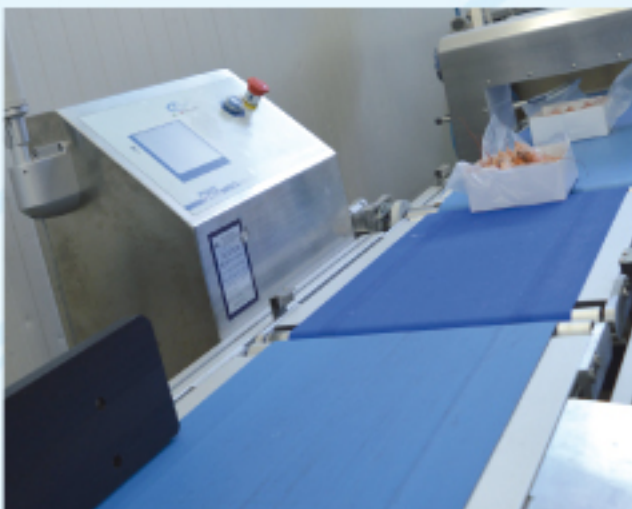


*Pescato per te
e lavorato con passione*

Fished for you and worked with passion





La nostra azienda *Our company*

ITA

3 Mari s.r.l. nasce nel 2007 nella Città di Acri, in provincia di Cosenza, con i suoi 22.000 abitanti è situata ai piedi della Sila. Proprio in Calabria, tra le Montagne della Sila, si è deciso di puntare, contrariamente all'immaginario collettivo, alla creazione di un'azienda che mirasse ad entrare nel mercato ittico nazionale. Da subito l'azienda produce e confeziona prodotti ittici a proprio marchio e che la vedranno protagonista, nel giro di qualche anno, nel mercato del sud Italia. Dal 2010 l'azienda rivoluziona, e migliora, nettamente ciò che già si produceva ponendo molta attenzione alla cura dei dettagli, migliorando l'intera filiera produttiva, già all'avanguardia, con investimenti mirati su nuove tecnologie. La formazione professionale di tutto il personale diventa pilastro portante del processo di cambiamento, unita ad una selezione delle materie prime molto più scrupolosa. Sin dall'inizio l'azienda ha adottato un sistema di tracciabilità che gli consente di risalire immediatamente alla storia di ogni singolo ingrediente e di ogni singolo imballo utilizzato. Oggi l'azienda vanta un ampio ventaglio di offerte sulle linee Sublime, Sublime (Cuore in cucina) e 3 Mari ittici d'autore. Nel 2015 l'azienda si affaccia su quasi tutto il panorama nazionale e, considerato che oggi il mondo GDO va sempre più verso la Private Label, l'azienda si spinge a fare un'ulteriore salto, dando vita ad un nuovo progetto che prevede un nuovo sito produttivo di circa 2.500 mq. con spazi innovativi e linee di produzione all'avanguardia per una maggiore produttività giornaliera. Nel 2016 l'azienda lancia sul mercato il marchio Sublime, sinonimo di eccellenza in tavola, e nel 2017 acquisisce le certificazioni ISO 9001:2015-14001:2015 e OHSAS 18001:2007.

ENG

3 Mari Srl was founded in 2007 in Acri - province of Cosenza - with its 22.000 inhabitants is located at the foot of Sila. Just in Calabria, between the mountains of Sila, it was decided to aim, contrary to the collective imagination, on the creation of a company that seeks to enter the national fish market. Now the company produces and packages fish products under its own brand and it is became, in a few years, a sector leader in the southern Italian market. Since 2010 the company has revolutionized and improved its production paying attention to every detail. It has improved the entire production chain, already advanced, with targeted investments in new technologies. Training of all staff becomes cornerstone of the change process, together with a much more scrupulous selection of raw materials. From the beginning the company has adopted a traceability system that allows to immediately go back to the history of each ingredient and each individual package used. Today the company offers a wide range of products on its production lines: Sublime, Sublime (Cuore in cucina) and 3 Mari Ittici d'autore. In 2015 the company is present almost in all the national scene and, given that Large Scale Retailers today is increasing towards Private Label, the company is pushing to make a further leap, giving life to a new project with new production facility in a space of about 2.500 sqm, with innovative and cutting-edge production lines for greater daily productivity. In 2016 the company launched the "Sublime" brand, synonymous with "excellence on the table", and in 2017 it acquires the ISO 9001:2015 - 14001:2015 and OHSAS 18001:2007 certifications.

