



A ARTE E O ENGENHO.

PESCA SALTO E VARA



O atum é capturado com linha e anzol através de uma arte de pesca tradicional e centenária, conhecida como "salto e vara", um método selectivo para uma qualidade superior de pescado e pela própria preservação da espécie. É então feita a cozedura em salmoura, segundo a tradição dos antigos conserveiros da Ilha de São Jorge, nos Açores. Como resultado, obtemos um atum de sabor e textura incomparáveis.

ATUM BONITO

(KATSUWONUS PELAMIS)



O Atum Bonito forma cardumes à superfície nas regiões tropicais de todos os oceanos.

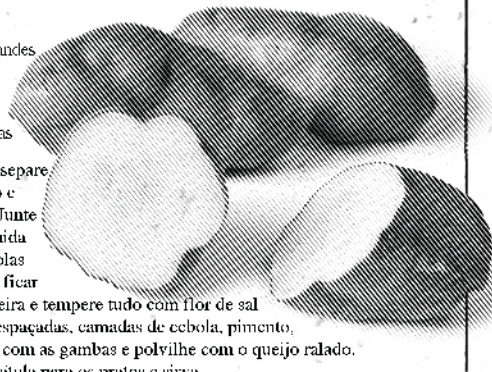
O dorso apresenta uma cor azul-arruixeada e a sua principal característica são o conjunto de listas escuras longitudinais na metade posterior do flanco. É visto como uma das principais espécies do ponto de vista pesqueiro.

RECEITA

FILETES DE ATUM COM BATATA DOCE E GAMBAS

- * 4un. Atum com Batata Doce
- * 8 espargos verdes de conserva
- * 180g de queijo para gratinar
- * 2 pimentos vermelhos
- * 12 gambas grandes
- * Flor de sal
- * Pimento
- * Azeite
- * 2 cebolas novas

Abra as latas, retire os Filetes de Atum, separe a Batata Doce, retire-os para um prato e reserve. Doure as gambas cruas descascadas. Junte ao atum e, na mesma frigideira, salteie em seguida os pimentos limpos e cortados às tiras e as cebolas cortadas em meias-luas finas. Quando a cebola ficar translúcida, junte a batata doce, retire da frigideira e tempere tudo com flor de sal e pimenta. Disponha num pirex em 4 porções espaçadas, camadas de cebola, pimento, batata doce, filetes de atum e espargos. Decore com as gambas e polvilhe com o queijo ralado. Gratine durante 5 minutos, mude com uma espátula para os pratos e sirva.



SANTA CATARINA

MARCA COM TRADIÇÃO

Herdeira de uma antiga tradição conserveira de S. Jorge, que remonta à primeira metade do séc. XX, a marca Santa Catarina foi constituída a 28 de Abril 1995.



Utiliza a mão de obra sustentada, maioritariamente feminina, permitindo o melhor aproveitamento de recursos e de capacidades locais. Assume uma pesca responsável, através de captura sustentável de peixe, defendendo o ecossistema marinho e o meio ambiente e garantindo ainda a subsistência das populações costeiras que vivem da pesca.

Santa Catarina Industria Conserveira S.A.
Rua do Roque, 9
9850-079 Calheta, São Jorge - Açores



Santa Catarina prima-se pela qualidade em vez de quantidade. O conhecimento acumulado na manipulação do peixe e conservas faz de Santa Catarina uma referência nos Estados Unidos e Europa.