



SEBASTIANO
DRAGO
dal 1929

www.dragoconserven.it

Genuini dal 1929





SEBASTIANO
DRAGO
dal 1929





DITTA
DRAGO SEBASTIANO
dal 1929

L'Azienda, sorta nel 1929, opera nella conservazione di prodotti ittici nel rispetto della tradizione Siciliana e con l'esperienza acquisita da ben quattro generazioni. La Ditta Drago ha attualmente uno stabilimento nella zona industriale di Siracusa dove lavora prodotti quali Tonno, Sgombro e Pesce Spada, conservati sia al naturale che all'olio di oliva o di semi di soia. Tutto il pesce viene pulito a mano senza sostanze chimiche e senza l'uso di conservanti o esaltatori di sapidità. Per assecondare i gusti delle nuove generazioni, l'azienda produce anche Paté di Tonno, Paté di Sgombro e Creme che possono essere utilizzate per preparare semplici tartine o per condire primi piatti. Tutti questi prodotti, a differenza di altri presenti in commercio, oltre a rendere più fantasiose le vostre tavole, non hanno alcuna aggiunta di amidi.

The Company, founded in 1929, operates in the preservation of fish products respecting Sicilian traditions and with the experience gained from four generations. The Drago Company currently has an establishment in the industrial area of Syracuse where it works products such as tuna, mackerel and swordfish, preserved in brine, olive oil or soybean. All the fish is cleaned by hand without chemicals, preservatives or flavor enhancers. To satisfy the tastes of the younger generation, the company also produces tuna pâté, mackerel pâté and creams that can be used to prepare simple canapés or particular recipes. All products, in contrast to other commercially available, don't have starch additions, to make fantastic your dinner tables.

FILETTI DI TONNO

Il Tonno, prelevato dalla cella frigorifera, viene tagliato a tranci, messo a dissanguare in acqua corrente e posizionato in ceste di acciaio (inox AISI 316). Successivamente il pesce viene fatto cuocere in acqua e sale, e non a vapore, in modo da mantenerne integre le qualità organolettiche e non far disperdere gran parte delle proteine. Dopo la cottura, il prodotto viene raffreddato e manualmente si procede ad una minuziosa spellatura e alla eliminazione delle lische.

I tranci puliti vengono così tagliati a filetti e posizionati all'interno di vasi di vetro e latte di diversi formati. A questa fase segue la colmatura dei contenitori con olio o acqua (se il prodotto è richiesto al naturale), la chiusura del coperchio con macchina tappatrice automatica, la sterilizzazione e il lavaggio delle confezioni. L'ultima fase è rappresentata dall'etichettatura dei vasi con una macchina etichettatrice automatica, dal confezionamento dei contenitori in termopacchi e dal magazzinaggio in appositi locali.



TUNA FILLETS

Tuna, taken from refrigerating room, is cut in slices, it is put in running water to drain and then it is placed in baskets steel (AISI 316). It is cooked in water and salt, not with steam, in order to maintain intact the organoleptic qualities and don't waste proteins. After being cooked, the product is cooled and manually it is meticulously skinned. After this fishbones are removed.

The cleaned slices are cut in fillets and placed inside glass jars and tins of different formats. After this stage containers are filled with oil, or water (if the product is required au naturel), the lid is closed with automatic capping machine, then there is the sterilization and the washing of the packaging. The last phase is represented by labeling the jars with an automatic labeling machine, the containers are wrapped in thermal pack and they are placed in dedicated areas.





Filetti di Tonno in olio di oliva

Tuna fillets in olive oil



Filetti di Tonno al naturale

Tuna fillets in brine



Ventresca di Tonno in olio di oliva

Tuna Ventresca in olive oil





Tarantello di Tonno in olio di oliva

Tarantello in olive oil

200g



Pezzetti di Tonno in olio di oliva

Tuna pieces in olive oil

300g



Pezzetti di Tonno in olio di semi di soia

Tuna pieces in soybeans oil

300g

550g



Lattume di Tonno in olio di oliva

Tuna lattume in olive oil



Buzzonaglia di Tonno in olio di semi di soia

Tuna buzzonaglia in soybeans oil



Insalatina di Tonno in olio di oliva

Tuna salad in olive oil





Filetti di Tonno in olio di oliva
Tuna fillets in olive oil

850g

2450g



Filetti di Tonno in olio di oliva
Tuna fillets in olive oil

125g



Filetti di Tonno Salato in olio di oliva
Salted Tuna fillets in olive oil

100g





Salame di Tonno con Arance
Tuna salami with oranges



Salame di Tonno con Pistacchi
Tuna salami with pistachios



Salame di Tonno
Tuna salami



* buste o tranci dal peso variabile / *envelope or slices by variable weight*
 *buste sottovuoto / vacuum packaging*