Sublime®

Eccellenze in tavola

"Sublime" rappresenta l'eccellenza in tavola, sia per la selezione delle materie prime di assoluta qualità, sia per la grande cura posta nella lavorazione e nel confezionamento, con la proposta di ricette originali sia in chiave nazionale, sia riproponendo la tradizione culinaria delle regioni italiane.

"Sublime" represents the excellence on the table for the quality of raw materials and for the great care taken in processing and packaging. In the same time "Sublime" borrows to propose original national and Italian regional recipes.

Lo chef sei tu!

Primi gourmet



COD. 33527

Gamberi e carciofi
con speck, zucchine e pomodoro



COD. 33526

Pesto e vongole
con pinoli italiani e olio extra vergine d'oliva

You are the Chef!

Shrimps and artichokes
with speck, zucchini and tomato

Basil pesto and clams
with italian pine nuts and extra virgin olive oil
without garlic and cheese

Tuna steak
with typical red onion of Tropea Calabria
and mint pesto

Codfish and Gpi potatoes from Sila
with olives and red pepper

Le ricette regionali



COD. 33515

Tagliata di tonno
con cipolla rossa e pesto di menta

100% CIPOLLA ROSSA DI TROPEA
CALABRIA I.G.P.



COD. 33516

Baccalà e patate
con olive e pepe rosso



Novità

Sfizio di mare

Fritto Genuino.

Ottimo anche in forno.



Mini spiedini calamari e mazzancolle



Gamberi crispy, argentini sgucciati



Invollini di pesce spada alla siciliana



Mini spiedini mazzancolle e bacon



Mini spiedini di mazzancolle



Croccante panatura

Sublime.
Eccellenze in tavola



PADELLA



FORNO

GRATINATI IN ASTUCCIO BOXED GRATIN PRODUCTS

È nell'ottica di portare sulla tavola degli italiani solo prodotti di assoluta qualità, impostasi da 3 Mari con il lancio del marchio "Sublime", che sono nate due gustose ricette gratinate: Salmone, al quale sono state aggiunti olive e pomodorini, e Cozze. Pane e spezie selezionate e sapientemente miscelate, facilità e istruzioni chiare per la loro preparazione al forno, assicurano un risultato eccellente che non lasceranno indifferenti anche i palati più fini.

To bring to the Italians table only products of the highest quality, 3 Mari creates two tasty gratin recipes by the brand "Sublime": Salmon with olives and tomatoes, and mussels. Selected and expertly mixed bread and spices, ease and clear instructions for preparation in the oven, ensure an excellent result that will not leave indifferent even the finest palates.



Salmone gratinato
Gratin salmon

COD. 33517



Cozze gratinate
Gratin mussels

COD. 33511



Cuori di Merluzzo
Cod
COD. 33519

Filetti di orata
Sea bream fillets
COD. 33525



Filetti di branzino
Sea brass fillets
COD. 33523



Gamberi argentini
Argentine shrimps
L1 800g - COD. 33541
L2 800g - COD. 33542
L3 400g - COD. 33546



Vongole del Pacifico
sgusciate
Pacific Ocean Clams
meat
COD. 33512



PRODOTTI AL NATURALE IN ASTUCCIO

BOXED NATURAL PRODUCTS

"3 Mari Industrie Ittiche Italia" seleziona con la massima attenzione tutte materie prime, da confezionare nel pratico astuccio, per poi portarle sulla tavola degli italiani. L'accurata lavorazione effettuata a mano e la cura nel confezionamento, che fanno dei prodotti al naturale "Sublime" un'assoluta eccellenza. Su ogni confezione, inoltre, è riportata una gustosa ricetta per sorprendere tutti.

"3 Mari Industrie Ittiche Italia" selects with the utmost attention all raw materials, to be packaged in the practical case, and then brought to the table of Italians. The careful processing carried out by hand and the care in packaging, which make natural "Sublime" products an absolute excellence. Furthermore, on each package there is a tasty recipe to surprise everyone.



"Cuore in cucina" di Sublime è la linea realizzata con le ricette classiche italiane, con l'aggiunta dei sughi 3 Mari. Si creano, così, miscele tra ittico selezionato, verdure italiane di prima qualità e sughi ricettati da 3 Mari che danno vita a vere prelibatezze da saltare in padella in pochi minuti. Facili da preparare con l'aggiunta del formato di pasta preferito.

"Cuore in cucina" by Sublime is the line created with classic Italian recipes, with the addition of sauces by 3 Mari. In this way, mixtures are created selecting fish, first quality Italian vegetables and sauces created by 3 Mari that give life to very tasty recipes to cook in a few minutes. Easy to prepare with the addition of the preferred type of pasta.

