

DAL 1986

ALESSANDRO

USINI

TRA LA TERRA E IL MARE





## L'ARTE DEI SUGHI DI PESCE

Vieni a scoprire la prima esclusiva linea di **sughi di pesce Alessandro Usini**.

Squisite ricette di mare da gustare con semplicità in ogni occasione, idee originali e creative preparate con le migliori materie prime.

I **sughi di pesce Alessandro Usini** sono prodotti in Italia, realizzati senza conservanti aggiunti (ad eccezione dei solfiti presenti nel vino), sono senza glutine e rispettano l'ambiente, essendo confezionati in vetro con capsula di metallo, interamente riciclabili. Inoltre, grazie al processo di termostabilizzazione del prodotto ad alte temperature, i sughi di pesce Alessandro Usini possono essere conservati a temperatura ambiente fino a 24 mesi, preservandone perfettamente il gusto.

Inizia il sorprendente viaggio tra i sapori del mare con i **sughi di pesce Alessandro Usini**.



*“Sono passati 35 anni da quando giocavo da bambino sotto i banchi della pescheria di famiglia, circondato dall’amore dei miei genitori e dall’affetto dei clienti.*

*Oggi voglio ricambiare tutto il calore che ho ricevuto, offrendo al grande pubblico il frutto della mia esperienza di Chef, amante del mare e delle materie prime di qualità. Una linea di sughi di pesce di eccellenza da gustare in ogni occasione.”*

ALESSANDRO  
USINI

*I Sughi di Pesce*



DAL 1986  
ALESSANDRO

**USINI**

TRA LA TERRA E IL MARE

*I Sughi*

**ASTICE**

# ASTICE

*“È veramente un sugo di eccellenza, in cui “sua maestà” l’astice regala emozioni e sapori unici. Ho ricercato la perfezione attraverso l’equilibrio tra la semplicità e l’utilizzo di una grande materia prima.”*

ALESSANDRO  
USINI



## *I consigli dello Chef*

Scolare la pasta, unire al sugo in padella e mantecare.  
Aggiungere a piacere del prezzemolo tritato,  
olio EVO e un mestolo di acqua di cottura.

**Pasta consigliata:** Paccheri o Linguine

### INGREDIENTI:

Passata di pomodoro (66%), **ASTICE** (16%),  
Pomodorini (8%), Olio extra vergine di oliva,  
Vino bianco (**SOLFITI**), Brodo di **PESCE**  
(acqua, cipolla, carota, pomodoro, **GAMBERI**,  
**SCAMPI**, **TONNETTO**, sale, pepe), Aglio,  
Sale.

Può contenere: **MOLLUSCHI**

### SENZA GLUTINE

Origine del pomodoro: Italia

### Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	410 kJ / 98 kcal
Grassi:	7,8 g
di cui Saturi:	0,9 g
Carboidrati:	3,0 g
di cui Zuccheri:	2,0 g
Proteine:	4,0 g
Sale:	0,7 g

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento  
per 2 porzioni

Codice Rif. Prodotto:  
AU101



DAL 1986  
ALESSANDRO

**USINI**

TRA LA TERRA E IL MARE

*9 Sughi*

**CALAMARI AI  
POMODORINI GIALLI**



# CALAMARI AI POMODORINI GIALLI

*“Questa ricetta che unisce i calamari ai pomodorini gialli ottiene un gusto d’insieme davvero avvolgente, delicato e indimenticabile.”*

ALESSANDRO  
USINI



## *I consigli dello Chef*

Scolare la pasta, unire al sugo in padella e mantecare  
Aggiungere a piacere del prezzemolo tritato,  
olio EVO e un mestolo di acqua di cottura.

**Pasta consigliata:** Tagliatelle all'uovo o Spaghetto alla chitarra

### **INGREDIENTI:**

Ingredienti: Passata di pomodoro giallo (67%),  
**CALAMARO** (20%), Olio extra vergine di oliva,  
Cipolla, Vino bianco (**SOLFITI**), Sale.

Può contenere: **PESCI** e **CROSTACEI**

### **SENZA GLUTINE**

Origine del pomodoro: Italia

### **Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto**

Energia:	500 kJ / 120 kcal
Grassi:	10,0 g
di cui Saturi:	1,1 g
Carboidrati:	3,0 g
di cui Zuccheri:	2,0 g
Proteine:	4,4 g
Sale:	0,9 g

Peso Netto: 190 g

**212 ml**

Condimento  
per 2 porzioni

Codice Rif. Prodotto:  
AU102



DAL 1986  
ALESSANDRO

**USINI**

TRA LA TERRA E IL MARE

*9 Sughi*

FRUTTI DI MARE  
AL POMODORO

## FRUTTI DI MARE AL POMODORO

*“Calamari, gamberi, frutti di mare e pomodoro rappresentano un grande classico della cucina nostrana. Ogni regione sulle nostre coste ha il proprio segreto, piccole differenze che danno caratteri diversi, io scelgo la semplicità delle materie prime di qualità per offrire un sugo ricco e sorprendente.”*

ALESSANDRO  
USINI



### *I consigli dello Chef*

Scolare la pasta, unire al sugo in padella e mantecare.  
Aggiungere a piacere del prezzemolo tritato,  
olio EVO e un mestolo di acqua di cottura.