Bottarga di Tonno in tranci
Tuna Bottarga



* buste o tranci dal peso variabile / *envelope or slices by variable weight*
 *buste sottovuoto / vacuum packaging*

Bottarga di Tonno in olio di oliva
Tuna Bottarga in olive oil

190g



Bottarga di Tonno grattugiata
Grated Tuna Bottarga

20g

40g

42g

*g

* buste dal peso variabile / bogs by variable weight



SPECIALITÀ

TONNO, SGOMBRO, SALMONE E PESCE SPADA
IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

TUNA, MACKEREL, SALMON & SWORDFISH IN EXTRAVIRGIN OLIVE OIL



Filetti di Tonno in olio extravergine di oliva

Tuna fillets in extra virgin olive oil



Filetti di Sgombro in olio extravergine di oliva

Mackerel fillets in extra virgin olive oil



Filetti di Pesce Spada in olio extravergine di oliva

Swordfish fillets in extra virgin olive oil



Filetti di Salmone in olio extravergine di oliva

Salmon fillets in extra virgin olive oil



SPECIALITÀ

TONNO, SGOMBRO, SALMONE E PESCE SPADA
CON PEPERONCINO

TUNA, MACKEREL, SALMON & SWORDFISH WITH PEPPER



DAL SAPORE PICCANTE
HOT TASTE



Filetti di Tonno con peperoncino in olio di oliva

Hot Tuna fillets in olive oil

200g



Filetti di Sgombro con peperoncino in olio di oliva

Hot Mackerel fillets in olive oil

300g



Pezzetti di Tonno con peperoncino in olio di semi di soia

Hot Tuna pieces in soybeans oil

Pezzetti di Tonno con peperoncino in olio di oliva

Hot Tuna pieces in olive oil

300g

SPECIALITÀ
FILETTI DI RICCIOLA
AMBERJACK FILLETS



Filetti di Ricciola in olio di oliva

Amberjack fillets in olive oil

100g

200g



Pezzetti di Ricciola in olio di oliva

Amberjack pieces in olive oil

200g

SPECIALITÀ

FILETTI DI TONNO ROSSO

BLUEFIN TUNA FILLETS



Filetti di Tonno Rosso in olio di oliva

Bluefin tuna fillets in olive oil

300g

200g



Ventresca di Tonno Rosso in olio di oliva

Bluefin tuna Ventresca in olive oil

200g



SPECIALITÀ

FILETTI DI TONNO ALALUNGA
E TONNETTO DEL MEDITERRANEO

ALBACORE FILLETS AND SKIPJACK FILLETS

Filetti di Tonno Alalunga in olio di oliva
Albacares fillets in olive oil



Filetti di Tonnetto del Mediterraneo in olio di oliva
Skipjack fillets in olive oil



FILETTI DI SGOMBRO

Lo Sgombro, prelevato dalla cella frigorifera, viene tagliato a tranci, messo a dissanguare in acqua corrente e posizionato in ceste di acciaio inox (AISI 316). Successivamente il pesce viene fatto cuocere in acqua e sale, non a vapore, in modo da mantenerne integre le qualità organolettiche e non far disperdere gran parte delle proteine. Dopo la cottura, il prodotto viene raffreddato e manualmente si procede ad una minuziosa spellatura e alla eliminazione delle lische.

I filetti così ottenuti vengono posizionati all'interno di vasi di vetro e latte di diversi formati. A questa fase segue la colmataura dei contenitori con olio o acqua (se il prodotto è richiesto al naturale), la chiusura del coperchio con macchina tappatrice automatica, la sterilizzazione e il lavaggio delle confezioni. L'ultima fase è rappresentata dall'etichettatura dei vasi con una macchina etichettatrice automatica, dal confezionamento dei contenitori in termopacchi e dal magazzinaggio in appositi locali.