Al Cuor non si comanda!



Realizzato con "Cuor di vongole"
Made with "Cuor di vongole"



COD. 33503



COD. 33532



COD. 33531



COD. 33524

Principali caratteristiche del prodotto Product features



Ready in 7 minutes



With italian
extra virgin olive oil



Less than 2% fat



For 4 people,
ideal for 250 grams of pasta or rice



"3 Mari" è da sempre stato l'unico segno distintivo di tutte le linee di prodotto. Con il restyling del marchio aziendale, avvenuto nel 2016, l'azienda ha deciso di coordinare, con le stesse linee grafiche, il brand di prodotto con l'aggiunta di "ittici d'autore", e comunque diversificando dagli altri brand nati per un impatto più specifico ed immediato verso il consumatore finale.

"3 Mari" has always been the only hallmark of all graphics product lines. In 2016 with the restyling of the company brand, it decided to coordinate, with the same graphic lines, the product brand with the addition of "ittici d'autore" ("art fish"), and in any case diversifying from the other brands born for a more specific and immediate impact on the final consumer.

PREPARAZIONI IN SKIN A BASE DI PESCE SURGELATO FROZEN SEAFOOD IN "SKIN EFFECT" PACKS

"3 Mari ittici d'autore" è il marchio che racchiude nell'elegante confezione "skin effect" sottovuoto la migliore selezione delle materie prime, con particolare attenzione alla qualità, sia per i vegetali che per le pregiate specie ittiche utilizzate. Le ricette al naturale 3 Mari danno il meglio in cucina, perchè sono bilanciate per stuzzicare la creatività del consumatore, per un pranzo, o una cena, in compagnia delle persone più care.

"3 Mari ittici d'autore" is the brand that contains in the elegant "skin effect" vacuum pack the best quality of raw materials, both for vegetables and for the valuable fish species used. The natural recipes 3Mari give the best in the kitchen, because they are balanced to tease the creativity of the consumer, for a lunch, or a dinner with the most important people.



Alici
Anchovies
COD. 33405



Antipasto di mare precotto
Pre-cooked seafood appetizer
COD. 33468



Calamari puliti
Cleaned squid
COD. 33400



Code di gamberi
Headless shrimps
COD. 33454



Code di gamberoni argentini
Argentine headless shrimps
COD. 33455



Cozze cilene sgusciate
Chilean mussels meat
COD. 33402



Fantasiostà
Asparagi e gamberetti
Asparagus and shrimps
COD. 33459



Fantasiostà
Broccoli e gamberetti
Broccoli and shrimps
COD. 33446



Fantasiostà di Cozze
"Fantasiostà" of mussels
COD. 33456



Fantasiostà di mare sgusciata
"Fantasiostà" of sea
(mussels, clams, shrimps, tomato)
COD. 33404



Fantasiostà di Vongole
"Fantasiostà" of clams
COD. 33406



Fantasiostà
Porcini e gamberetti
Porcini Mushrooms
and shrimps
COD. 33407



Fantasiostà
Zucchine e gamberetti
Zucchini and shrimps
COD. 33410



Fantasie marine
(seppie, polpetti, totano, cozze,
vongole, gamberi, pomodoro)
Seafaring fantasies
(cuttlefish, octopus, squid, mussels,
clams, shrimps, tomato)
COD. 33445



Gamberetti sgusciati
Peeled Shrimps
COD. 33427



**Gamberi sgusciati deventati
Argentini**
Argentine peeled and
undeveloped Shrimps
COD. 33411



Mare e monti con porcini
"Mare e monti"
with Porcini mushrooms
COD. 33470



Misto scoglio
Mixed of molluscs and shellfish
COD. 33408



Pesce ghiaccio
"Ice fish"
COD. 33413



Polpi puliti
Cleaned octopus
COD. 33467



Preparato con scampi
Mixed seafood with prawns
COD. 33414



Preparato del pescatore
Mixed of molluscs and
shellfish with black olives
COD. 33428



Preparato per primi piatti
Mixed seafood for first courses
COD. 33415



Preparato per risotto e linguine
Mixed seafood
for risotto and linguini
COD. 33451 - 33424



Preparato per risotto e spaghetti
Mixed seafood
for risotto and spaghetti
COD. 33403 - 33409



Profumo di mare
Mixed of molluscs and shellfish
COD. 33450



Seppie pulite
Cleaned Cuttlefish
COD. 33430



Vongole sgusciate
Clams meat
COD. 33432

BUSTA MULTIREFERENZA MULTIREFERENCES BAG

I prodotti selezionati da 3 Mari nelle proprie buste sono frutto della ricerca delle migliori specie ittiche. 3 Mari predilige utilizzare prodotti senza acqua aggiunta, senza additivi chimici e senza pelli che ne alterano il gusto abbassandone il prezzo. La trasparenza in busta lascia intravedere la qualità del prodotto e del taglio. Disponibile nei formati da 800/500/400/350 grammi.