**Pasta consigliata:** Linguina o Tonnarello

#### INGREDIENTI:

Passata di pomodoro (58%), Frutti di mare, **CROSTACEI** e **MOLLUSCHI\*** (**POLPO**, **TOTANO**, polpa di **ASTICE**, **GAMBERI**, **COZZE**) (20%) Pomodorini (14%), Olio extra vergine di oliva, Vino bianco (**SOLFITI**), Brodo di **PESCE** (acqua, cipolla, carota, pomodoro, **GAMBERI**, **SCAMPI**, **TONNETTO**, sale, pepe), Aglio, Sale.  
\*in proporzione variabile

#### SENZA GLUTINE

Origine del pomodoro: Italia

#### Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	340 kJ / 81 kcal
Grassi:	6,0 g
di cui Saturi:	0,7 g
Carboidrati:	3,0 g
di cui Zuccheri:	2,0 g
Proteine:	3,8 g
Sale:	0,7 g

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento  
per 2 porzioni

Codice Rif. Prodotto:  
AU103



DAL 1986  
ALESSANDRO

**USINI**

TRA LA TERRA E IL MARE

*9 Sughi*

**FRIARIELLI E  
CALAMARI**

# FRIARIELLI E CALAMARI

*“Attraverso la scelta dei migliori calamari e la selezione delle cime dei friarielli ho creato una ricetta che saprà sorprendere anche i palati più esigenti. Un gusto deciso e corposo per valorizzare un primo speciale”*

ALESSANDRO  
USINI



## *I consigli dello Chef*

Scolare la pasta, unire al sugo in padella e mantecare.  
Aggiungere a piacere del prezzemolo tritato,  
olio EVO e un mestolo di acqua di cottura.

**Pasta consigliata:** Orecchiette o Fusillone

### **INGREDIENTI:**

Cime di rapa “friarielli” (65%), **CALAMARO** (20%) Olio di semi di girasole, Olio extra vergine di oliva, Vino bianco (**SOLFITI**), Sale, Peperoncino.

Può contenere: **PESCI** e **CROSTACEI**

### **SENZA GLUTINE**

Origine delle cime di rapa “friarielli”: Italia

### Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	694 kJ / 166 kcal
Grassi:	14,0 g
di cui Saturi:	1,6 g
Carboidrati:	5,0 g
di cui Zuccheri:	0 g
Proteine:	5,1 g
Sale:	0,4 g

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento  
per 2 porzioni

Codice Rif. Prodotto:  
AU104



DAL 1986

ALESSANDRO

**USINI**

TRA LA TERRA E IL MARE

*9 Sughì*

SPIGOLA POMODORINI GIALLI  
AL PROFUMO DI AGRUMI

# SPIGOLA POMODORINI GIALLI AL PROFUMO DI AGRUMI

*“A sposare la delicatezza della spigola in questa ricetta, arriva la dolcezza del pomodoro giallo, gioiello del centro-sud Italia. E poi c'è il profumo degli agrumi, che con la loro freschezza impreziosiscono il gusto finale.”*

ALESSANDRO  
USINI



## *I consigli dello Chef*

Scolare la pasta, unire al sugo in padella e mantecare.  
Aggiungere a piacere del prezzemolo tritato,  
olio EVO e un mestolo di acqua di cottura.

**Pasta consigliata:** Mezza Manica o Tagliatella

### INGREDIENTI:

Passata di pomodoro giallo (64%), **SPIGOLA** (17%),  
Olio extra vergine di oliva, Pomodorini gialli (4%),  
Vino bianco (**SOLFITI**), Brodo di **PESCE** (acqua,  
cipolla, carota, pomodoro, **GAMBERI, SCAMPI,**  
**TONNETTO**, sale, pepe), Buccia di arancia (0,5%),  
Buccia di limone (0,3%), Aglio, Sale.