MACKEREL FILLETS

Mackerel, taken from refrigerating room, is cut in slices, it is put in running water to drain and then it is placed in baskets steel (AISI 316). It is cooked in water and salt, not with steam, in order to maintain intact the organoleptic qualities and don't waste proteins. After being cooked, the product is cooled and manually it is meticulously skinned. After this fishbones are removed

In this manner the obtained fillets are positioned inside glass jars and tins of different formats. After this stage containers are filled with oil or water (if the product is required au naturel), the lid is closed with automatic capping machine, then there is the sterilization and the washing of the packaging. The last phase is represented by labeling the jars with automatic labeling machine, the containers are wrapped in thermal pack and they are placed in dedicated areas.





Filetti di Sgombro in olio di oliva

Mackerel fillets in olive oil



Filetti di Sgombro al naturale

Mackerel fillets in brine



Filetti di Sgombro in olio di semi di soia

Mackerel fillets in soyabenas oil



Uova di Sgombro in olio di oliva
Mackerel roes in olive oil

300g



Lattume di Sgombro in olio di oliva
Mackerel lattume in olive oil

300g



Filetti di Sgombro in olio di semi di soia
Mackerel fillets in soybeans oil



Filetti di Sgombro in olio di semi di soia
Mackerel fillets in soybeans oil

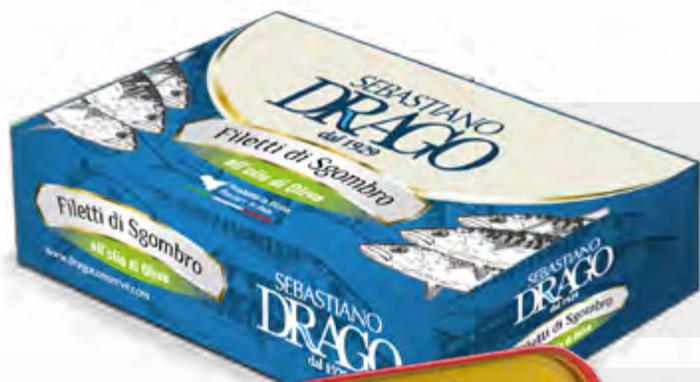


Filetti di Sgombro in olio di oliva
Mackerel fillets in olive oil



Filetti di Sgombro Grigliato in olio di oliva
Grilled Mackerel fillets in olive oil

125g



Filetti di Sgombro in olio di oliva
Mackerel fillets in olive oil

125g



Filetti di Sgombro in olio di semi di soia
Mackerel fillets in soybeans oil

125g

FILETTI DI SALMONE / PESCE SPADA SALMON / SWORDFISH FILLETS

Il Pesce Spada o il Salmone, prelevato dalla cella frigorifera, viene tagliato a tranci, messo a dissanguare in acqua corrente e posizionato in ceste di acciaio inox (AISI 316). Successivamente il pesce viene fatto cuocere in acqua e sale, non a vapore, in modo da mantenerne integre le qualità organolettiche e non far disperdere gran parte delle proteine. Dopo la cottura, il prodotto viene raffreddato e manualmente si procede ad una minuziosa spellatura e alla eliminazione delle lisce. I tranci puliti vengono così tagliati a filetti e posizionati all'interno di vasi di vetro e latte di diversi formati. A questa fase segue la colmatura dei contenitori con olio di oliva o acqua (se il prodotto è richiesto al naturale), la chiusura del coperchio con macchina tappatrice automatica, la sterilizzazione e il lavaggio delle confezioni. L'ultima fase è rappresentata dall'etichettatura dei vasi con una macchina etichettatrice automatica, dal confezionamento dei contenitori in termopacchi e dal magazzinaggio in appositi locali.

Swordfish / Salmon, taken from refrigerating room, are cut in slices, they are put in running water to drain and then they are placed in baskets steel (AISI 316). They are cooked in water and salt, not with steam, in order to maintain intact the organoleptic qualities and don't waste proteins. After being cooked, the products are cooled and manually they are meticulously skinned. After this fishbones are removed. The cleaned slices are cut in fillets and placed inside glass jars and tins of different formats. After this stage containers are filled with olive oil or water (if the product is required au naturel), the lid is closed with automatic capping machine, then there is the sterilization and the washing of the packaging. The last phase is represented by labeling the jars with an automatic labeling machine, the containers are wrapped in thermal pack and they are placed in dedicated areas.



