



CATALOGO PRODOTTI

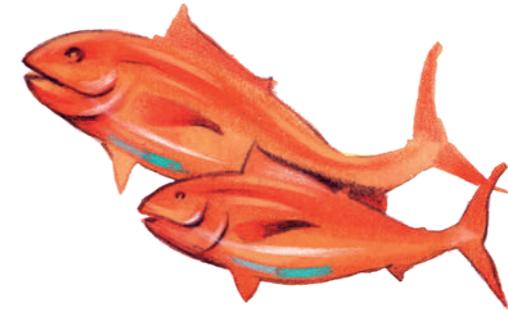
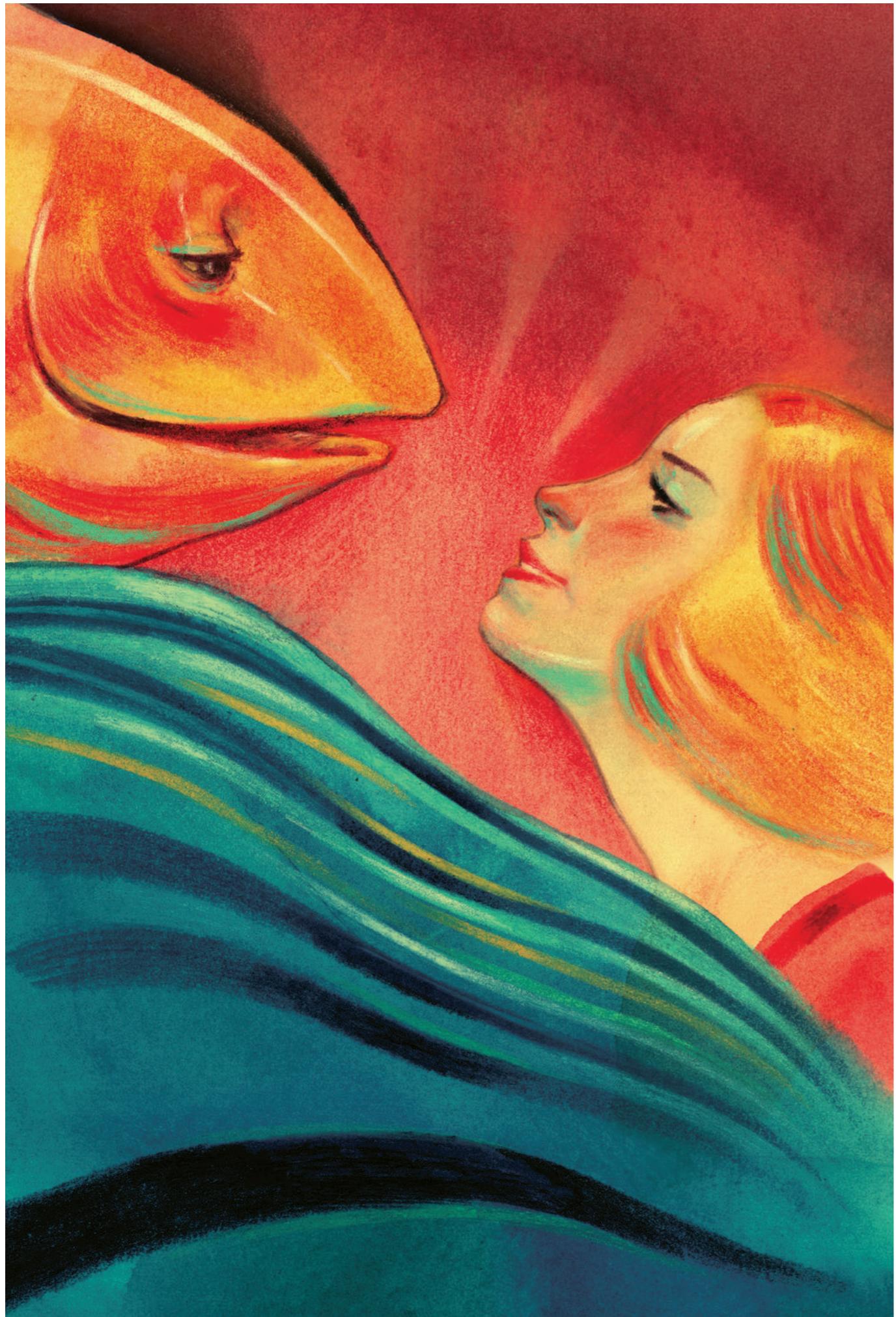
PRODUCT CATALOGUE

AVERE CURA DEL NOSTRO MARE

TESTA
PESCATORI DAL 1800 IN SICILIA

**COLTIVIAMO IL MARE
PERCHÈ AMIAMO IL MARE**

**WE CULTIVATE THE SEA
OUT OF LOVE FOR THE SEA**



DUE SECOLI DI PESCA

È da duecento anni che le barche della Famiglia Testa navigano nei mari di Sicilia in cerca del tonno rosso e del pesce azzurro. La loro storia è legata ad Ognina, l'antico porto di Ulisse, una storia fatta di dedizione, di fatica e tenacia, che si ripete e rinnova di generazione in generazione.