Può contenere: **MOLLUSCHI**

### SENZA GLUTINE

Origine del pomodoro: Italia

### Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	555 kJ / 132,7 kcal
Grassi:	11,5 g
di cui Saturi:	1,3 g
Carboidrati:	3,0 g
di cui Zuccheri:	2,0 g
Proteine:	4,3 g
Sale:	0,7 g

Peso Netto: 190 g

**212 ml**

Condimento  
per 2 porzioni

Codice Rif. Prodotto:  
AU105





DAL 1986  
ALESSANDRO

**USINI**

TRA LA TERRA E IL MARE

*9 Saggi*

**SPIGOLA POMODORINI ROSSI  
AL PROFUMO DI AGRUMI**



# SPIGOLA POMODORINI ROSSI AL PROFUMO DI AGRUMI

*“In questa ricetta la spigola e i pomodorini rossi donano un gusto classico, ricco e corposo che coglie, avvolto nel profumo degli agrumi, il richiamo alla freschezza e a sapori mediterranei.”*

ALESSANDRO  
USINI



## *I consigli dello Chef*

Scolare la pasta, unire al sugo in padella e mantecare.  
Aggiungere a piacere del prezzemolo tritato,  
olio EVO e un mestolo di acqua di cottura.

**Pasta consigliata:** Mezza Manica o Tagliatella

### INGREDIENTI:

Passata di pomodoro (61%), **SPIGOLA** (16%),  
Olio extra vergine di oliva, Pomodorini (9%),  
Vino bianco (**SOLFITI**), Brodo di **PESCE** (acqua,  
cipolla, carota, pomodoro, **GAMBERI, SCAMPI,**  
**TONNETTO**, sale, pepe), Buccia di arancia (0,5%),  
Buccia di limone (0,3%), Aglio, Sale.

Può contenere: **MOLLUSCHI**

### SENZA GLUTINE

Origine del pomodoro: Italia

### Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	464 kJ / 111 kcal
Grassi:	10,9 g
di cui Saturi:	1,3 g
Carboidrati:	3,0 g
di cui Zuccheri:	2,0 g
Proteine:	4,1 g
Sale:	0,7 g

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento  
per 2 porzioni

Codice Rif. Prodotto:  
AU106



DAL 1986

ALESSANDRO

**USINI**

TRA LA TERRA E IL MARE

*9 Sughi*

CREMA DI  
SCAMPI

# CREMA DI SCAMPI

*“Un classico della cucina di mare, spesso abbinato al risotto ma davvero sorprendente anche con altri formati di pasta. Io ho scelto di ottenere un gusto vero e sincero, per far assaporare a pieno tutto il sapore degli scampi.”*

ALESSANDRO  
USINI



## *I consigli dello Chef*

Scolare la pasta, unire al sugo in padella e mantecare.  
Aggiungere a piacere del prezzemolo tritato,  
olio EVO e un mestolo di acqua di cottura.

**Pasta consigliata:** Mezza Manica o Tagliatella all'uovo

### INGREDIENTI:

**SCAMPI** (51%) (UK FAO 27), Olio extra vergine di oliva, Passata di pomodoro (12%), Vino bianco (**SOLFITI**), Brodo di **PESCE** (acqua, cipolla, carota, pomodoro, **GAMBERI**, **SCAMPI**, **TONNETTO**, sale, pepe), Sale.

Può contenere: **MOLLUSCHI**

**SENZA GLUTINE**

### Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	1297 kJ / 310 kcal
Grassi:	30,8 g
di cui Saturi:	3,5 g
Carboidrati:	1,0 g
di cui Zuccheri:	0 g
Proteine:	7,2 g
Sale:	1,2 g

Peso Netto: 190 g

**212 ml**

Condimento  
per 2 porzioni

Codice Rif. Prodotto:  
AU107



DAL 1986  
ALESSANDRO

**USINI**

TRA LA TERRA E IL MARE

*A Sughi*

CREMA DI  
GAMBERI

# CREMA DI GAMBERI

*“La qualità e la dolcezza di questa crema di gamberi vi accompagneranno in un incredibile viaggio sensoriale tra i veri sapori del mare.”*

ALESSANDRO  
USINI



## *I consigli dello Chef*

Scolare la pasta, unire al sugo in padella e mantecare.  
Aggiungere a piacere del prezzemolo tritato,  
olio EVO e un mestolo di acqua di cottura.

**Pasta consigliata:** Mezza Manica o Tagliatella

### INGREDIENTI:

**GAMBERI** (43%) (Italia), Olio extra vergine di oliva, Passata di pomodoro (12%) Vino bianco (**SOLFITI**) Brodo di **PESCE** (acqua, cipolla, carota, pomodoro, **GAMBERI**, **SCAMPI**, **TONNETTO**, sale, pepe), Sale.