Filetti di Pesce Spada in olio di oliva

Swordfish fillets in olive oil

200g



Filetti di Salmone al naturale

Salmon fillets in brine

200g



Filetti di Salmone in olio di oliva

Salmon fillets in olive oil

200g

CREME E PATÉ

Lo Sgombro, il Tonno, il Pesce Spada e il Salmone, già cotti e privati della pelle e delle lisce, vengono omogeneizzati insieme agli ingredienti che caratterizzano ogni singola crema o paté. Le creme così ottenute vengono confezionate in vasi di vetro di diversi formati, chiusi ermeticamente, sterilizzati, lavati, etichettati e confezionati in termopacchi per la spedizione. I paté e le creme non contengono alcuna aggiunta di amidi o esaltatori di sapidità.



CREAMS AND PATE

Mackerel, Tuna, Swordfish and Salmon, after being cooked and skinned and after having removed the fishbones, are homogenized together with ingredients that characterize every single cream or pate. The creams thus obtained are packaged in glass jars of different sizes, sealed, sterilized, washed, labeled and packaged in thermal pack for shipping. Pate and creams don't contain any added starches or flavor enhancers





Crema di Tonno con Arance di Sicilia

Tuna cream with Sicily Oranges

130g

180g



Crema di Tonno con Pistacchi

Tuna cream with pistachios

130g

180g



Crema di Tonno con Mandorle

Tuna cream with almonds

130g

180g





Crema di Tonno con Carciofi

Tuna cream with artichokes



Crema di Tonno con Pomodori secchi

Tuna cream with sun dried tomatoes



Crema di Tonno con Peperoni arrostiti

Tuna cream with grilled peppers





Crema di Tonno con Pesce Spada

Tuna cream with swordfish



Crema di Tonno con Olive nere

Tuna cream with black olives



Pesto di Tonno

Tuna pesto





Patè di Tonno

Tuna patè



Patè di Sgombro

Mackerel patè



Sugo al nero di Seppia

sauce Squid ink



*biologico



TONNO, SGOMBRO, SALMONE E PESCE SPADA
IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

TUNA, MACKEREL, SALMON & SWORDFISH IN ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

*OLIO PROVENIENTE DA AGRICOLTURE BIOLOGICHE
OIL FROM BIOLOGICAL AGRICULTURE



Filetti di Tonno in olio E.V.O. biologico
Tuna fillets in bio extra virgin olive oil



Filetti di Ventresca in olio E.V.O. biologico
Ventresca fillets in bio extra virgin olive oil



Filetti di Sgombro in olio E.V.O. biologico
Mackerel fillets in bio extra virgin olive oil



Filetti di Pesce Spada in olio E.V.O. biologico
Swordfish fillets in bio extra virgin olive oil



Filetti di Salmone in olio E.V.O. biologico
Salmon fillets in bio extra virgin olive oil



E.V.O : Olio Extravergine di Oliva

RAGÙ DI TONNO, SGOMBRO E PESCE SPADA

TUNA, MACKEREL & SWORDFISH SAUCE



Lo Sgombro, il Tonno o il Pesce Spada, già cotti e privati della pelle e delle lisce, vengono sfilettati ed aggiunti insieme agli ingredienti che caratterizzano ogni singolo Ragù. La salsa così ottenuta viene confezionata in vasi di vetro di diversi formati, chiusi ermeticamente, sterilizzati, lavati, etichettati e confezionati in termopacchi per la spedizione. I Ragù non contengono alcuna aggiunta di amidi o esaltatori di sapidità.

Mackerel, Tuna or Swordfish, after being cooked and skinned and after having removed the fishbones, are filleted and added to the ingredients that characterize every single sauce. The sauce thus obtained is packaged in glass jars of different sizes, sealed, sterilized, washed, labeled and packaged in thermal pack for shipping. The sauce doesn't contain any added starches or flavor enhancers.