TWO CENTURIES AT SEA

For two hundred years the Testa family has been sailing the Sicilian seas in search of bluefin tuna and bluefish. Their history is tied to Ognina, the ancient port of Ulysses, a story defined by dedication, hard work and tenacity, passed down from generation to generation.

DI MARE E DI TERRA

Aprire una confezione di conserve Testa significa ritrovare all'istante tutto il profumo del mare. E anche delle generose terre di Sicilia, giacché il tonno rosso e il pesce azzurro riposano in pregiati oli locali: extravergine di oliva IGP Sicilia e olio di semi di girasole bio spremuto a freddo.

OF LAND AND SEA

Cracking open a can of Testa instantly takes you to the smells of the sea, ad also those of inland Sicily. The bluefin tuna and bluefish rest in precious local oils: Sicilian extra-virgin olive oil IGP and organic cold-pressed sunflower seed oil.



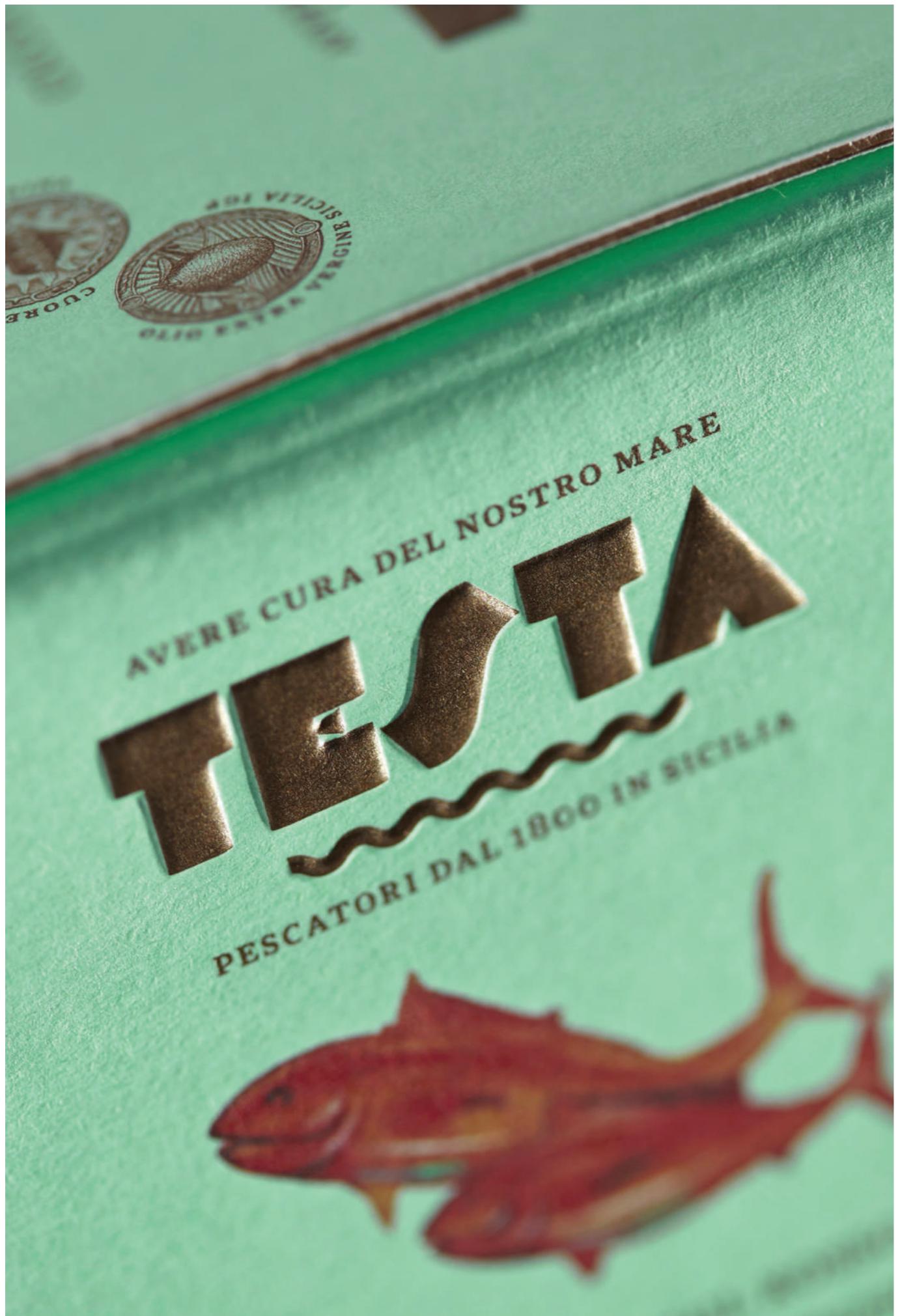
UNA GRANDE FAMIGLIA DI PESCATORI E UN GRANDE CUOCO

Insieme per l'onore del mare, della cucina e dei consumatori. La Famiglia Testa naviga e pesca dal 1800, Ciccio Sultano, 2 stelle Michelin, ha aperto il suo ristorante nel 2000. Si sono incontrati grazie al tonno rosso e al pesce azzurro dei mari siciliani. Testa Conserve è tradizione, innovazione, rispetto delle regole come per le quote ICCAT che hanno salvato il tonno rosso dall'estinzione. La qualità si dimostra nei fatti, controllando l'intera filiera, dalla cattura del pesce, al controllo della catena del freddo, dalla trasformazione nello stabilimento di Portopalo al processo di conservazione e distribuzione. Conservazione ispirata alla tradizione e nobilitata dall'uso di olio evo e olio di girasole bio, spremuto a freddo. Attraverso i nostri prodotti, raccontiamo anni di lavoro, di sfide, un amore vero per il mare e la grande cucina.

A GREAT FAMILY OF FISHERMEN, A GREAT CHEF

A common bond honoring the sea, the kitchen, and the consumer. Famiglia Testa has navigated and fished since 1800; Ciccio Sultano, 2 Michelin starred chef, opened his restaurant in 2000. They were introduced by way of bluefin tuna and bluefish from the Sicilian seas. Testa Conserve is tradition, innovation, and respect for the rules - like those of the ICCAT quota - that have saved bluefin tuna from extinction. Quality