

Zone FAO trattate



- FAO21 Atlantico nord-occidentale
- FAO27 Atlantico nord-orientale e Mar Baltico
- FAO31 Atlantico centro-occidentale
- FAO34 Atlantico centro-orientale
- FAO37 Mediterraneo e Mar Nero
- FAO41 Atlantico sud-occidentale
- FAO47 Atlantico sud-orientale
- FAO48-58-88 Oceano Antartico
- FAO51-57 Oceano Indiano
- FAO61-67-71-77-81-87 Oceano Pacifico

Reparto amministrativo

 Tel : 082 314 97470

 Cell : 331 380 4088

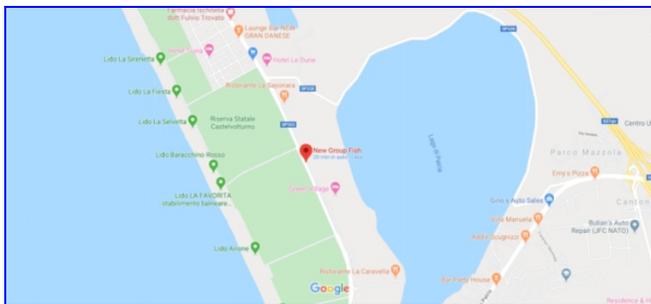
 Fax : 082 314 97471

 Email : amministrazione.mardamar@gmail.com

Reparto commerciale

 Cell : 393 875 9683

 Email : mardamarsrl@gmail.com



Via Domitiana, 993, 81030 Castel Volturno CE



Mardamar_srl



mardamar-srl.webnode.it



Mardamar SRL



393 875 9683

mardamar



"I pescatori sanno che il mare è pericoloso e le tempeste terribili, ma non hanno mai considerato quei pericoli ragioni sufficienti per rimanere a terra."
(Vincent van Gogh)

I nostri prodotti

Importazione

Sogliolea
Seppia
Mazzola
Sgombro
Polpo
Calamaro
Pescatrice
Moscardino
Ricciola
Merluzzo
Gallinella
Scorfano
Sarago
San Pietro
Dentice
Triglia



Allevato

Salmone
Rombo
Oratea
Spigola
Pagro



Pescato Italia

Alice
Sciabola
Spada intero
Merluzzo
Triglia
Sgombro



Dentice
Pagro
Moscardino
Polpo verace
Seppia
Calamaro
Sogliola
Gambero

Crostacei

Astice
Scampo
Gambero rosa/bianco
Gambero rosso
Aragosta



Frutti di mare

Cozza
Tartufo
Fasolari
Ostrica
Vongola
Lupino
Tellina
Cannelli



Lavorati

Cuore di merluzzo
Filetti di merluzzo
Filetto di pangasio
Filetto persico
Trancio di tonno
Trancio di pesce spada
Salmone/tonno/spada affumicato



Chi siamo !

Mardamar nasce dall'esperienza oramai decennale nel settore del fresco, ma si va perfettamente a integrare con una visione giovane e sempre improntata sulla continua ricerca di prodotti innovativi. Grazie al rapporto con i nostri clienti, riusciamo a soddisfare i loro bisogni... perché li ascoltiamo... perché conosciamo bene le problematiche presenti nel settore...perché lo facciamo con passione. La nostra commerciale è molto dinamica, gli ordini sono gestiti giornalmente e i clienti aggiornati su tutto il pescato, soprattutto senza sorprese per la qualità, garantita da ricerca continua di prodotti eccellenti e rapporti commerciali ormai consolidati con i nostri fornitori di fiducia. Ci affidiamo a una logistica interna in grado di garantire consegne puntuali e un ottimale mantenimento del prodotto, poiché la catena del freddo e sempre rispettata in ogni passaggio e tutti i nostri automezzi garantiscono una perfetta tenuta della temperatura.

E non solo ...