The products selected by 3 Mari in their envelopes are the result of research into the best fish species. 3 Mari prefers to use products without added water, without chemical additives and without skin that alter the taste by lowering the price. Transparency in the envelope reveals the quality of the product and the cut. AVAILABLE IN 800/500/400/350 grams sizes.



CUORICINI DI MERLUZZO
HEARTS OF COD - COD. 33215



MERLUZZETTI DECAPITATI
HEADLESS CODFISH - COD. 33216



FILETTI DI PERSICO
PERSIAN FISH FILLETS - COD. 33228



POLPO TAGLIATO COTTO
CUT COOKED OCTOPUS - COD. 33229



CALAMARI, ANELLI E CIUFFI
SQUID CLEAN RINGS AND ATLANTIC TUFTS
COD. 33241



**PRODOTTI DA
500/400/350 g.**

COD. 33276 Anelli di totano del Pacifico - 500g
COD. 33266 Gamberetti sgusciati 80/120 - 500g
COD. 33261 Anelli alla romana - 500g
COD. 33262 Antipasto di mare - 500g
COD. 33264 Cozze sgusciate - 500g
COD. 33270 Filetto di cernia - 400g
COD. 33267 Filetto di merluzzo - 400g
COD. 33212 Filetto di platessa - 350g
• PRODUCTS 500/400/350 grams
COD. 33276 Squid rings of Pacific Ocean - 500g
COD. 33266 Peeled shrimps 80/120 - 500g
COD. 33261 "Romana" rings - 500g
COD. 33262 Seafood appetizer - 500g
COD. 33264 Mussels meat - 500g
COD. 33270 Grouper fillets - 400g
COD. 33267 Codfish fillets - 400g
COD. 33212 Plaice fillets - 350g



CODFISH FILLETS - COD. 33210

FILETTI DI MERLUZZO

Selezioniamo il miglior merluzzo sul mercato internazionale da imbarcazioni dove il prodotto viene congelato a bordo. Una volta giunto nel nostro stabilimento, viene lavorato da mani esperte e sapienti. Confezionato nella busta dal design essenziale per rendere il prodotto protagonista del packaging.

We select the best catch on the international market from boats that freeze the product on board. We bring it to our factory where it is processed, with great care, by expert and skilled hands. All this to bring on the tables of Italians a product with a unique and unmistakable flavor.

VASSOIO TRAY



BOCCONCINI ALLE ALGHE
ALGAE BOCCONCINI - COD. 33112



COZZE MEZZO GUSCIO
HALF SHELL MUSSELS - COD. 33127



FETTUCINE DI TOTANO PANATE
TOTANO SLICES WITH BAKERY - COD. 33129



CROCCOLONI PIZZAIOLA/SPINACI
CROCCOLONI - COD. 33148 - 33172



FRITTURA PREMIUM
PREMIUM FRY - COD. 33150



FRITTURA MISTA
MIXED FRY - COD. 33152



BASTONCINI DI MERLUZZO
COD STICK - COD. 33156



CUORICINI DI MERLUZZO
HEARTS OF COD - COD. 33164



MERLUZZETTI DECAPITATI
HEADLESS CODFISH - COD. 33166

I prodotti in vassoio di 3 Mari, come quelli sottovuoto, sono principalmente trasparenza. La trasparenza di far vedere al consumatore che cosa acquista, di fargli vedere quanta cura poniamo nel confezionamento e nella scelta delle materie prime, garantendo un'ottima varietà di scelta dalle nostre proposte, composte da mix semplici e innovativi, che danno vita a un buon servizio al giusto prezzo.

The 3 Mari tray products, like those in vacuum, are mainly transparency. The transparency to show the consumer what he buys, to show him how much care we put in the packaging and the choice of raw materials, ensuring an excellent variety of choices from our proposals, composed of simple and innovative mixes, which give life to a good service at the right price.