demonstrated by facts, a rigorously controlled process from capturing to freezing to the transferring of the fish to the processing establishment in Portopalo and all the way through to conservation and distribution. Conservation inspired by tradition and made noble by the use of extra virgin olive oil and organic cold pressed sunflower seed oil. With our products, we tell the story of years of work, challenges, and of a true love for the sea and for the kitchen.





PUNTIAMO SUL ROSSO

Il tonno rosso migra nel Mediterraneo, percorrendo 9.000 chilometri in quattro mesi, dove trova le condizioni ideali per deporre le uova.

Qui, in base alle quote ICCAT, dal 26 maggio al 1° luglio, i tonni rossi vengono catturati con le reti di circuizione e trasferiti nelle vasche di crescita.

Il tempo che passa dalla macellazione alla surgelazione è brevissimo: solo quattro minuti, fondamentali per preservare la freschezza di un prodotto superiore, totalmente privo di carica batterica.

Buono e sano.

FOR LOVE OF RED

Bluefin tuna (or red tuna, as it's known in Italian) migrate to the Mediterranean each year, forging a 9,000 km journey over four months to deposit their eggs.

The fishing season opens from May 26th through July 1st, regulated by the ICCAT. Seiners and maturation pools are used to ensure the size and wellbeing of the tuna. From the time of butchering to the time of freezing, only four minutes pass; a fundamental sense of urgency in preserving the freshness of this quality product, and ridding any chance of bacteria. Clean and pure.

PUNTIAMO SULL'AZZURRO

Futura prima, la nave della Famiglia Testa pesca il pesce azzurro nei mari siciliani per tutto l'anno: sarde, sgombri, sugarelli, boghe attorno alle Eolie, e le alici, soprattutto tra maggio e luglio, nello Ionio. Per ottenere un prodotto buono e sano, tra la pesca e l'inizio del processo di conservazione passano meno di ventiquattr'ore.

FOR LOVE OF BLUE

Futura prima, the Famiglia Testa boat fishes bluefish in the Sicilian seas year round: sardines, mackerel, horse mackerel, Aeolian "boghe", and anchovies. The high season runs from May through July in the Ionian sea. In order to maintain a good, pure product, less than 24 hours passes between fishing and the beginning of the conservation process.