Ragù di Tonno
Tuna sauce



Ragù di Sgombro
Mackerel sauce



Ragù di Pesce Spada
Swordfish sauce



PACKAGING
DEL PRODOTTO
PRODUCTS PACK



Pack modulare con 4 o 3 cavità
Modular pack with 4 or 3 cavities



Sgombro Skinny
Skinny Mackerel



Cofanetto vaso e gadget opzionale
Jar Pack with option gadget

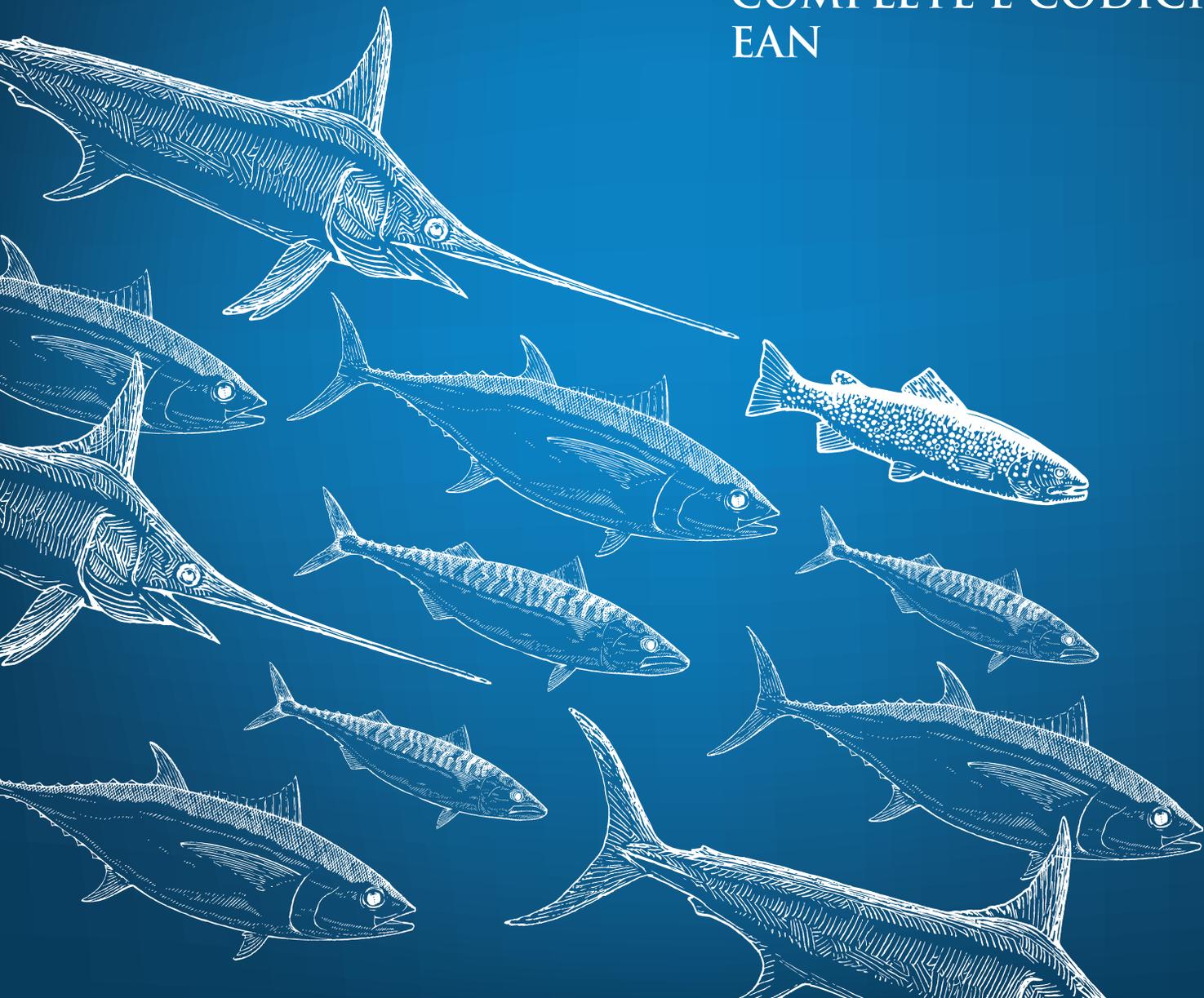


Pack Affettato Salame di Tonno
Sliced Salami Tuna Pack



** buste dal peso variabile / bogs by variable weight*

GRAMMATURE
COMPLETE E CODICI
EAN



TONNO

Tuna

LATTA Filetti di tonno in olio di oliva TIN tuna fillets in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 125	20 (kg 2.2)	31x11x10	20x10h	8004899002918
g 850	8 (kg 8)	32x32x11	6x8h	8004899002758
g 2450	2 (kg 5.5)	44x22x8	7x10h	8004899002246