Può contenere: **MOLLUSCHI**

**SENZA GLUTINE**

### Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	1338 kJ / 320 kcal
Grassi:	32,4 g
di cui Saturi:	3,6 g
Carboidrati:	1,0 g
di cui Zuccheri:	0 g
Proteine:	6,1 g
Sale:	1,5 g

Peso Netto: 190 g

**212 ml**

Condimento  
per 2 porzioni

Codice Rif. Prodotto:  
AU108



*I Prodotti della Terra*



DAL 1986  
ALESSANDRO

**USINI**

TRA LA TERRA E IL MARE

*9 Sughi*

PESTO DI  
PISTACCHIO



# PESTO DI PISTACCHIO

*“Pensata tempo fa per accompagnare sia i miei primi che gli antipasti di carne e pesce, oggi questa ricetta ha trovato il suo equilibrio perfetto, tanto da poter essere utilizzata come unico condimento per un primo piatto.”*

ALESSANDRO  
USINI



## *I consigli dello Chef*

Da provare abbinato a pomodorini, vongole e gamberetti.  
Ottimo anche per aperitivi con focacce e formaggi,  
su pizze farcite e panini con carne.

**Pasta consigliata:** Paccheri o Spaghetti

### INGREDIENTI:

**PISTACCHIO** (48%), Olio extra vergine di oliva, Olio di semi di girasole.

### SENZA GLUTINE

### Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	3158 kJ / 755 kcal
Grassi:	73,7 g
di cui Saturi:	8,5 g
Carboidrati:	13,2 g
di cui Zuccheri:	3,7 g
Proteine:	9,7 g
Sale:	0,0 g

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento  
per 2 porzioni

Codice Rif. Prodotto:  
AU201



DAL 1986

ALESSANDRO

**USINI**

TRA LA TERRA E IL MARE

*Gli Agrodolci*

COMPOSTA DI CIPOLLE  
AL BALSAMICO

# COMPOSTA DI CIPOLLE AL BALSAMICO

*“È una ricetta a cui sono molto legato, la propongo da sempre nei miei ristoranti ed è l’accompagnamento ideale a cui nessuno dei miei ospiti riesce a rinunciare.”*

ALESSANDRO  
USINI



## *I consigli dello Chef*

Squisita per antipasti crudi e cotti di pesce o di carne.  
Ottima per aperitivi con focacce e formaggi.  
Deliziosa nelle pizze farcite e nei panini.

### **INGREDIENTI:**

Cipolla (90%), Zucchero, Olio extra vergine di oliva, Aceto di vino (**SOLFITI**), Vino bianco (**SOLFITI**), Aceto balsamico (**SOLFITI**), (1,5%) Sale.

### **SENZA GLUTINE**

Origine della cipolla: Italia

### **Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto**

Energia:	322 kJ / 77 kcal
Grassi:	1,4 g
di cui Saturi:	0,1 g
Carboidrati:	15 g
di cui Zuccheri:	10 g
Proteine:	1,0 g
Sale:	0,0 g

Peso Netto: 190 g

**212 ml**

Condimento  
per 2 porzioni

Codice Rif. Prodotto:  
AU202



DAL 1986  
ALESSANDRO

**USINI**

TRA LA TERRA E IL MARE

*Gli Agrodolci*

JULIENNE DI  
CIPOLLE

# JULIENNE DI CIPOLLE

*“Una ricetta in grado di restituire tutta la croccantezza delle cipolle, un gusto molto ricco e aromatico dato dal bilanciamento tra i diversi vini.”*

ALESSANDRO  
USINI



## *I consigli dello Chef*

Squisita per antipasti crudi e cotti di pesce o di carne.  
Ottima per aperitivi con focacce e formaggi.  
Deliziosa nelle pizze farcite e nei panini.

### **INGREDIENTI:**

Cipolla (90%), Zucchero, Olio extra vergine di oliva, Aceto di vino (**SOLFITI**), Vino bianco (**SOLFITI**), Vino rosso (**SOLFITI**), Sale.

### **SENZA GLUTINE**

Origine della cipolla: Italia

### **Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto**

Energia:	322 kJ / 77 kcal
Grassi:	1,4 g
di cui Saturi:	0,1 g
Carboidrati:	15 g
di cui Zuccheri:	11 g
Proteine:	1,0 g
Sale:	0,2 g

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento  
per 2 porzioni

Codice Rif. Prodotto:  
AU203

DAL 1986  
ALESSANDRO  
**USINI**  
TRA LA TERRA E IL MARE

## L'ARTE DEI SUGHI DI PESCE



Il dinamismo è alla base della filosofia del marchio, infatti, si aggiungeranno, nei mesi, nuove ricette ed edizioni limitate per offrirvi sapori sempre nuovi e speciali.



Per info sui prodotti: [info@alessandrousini.it](mailto:info@alessandrousini.it)  
Per richieste commerciali: [sales@alessandrousini.it](mailto:sales@alessandrousini.it)

[www.alessandrousini.it](http://www.alessandrousini.it)