AVERE CURA DEL NOSTRO MARE

TESTA



PESCATORI DAL 1800 IN SICILIA



DI ACCIUGA
DEL MARE

DI GIRELLA
OTTENUTO





BUONI SI DIVENTA

La famiglia Testa trasforma direttamente il tonno rosso e il pesce azzurro nel suo stabilimento di Portopalo di Capo Passero (Siracusa) mettendo la stessa cura in modo che, dal mare alla tavola, vengano preservati il sapore, il profumo, la consistenza e, soprattutto, i valori nutrizionali.



NON BUTTARE L'OLIO!

Per l'altissima qualità, l'olio utilizzato nelle conserve Testa non va buttato e può essere usato per condire un'insalata, sopra una pastasciutta o per preparare una salsa. Rispettare l'ambiente conviene.

QUALITY INSTILLED

The Testa family directly processes bluefin tuna and bluefish in their warehouse in Portopalo di Capo Passero (Siracusa), always utilizing the same care and attention so that the flavor, smell, consistency and, above all else, nutritional values are preserved from the sea to the seat of the table.



DOWN TO THE LAST DROP OF OIL!

Given its extraordinary quality, the oil used to conserve Testa products shouldn't be wasted! It can be used to dress a salad or a pasta salad, or to prepare a sauce. Respecting our environment is always a priority.



IL FUTURO È OGGI

La famiglia Testa aderisce alla politica di salvaguardia e di ripopolamento del tonno rosso. E partecipa a campagne di ricerca e crociere di lavoro in campo marino, mettendo a disposizione le proprie navi e la propria competenza.

THE FUTURE IS TODAY

The Testa family is committed to the safeguarding and repopulation of bluefin tuna. They participate in research and marine campaigns, offering the use of their boats and their historic knowledge of these parts.

LA SCELTA DEL CUORE

«Mi sento vicino alla famiglia Testa per come conoscono, amano e svolgono il loro mestiere. Insieme abbiamo deciso di dar vita a un progetto di altissima qualità, finora soltanto immaginato».

Ciccio Sultano
2 STELLE MICHELIN RAGUSA IBLA

A CHOICE OF HEART

«I feel very close to the Testa family for how much knowledge, how much love, and how much pride they have for their work. Together, we decided to give life to a project of extremely high quality, which only lived in our imaginations until today».

Ciccio Sultano
2 MICHELIN STARS, RAGUSA IBLA



LISTINO PUBBLICO

CONSUMERS PRICE LIST

I prezzi si intendono privi d'IVA (10 %)
Pricing is based on an implied 10% taxing

LINEA TONNO ROSSO CON OLIO DI SEMI DI GIRASOLE BIO 100% OTTENUTO PER SPREMITURA

BLUEFIN TUNA WITH 100% COLD PRESSED
ORGANIC SUNFLOWER SEED OIL



Cod. art.: 4
Filetti 186 ml / 165 g
Prezzo: € 11,15



Cod. art.: 7
Filetti 225 ml / 190 g
Prezzo: € 15,14



Cod. art.: 8
Ventresca 225 ml / 190 g
Prezzo: € 18,15



Cod. art.: 9
Buzzonaglia 225 ml / 190 g
Prezzo: € 8,13

LINEA TONNO ROSSO
CON OLIO DI SEMI DI GIRASOLE BIO 100%
OTTENUTO PER SPREMITURA
Bluefin tuna with 100% cold pressed
organic sunflower seed oil



Cod. art.: 10
Filetti 350 ml / 320 g
Prezzo: € 22,15



Cod. art.: 11
Ventresca 350 ml / 320 g
Prezzo: € 26,59



Cod. art.: 12
Buzzonaglia 350 ml / 320 g
Prezzo: € 12,56

LINEA TONNO ROSSO
CON OLIO DI SEMI DI GIRASOLE BIO 100%
OTTENUTO PER SPREMITURA
Bluefin tuna with 100% cold pressed
organic sunflower seed oil



Cod. art.: 13
Filetti 580 ml / 620 g
Prezzo: € 37,61

**LINEA TONNO ROSSO
CON OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA BIO IGP 100%**

**BLUEFIN TUNA WITH 100% ORGANIC
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IGP**



**Cod. art.: 22
Filetti 225 ml / 190 g
Prezzo: € 16,60**



**Cod. art.: 23
Ventresca 225 ml / 190 g
Prezzo: € 19,98**



**Cod. art.: 24
Buzzonaglia 225 ml / 190 g
Prezzo: € 8,38**

**LINEA TONNO ROSSO
CON OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA BIO IGP 100%**

**Bluefin tuna with 100% organic
extra virgin olive oil IGP**



**Cod. art.: 25
Filetti 350 ml / 320 g
Prezzo: € 24,33**



**Cod. art.: 26
Ventresca 350 ml / 320 g
Prezzo: € 29,19**



**Cod. art.: 27
Buzzonaglia 350 ml / 320 g
Prezzo: € 12,81**

LINEA TONNO ROSSO
CON OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA BIO IGP 100%
Bluefin tuna with 100% organic
extra virgin olive oil IGP