Filetti di tonno in olio extravergine di oliva Tuna fillets in extra virgin olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg4)	28x21x9	14x10h	8004899000464

Filetti di tonno in olio di oliva Tuna fillets in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 100	12 (kg 1.2)	28x21x9	14x10h	8004899000921
g 200	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899001409
g 300	12 (kg 5.5)	28x21x12	14x8h	8004899001706
g 550	6 (kg 5)	24x16x15	21x6h	8004899002376
g 770	2 (kg 1.5)	22x11x14	22x11h	8004899000181
g 1700	2 (kg 5)	24x12x20	24x4h	8004899002765
g 3000	2 (kg 6)	28x14x26	28x14h	8004899000174

Filetti di tonno al naturale Tuna fillets in brine

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg4)	28x21x9	14x10h	8004899002000
g 300	12 (kg 5.5)	28x21x12	14x8h	8004899002215
g 550	6 (kg 5)	24x16x15	21x6h	8004899002772
g 1700	2 (kg 5)	24x12x20	24x4h	8004899002789

Filetti di tonno in olio E.V.O. Bio Tuna fillets in bio extra virgin olive oil



peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg4)	28x21x9	14x10h	8004899002741

Filetti di ventresca in olio E.V.O. Bio Ventresca fillets in bio extra virgin olive oil



peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg4)	28x21x9	14x10h	8004899000556

Ventresca di tonno in olio di oliva Ventresca fillets in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899002130
g 300	12 (kg 5.5)	28x21x12	14x8h	8004899002147

Pezzettini di tonno in olio di semi di soia Tuna pieces in soybeans oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 300	12 (kg 5.5)	28x21x12	14x8h	8004899002178
g 550	6 (kg 5)	24x16x15	21x6h	8004899002468
g 1700	2 (kg 5)	24x12x20	24x4h	8004899002536

Filetti di tonno rosso in olio di oliva Bluefin tuna in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899000297
g 300	12 (kg 5.5)	28x21x12	14x8h	8004899000310

Pezzetti di tonno in olio di oliva
Tuna pieces in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 300	12 (kg 5.5)	28x21x12	14x8h	8004899002420

Tonno Salato in olio di oliva
Salted tuna fillet in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 100	12 (kg 1.2)	28x21x12	14x8h	8004899000853

Tonnetto del Mediterraneo in olio di oliva
Albacares tuna in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 100	12 (kg 1.2)	28x21x9	14x10h	8004899000990
g 200	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899000952

Filetti di Alalunga in olio di oliva
Skipjack tuna in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 100	12 (kg 1.2)	28x21x9	14x10h	8004899001041
g 200	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899000938

Tarantello di tonno in olio di oliva
Tarantello in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg4)	28x21x9	14x10h	8004899002130

Lattume di tonno in olio di oliva
Tuna lattume in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg4)	28x21x9	14x10h	8004899002437

Bottarga di tonno a tranci
Tuna bottarga

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
*g	sottovuoto in buste a scelta / vacuum pack into envelopes choice			

Bottarga di tonno in olio di oliva
Tuna bottarga in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 190	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899002383

Buzzonaglia di tonno in olio di semi di soia
Tuna buzzonaglia in soyabeans oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 550	6 (kg 5)	24x16x15	21x6h	8004899002109

Salame di tonno | arance | pistacchi
Tuna salami | oranges | pistachios

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
*g	sottovuoto in buste a scelta / vacuum pack into envelopes choice			

Insalatina di tonno in olio di oliva
Tuna salad in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899002543
g 300	12 (kg 5.5)	28x21x12	14x8h	8004899002550

Bottarga di tonno grattugiata
Grated Tuna bottarga

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 42	12 (kg 1.7)	25x18x6.5	18x15h	8004899000143
g 20	-	buste singole		8004899000457
*g	porzionatura in buste a scelta / portioned into envelopes choice			

SGOMBRO

Mackerel

Filetti di sgombro in olio di oliva

Mackerel fillets in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 100	12 (kg 1.2)	28x21x9	14x10h	8004899000983
g 200	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899001102
g 300	12 (kg 5.5)	28x21x12	14x8h	8004899001904
g 550	6 (kg 5)	24x16x15	21x6h	8004899000709

