
di Girasole con Peperoncino
540 g in Sunflower Oil
with Hot Pepper

Colatura di Alici

alici (*Engraulis Encrasicolus*), sale, acqua

Anchovy Juice

anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), salt, water



100 ml



11

È un concentrato di essenza mediterranea che affonda le sue origini nell'antica cucina romana, la prima a scoprirne le potenzialità e le varie applicazioni. Sulla pasta o sull'insalata la colatura di Alici nobilita ogni piatto rendendolo inconfondibile.

Oggi, la colatura di alici è un prodotto cult, presente ormai nelle cucine dei grandi chef e di tutti coloro che apprezzano i veri sapori mediterranei.

It is a concentration of pure Mediterranean essence which has its origin in the ancient Roman cuisine, the first that a long time ago discovered the capabilities and all the various applications of this particular kind of gravy. Both on a dish of pasta or of salad, the "colatura" of anchovies by Agostino Recca ennobles each dish and makes it unique. Nowadays, this sauce is a cult product that can be found in the kitchens of the famous chefs and of all those who appreciate the true flavours of Mediterranean.

Ingredienti: Spaghetti, Colatura di Alici, Olio di Oliva, Aglio, Pezzemolo e Peperoncino.

Rosolate in padella uno spicchio d'aglio tritato con olio extra vergine di oliva. Fate cuocere gli spaghetti in acqua non salata e quando sono al dente scolate e versate in padella aggiungendo pezzemolo tritato, peperoncino e un cucchiaino di Colatura di Alici

Ingredients: Spaghetti, Anchovy Juice, Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Parsley, Chilli.

Brown in fry pan a crushed garlic clove with extra virgin olive oil. Cook the spaghetti in unsalty water and when they are "al dente" drain them and pour over in fry pan adding some crushed parsley, chilli and a spoon of Anchovy Juice.

Filetti di Tonno in Olio di Oliva

Tonno (*Thunnus Albacares*), olio di oliva, sale

Tuna Fillets in Olive Oil

Tuna (*Thunnus Albacares*), olive oil, salt



200 g



1,700 Kg

Dentro ogni latta e ogni vasetto di Filetti di Tonno in Olio di Oliva è racchiuso l'antico gesto dell'invasettamento a mano, utilizzando soltanto i tranci migliori dei tonni yellowfin, mantenendone i valori proteici ed organolettici durante tutta la lavorazione.

Inside each can and jar of Tuna Fillets the producer in Olive Oil is contained the ancient act of filling by hand, using only the finest slices of yellowfin tunas, thus by preserving their proteic and organoleptic properties throughout the process.

Filetti di tonno in olio di oliva con bacche di capperi e olive verdi.
Tuna fillets in olive oil with caper berries and green olives.

Ingredienti/ Ingredients

Filetti di Tonno in Olio di Oliva/Tuna Fillets in Olive Oil *Agostino Recca*
Bacche di Capperi in Aceto di Vino/Caper Berries in Wine Vinegar *Agostino Recca*
Olive Verdi/Green Olives
Fettine di limone/Lemon slices
Pepe nero/Black pepper

Filetti di Sgombro in Olio di Oliva

Sgombro (*Scomber Scombrus*), olio di oliva, sale

Mackerel Fillets in Olive Oil

Mackerel (*Scomber Scombrus*), olive oil, salt



195 g



Filetti di Alici Linea “Stella del Mare”

alici (*Engraulis Encrasicolus*), olio di semi di girasole, sale

Fillets of Anchovies “Stella del Mare” Line

anchovies (*Engraulis Encrasicolus*), sunflower oil, salt



660 g pezzetti/pieces



Ingredienti (per 4 persone)/Ingredients (serves four)

350 g Cous cous; 300 g acqua/350 g Couscous; 300 g water
350g Vongole con guscio/350 g Baby Clams in their own juice "with shell"
n° 2 Zucchine Verdi/n° 2 Green Zucchini
n° 1 grande Melanzana/n° 1 big Eggplant
n° 2 spicchi di Aglio Vestito/n° 2 cloves of Garlic with skin
660 ml salsa pronta di pomodoro /660 ml tomato ready sauce
Prezzemolo/Parsley; Menta/Mint; Basilico/Basil
Olio di Oliva/Olive Oil
1/2 bicchiere di Vino Bianco/1/2 glass of White Wine
Sale, Pepe Nero e Peperoncino/Salt, Black Pepper and Hot Pepper

Tortino di cous cous con verdure grigliate,
vongole e salsa pronta di pomodoro.

*Couscous little pie with grilled vegetables,
clams and tomato ready sauce.*

Vongole al Naturale del Pacifico

Vongole sgusciate (*Paphia textile*), acqua, brodo di vongole, sale, acido citrico

Pacific Baby Clams in their own juice

Clams without shell (*Paphia textile*), water, clam juice, salt, citric acid.



130 g

Vongole al Naturale con guscio dell'Adriatico

Vongole con guscio (*Chamelea Gallina*), acqua, brodo di vongole, sale, acido citrico.

Adriatic Baby Clams with shell

Clams with shell (*Chamelea Gallina*), water, clam juice, salt, citric acid.



350 g

La ricca natura dei fondali del grande Mare Adriatico è l'ambiente da cui provengono le vongole selezionate da, conservate in un delicato brodo di cottura che ne preserva la qualità e ne garantisce gusto e freschezza.

The rich nature of the seabed of the Adriatic Sea is the natural environment where the highly selected clams by the producer come from. They are kept into their own juice that preserves their quality and ensures taste and freshness.

Capperi all'Aceto di Vino

capperi, acqua, aceto di vino, sale,

Capperi al sale

capperi, sale

Bacche di Capperi all'Aceto di Vino

bacche di capperi, acqua, aceto di vino, sale,

Capers in Vinegar

capers, water, wine vinegar, salt,

Capers in Salt

capers, salt

Capers Berries in Wine Vinegar

capers berries, water, wine vinegar, salt,

Tanto più piccoli quanto più rari e prelibati. Solo i capperi più teneri e ricercati meritano di essere selezionati e conservati all'antica maniera, in aceto o sotto sale. I loro frutti poi, conosciuti anche come bacche di capperi, sono ideali per guarnire insalate, insaporire i secondi, esaltare ogni primo o accompagnare un aperitivo.

When they are smaller, they are rare and more delicious. Only the most tender and refined capers deserve to be selected and preserved using the ancient method of keeping them into vinegar or salt. Moreover their fruits, also known as caper berries, are perfect to garnish salads, to season each second course, or to bring out a first course, or to be served together with an aperitif (happy hour).



720 g



310 g



720 g



106 g



3,2 Kg



1 Kg



3,2 Kg



720 g



106 g

Origano a Mazzetti

origano

Oregano in Branches

oregano





da oltre quattro generazioni
infonde amore per la tradizione e attenzione alla qualità
per il prodotto del Mediterraneo.

for four generations breathe love into
tradition and attention to the quality
of the Mediterranean product.