Cod. art.: 28
Filetti 580 ml / 620 g
Prezzo: € 41,11

LINEA SUGARELLO
CON OLIO DI SEMI DI GIRASOLE BIO 100%
OTTENUTO PER SPREMITURA
HORSE MACKEREL WITH 100% COLD PRESSED
ORGANIC SUNFLOWER SEED OIL



Cod. art.: 36
Vaso 314 ml / 290 g
Prezzo: € 11,16

LINEA SUGARELLO
CON OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA BIO IGP 100%
HORSE MACKEREL WITH 100% ORGANIC
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IGP



Cod. art.: 38
Vaso 314 ml / 290 g
Prezzo: € 11,89

**LINEA SGOMBRO
CON OLIO DI SEMI DI GIRASOLE BIO 100%
OTTENUTO PER SPREMITURA**

MACKEREL WITH 100% COLD PRESSED
ORGANIC SUNFLOWER SEED OIL



**Cod. art.: 31
Vaso 314 ml / 290 g
Prezzo: € 11,60**



**Cod. art.: 32
Vaso 580 ml / 535 g
Prezzo: € 15,50**

**LINEA SGOMBRO
CON OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA BIO IGP 100%**

MACKEREL WITH 100% ORGANIC
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IGP



**Cod. art.: 33
Vaso 314 ml / 290 g
Prezzo: € 12,35**



**Cod. art.: 34
Vaso 580 ml / 535 g
Prezzo: € 17,45**

**LINEA SFILETTATO ALICI
CON OLIO DI SEMI DI GIRASOLE BIO 100%
OTTENUTO PER SPREMITURA**

FILLETED ANCHOVIES WITH 100% COLD PRESSED
ORGANIC SUNFLOWER SEED OIL



Cod. art.: 43
Vaso 212 ml / 205 g
Prezzo: € 13,15



Cod. art.: 48
Vaschette 200 g
Prezzo: € 12,69

**LINEA SFILETTATO ALICI
CON OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA BIO IGP 100%**

FILLETED ANCHOVIES WITH 100% ORGANIC
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IGP



Cod. art.: 84
Vaso 212 ml / 205 g
Prezzo: € 13,70



Cod. art.: 82
Vaschette 200 g
Prezzo: € 13,30

LINEA ACCIUGHE SALATE

SALTED ANCHOVIES



Cod. art.: 86
Vaso 100 g
Prezzo: € 5,40

MULTIPACK

PRODOTTI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE BIO 100% OTTENUTO PER SPREMITURA
PRODUCTS CURED IN 100% COLD PRESSED ORGANIC SUNFLOWER SEED OIL



Filetti
di tonno rosso
125 ml / 115 g

Buzzonaglia
di tonno rosso
125 ml / 115 g

Ventresca
di tonno rosso
125 ml / 115 g

Filetti
di acciughe
212 ml / 205 g

Filetti
di sgombro
314 ml / 290 g

Cod. art.: 201
Prezzo: € 55,00

LINEA BOTTARGA

SELEZIONATA PER LA FAMIGLIA TESTA
SELECTED FOR TESTA FAMILY



Cod. art.: 87

Bottarga 100 g / 200 g / 500 g / 1 kg

Prezzo: € 130,00 al kg



Cod. art.: 88

Bottarga 100 g / 200 g / 500 g / 1 kg

Prezzo: € 180,00 al kg



Cod. art.: 89

Bottarga 2 kg up

Prezzo: € 230,00 al kg



RA DEL NARDO
CICCIO SULTANO
GENERITO DA
MUSICA

A close-up photograph of a green book cover. The title 'TERRITOIO DEL SULTANATO' is printed in gold letters along the top edge. Below the title, the words 'AVERE CURA DEL NOSTRO MAGGIO' are written in gold. A gold cross is visible on the left side of the cover.



PESCATORI DAL 1800 IN SICILIA

www.testaconserve.it

AVERE CURA DEL NOSTRO MARE

TESTA

PESCATORI DAL 1800 IN SICILIA

*via Testa, 23 95126 Catania, Italy
tel. +39 0931.842453
info@testaconserve.it*

 [Conservetesta](#)  [testa_conserve](#)