Filetti di sgombro in olio di semi di soia

Mackerel fillets in soybeans oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899001201
g 300	12 (kg 5.5)	28x21x12	14x8h	8004899001805
g 550	6 (kg 5)	24x16x15	21x6h	8004899000204

Lattume di sgombro in olio di oliva

Mackerel lattume in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 300	12 (kg 5.5)	28x21x12	14x8h	8004899002833

LATTA Filetti di sgombro in olio di oliva

TIN mackerel fillets in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 125	20 (kg 2.2)	31x11x10	20x10h	8004899000600
g 850	8 (kg 8)	32x32x11	6x8h	8004899000808
g 2450	2 (kg 5.5)	44x22x8	7x10h	8004899001003

Filetti di sgombro in olio E.V.O. Bio

Mackerel fillets in bio extra virgin olive oil



peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg4)	28x21x9	14x10h	8004899002819

Filetti di sgombro al naturale

Mackerel fillets in brine

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg4)	28x21x9	14x10h	8004899002208
g 300	12 (kg 5.5)	28x21x12	14x8h	8004899002598

Uova di sgombro in olio di oliva

Mackerel roes in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 300	12 (kg 5.5)	28x21x12	14x8h	8004899002239

Filetti di sgombro in olio extravergine di oliva

Mackerel fillets in extra virgin olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg4)	28x21x9	14x10h	8004899000471

LATTA Filetti di sgombro in olio di semi di soia

TIN mackerel fillets in soybeans oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 125	20 (kg 2.2)	31x11x10	20x10h	8004899000105
g 850	8 (kg 8)	32x32x11	6x8h	8004899000303
g 1900	4 (kg 9)	32x32x12	6x8h	8004899000402
g 2450	2 (kg 5.5)	44x22x8	7x10h	8004899000501

SALMONE

Salmon

Filetti di salmone in olio di oliva

Salmon fillets in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 100	12 (kg 1.2)	28x21x9	14x10h	8004899001027
g 200	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899002154

Filetti di salmone al naturale

Salmon fillets in brine

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg4)	28x21x9	14x10h	8004899002161

Filetti di salmone in olio E.V.O. Bio

Salmon fillets in bio extra virgin olive oil



peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg4)	28x21x9	14x10h	8004899002857

Filetti di salmone in olio extravergine di oliva

Salmon fillets in extra virgin olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg4)	28x21x9	14x10h	8004899000877

PESCE SPADA

Swordfish

Filetti di pesce spada in olio di oliva

Swordfish fillets in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 100	12 (kg 1.2)	28x21x9	14x10h	8004899001010
g 200	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899002864

Filetti di pesce spada in olio di oliva Bio

Swordfish fillets in bio extra virgin olive oil



peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg4)	28x21x9	14x10h	8004899000129

Filetti di pesce spada in olio extravergine di oliva

Swordfish fillets in extra virgin olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg4)	28x21x9	14x10h	8004899000785

RICCIOLA

Amberjack

Pezzetti di Ricciola in olio di oliva

Amberjack pieces in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899001058

Filetti di Ricciola in olio di oliva

Amberjack fillets in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 100	12 (kg 1.2)	28x21x9	14x10h	8004899001034
g 200	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899000945

CREME E PATÈ

Cream & pate

Crema di tonno con mandorle

Tuna cream with almonds

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 130	12 (kg 1.6)	25x18x6.5	18x15h	8004899002703
g 180	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899002574

Crema di tonno con arance di sicilia

Tuna cream with Sicily Oranges

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 130	12 (kg 1.6)	25x18x6.5	18x15h	8004899002642
g 180	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899002475

Crema di tonno con pomodori secchi

Tuna cream with sun dried tomatoes

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 130	12 (kg 1.6)	25x18x6.5	18x15h	8004899002710
g 180	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899002604

Crema di tonno con olive nere

Tuna cream with black olives

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 130	12 (kg 1.6)	25x18x6.5	18x15h	8004899002673
g 180	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899002482

Patè di sgombrò

Mackerel pate

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 130	12 (kg 1.6)	25x18x6.5	18x15h	8004899000624
g 180	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899001300