COTOLETTE DI MARE
SEA CUTLETS - COD. 33168



FILETTI DI MERLUZZO
CODFISH FILLETS - COD. 33176



BOCCONCINI DI MERLUZZO NORDICO
NORTH CODFISH BOCCONCINI - COD. 33181



FILETTI DI PLATESSA
PLAICE FILLETS - COD. 33188



ANELLI ALLA ROMANA
"ROMANA" TOTANO RINGS - COD. 33189



CODE DI GAMBERONI ARGENTINI
COD. 33195



SCAMPI INTERI 20/30
WHOLE SHRIMPS 20/30 - COD. 33540



SCAMPI INTERI 30/40
WHOLE SHRIMPS 30/40 - COD. 33548

VASSOIO SOTTOVUOTO VACUUM TRAY

I prodotti in vassoio sottovuoto Cryovac di 3 Mari sono eleganza, proprio per l'effetto di questa particolare pellicola, e trasparenza. La trasparenza di far vedere al consumatore che cosa acquista, di fargli vedere quanta cura poniamo nel confezionamento ma soprattutto nella scelta delle materie prime e nel taglio. Ci impegniamo quotidianamente per offrire il meglio e questa tipologia di packaging non lascia nessun dubbio.

The Cryovac vacuum tray products by 3 Mari are elegance, due to the effect of this particular film, and transparency. The transparency to show the consumer what he buys, to show him how much care we put in packaging but above all in the choice of raw materials and in the cut. We strive every day to offer the best and this type of packaging leaves no doubt.



TOTANO ATLANTICO SPORCO
DIRTY ATLANTIC SQUID - COD. 33010
DIRTY TOP SQUID - COD. 33060



FILETTO DI MERLUZZO
CODFISH FILLETS - COD. 33011



ZUPPA DI PESCE
FISH SOUP - COD. 33013



TRANCI DI MERLUZZO
CODFISH SLICES - COD. 33021



TRANCI DI PESCE SPADA
SWORDFISH SLICES - COD. 33024



TRANCI DI VERDESCA
BLUE SHARK SLICES - COD. 33028



TRANCI DI SALMONE
SALMON SLICES - COD. 33061



TRANCI DI TONNO
TUNA SLICES - COD. 33064



MERLUZZO NORDICO
NORTH CODFISH SLICES - COD. 33066

PELLICOLA CRYOVAC

CRYOVAC FILM

3 Mari seleziona solo le migliori specie ittiche senza l'aggiunta di alcun additivo chimico e selezionando i tagli per il confezionamento. Tutto questo riduce al minimo gli scarti da lavorazione che si traducono in minor costo per il consumatore finale. La pellicola Cryovac, oltre a un tocco di eleganza grazie all'effetto sottovuoto, mantiene meglio l'integrità del prodotto.

3 Mari selects only the best fish species without adding any chemical additives and selecting the packaging cuts. All this minimizes processing waste which translates into lower cost for the final consumer. The traditional film preserves the product with lower costs while the Cryovac, in addition to a touch of elegance thanks to the vacuum effect, maintains better the integrity of the product.



MERLUZZETTI DECAPITATI

HEADLESS COD - COD. 33601



TRANCIO DI PESCE SPADA

SWORDFISH SLICES - COD. 33612



DOVER SOLE - COD. 33616

SOGLIOLA DOVER



CLEANED OCTOPUS - COD. 33638

POLPO PULITO



PORTIONED SALMON - COD. 33663

SALMONE PORZIONATO

Scopri tutte le soluzioni a nostro marchio e per la Private Label.
Scrivici a commerciale@3mari.com

Discover all our brands and private labels solutions.
Write us at commerciale@3mari.com

*zucchine e gamberetti sea bass
Mar e mare
alice
muscoli risotto
spaghetti
scampi
mari
ghia
Bivio
mis
Shrimp
fantasmi di vongole
pescatore
salmon
sea bream
Shrimp
gamberi
product
sea
profumo di mare
corse sgusciate*

Entra nel mondo 3 Mari

Go to 3 Mari world



www.3mari.com

Seguici ogni giorno
Follow us every day



3Maritalia



Progetto e testi:
© 3 Mari Srl - Marketing

Foto ©:
Archivio 3 Mari Srl
Inside me studio Acri (Cs)
Simu Mircea - Fotolia (37951)

Eventuali marchi citati appartengono ai legittimi proprietari.
Le foto hanno il solo scopo di presentare i prodotti, e possono essere modificate da 3 Mari senza preavviso.
Fatti salvi i diritti di terzi.



Pescato per te e lavorato con passione

Fished for you and worked with passion



Azienda certificata / Certified Company
ISO 9001:2015 - ISO 14001:2015 - OHSAS 18001:2007

VIENI A CONOSCERCI SU / SEE YOU ON 3MARI.COM