Crema di tonno con pistacchi

Tuna cream with pistachios

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 130	12 (kg 1.6)	25x18x6.5	18x15h	8004899002697
g 180	12 (kg4)	28x21x9	14x10h	8004899002581

Crema di tonno con carciofi

Tuna cream with artichokes

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 130	12 (kg 1.6)	25x18x6.5	18x15h	8004899002659
g 180	12 (kg4)	28x21x9	14x10h	8004899002499

Crema di tonno con pesce spada

Tuna cream with swordfish

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 130	12 (kg 1.6)	25x18x6.5	18x15h	-
g 180	12 (kg4)	28x21x9	14x10h	8004899002536

Crema di tonno con peperoni arrostiti

Tuna cream with grilled peppers

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 130	12 (kg 1.6)	25x18x6.5	18x15h	8004899002666
g 180	12 (kg4)	28x21x9	14x10h	8004899002505

Pesto di tonno

Tuna pesto

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 130	12 (kg 1.6)	25x18x6.5	18x15h	8004899002680
g 180	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899002543

Patè di tonno

Tuna pate

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 130	12 (kg 1.6)	25x18x6.5	18x15h	8004899000563
g 180	12 (kg4)	28x21x9	14x10h	8004899000396

RAGÚ

Sauce

Ragú di pesce spada Swordfish sauce

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 190	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899000211
g 290	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899000211

Ragú di tonno Tuna sauce

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 190	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899002567
g 290	12 (kg 5.5)	28x21x12	14x8h	8004899002321

SPECIALITÀ PICCANTI

Hot Speciality

Filetti di tonno con peperoncino in olio di oliva hot tuna fillets in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899000525

Pezzetti di tonno con peperoncino in olio di semi di soia hot tuna pieces in soyabeans oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 300	12 (kg 5.5)	28x21x12	14x8h	8004899000440

PACK SPECIALI

Special Pack

Pack modulare 4/3/ modular pack

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
4x200	0.9	40x14x7	-	8004899000594
3x200	0.7	40x14x7	-	8004899000617

Ragú di sgombro Mackerel sauce

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 190	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899002826
g 290	12 (kg 5.5)	28x21x12	14x8h	8004899002529

Sugo al nero di seppia Sauce of Sepia ink

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 190	12 (kg4)	28x21x9	14x10h	8004899000136

Filetti di sgombro con peperoncino in olio di oliva hot mackerel fillets in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 200	12 (kg 4)	28x21x9	14x10h	8004899000532

Pezzetti di tonno con peperoncino in olio di oliva hot tuna pieces in olive oil

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
g 300	12 (kg 5.5)	28x21x12	14x8h	8004899000327

Salame di tonno affettato Tuna salami

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
90	0.1	26x20	-	8004899000860

Cofanetto modulare vaso/busta modular pack

peso weight	Pz/peso pc & weight	Dim. Box (cm) box size	Box/Pallet box - pallet	EAN ean code
-	-	-	-	8004899000167

SEBASTIANO
DRAGO
dal 1929



Da sempre specializzata nella conservazione e distribuzione di prodotti ittici, la ditta Drago negli ultimi anni ha instaurato e consolidato rapporti con altre aziende e catene della grande distribuzione per dar vita a "Private label"; un servizio personalizzato in base alle vostre esigenze. Le imprese che possiedono un marchio già affermato, si presentano sul mercato con una nuova linea alimentare, puntando sull'esclusivo gusto e l'alta qualità della ditta Drago.

PRIVATE LABEL

The Drago company has been always specialized in the preservation and distribution of fish products and in the recent years it has established and consolidated relationships with other companies and supermarket chains to create a "Private Label"; a personalized service tailored to your needs. The companies that have a brand already established, in fact, appear on the market with a new food line, focusing on the exclusive taste and high quality of the Drago company.

LA NOSTRA QUALITÀ IL TUO BRAND



CUSTODIAMO IL SEGRETO
DI FAR BENE LE COSE

SEBASTIANO
DRAGO
dal 1929



www.dragoconserve.it

seguici scopri i nostri prodotti



www.dragoconsERVE.it



SIRACUSA

Ditta Drago Sebastiano
Via stentinello 10/A - c.da Targia - 96100 Siracusa
tel: +39 0931 49 19 91 - fax: +39 0931 49 19 77
info@dragoconsERVE.it