



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, Tonno Rosso, Tonnetto del Mediterraneo, Ricciola, 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, Bluefin Tuna, Mediterranean Tuna, Amberjack, 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 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 colmatatura 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 magazzino 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

2400g



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 soyabeans 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

550g

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 / *bags by variable weight*

A hand with red nail polish and gold rings is reaching for a sandwich on a white plate. The plate contains several sandwiches made with round buns, filled with tuna and mackerel, topped with lemon slices and green herbs. In the background, there is a wooden board with sliced bread and another plate with a salad. A blue cloth is visible on the left side of the frame.

SPECIALITÀ

TONNO E SGOMBRO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

TUNA AND MACKEREL IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



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

200g



Filetti di Sgombro in olio extravergine di oliva
Mackerel fillets in extra virgin olive oil

200g



SPECIALITÀ

TONNO E SGOMBRO CON PEPERONCINO

TUNA AND MACKEREL WITH HOT 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

An underwater photograph showing several large fish, likely amberjacks, swimming in clear blue water. A large school of smaller fish is visible in the background. The text 'SPECIALITÀ' is in yellow, while 'FILETTI DI RICCIOLA' and 'AMBERJACK FILLETS' are in white.

SPECIALITÀ
FILETTI DI RICCIOLA
AMBERJACK FILLETS

Filetti di Ricciola in olio di oliva

Amberjack fillets in olive oil

200g



Pezzetti di Ricciola in olio di oliva

Amberjack pieces in olive oil

190g

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 CON CIPOLLA, IN ACQUA DI
MARE E TONNETTO DEL MEDITERRANEO

TUNA FILLETS WITH ONION, SEA WATER AND SKINJACK FILLETS



Filetti di Tonno e Cipolla in olio di oliva

Tuna fillet whit onions in olive oil



Filetti di Tonnetto del Mediterraneo in olio di oliva

Skipjack fillets in olive oil



LATTA - TIN



Filetti di Tonno in Acqua di Mare

Tuna fillet with sea water



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 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.



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

200g

300g

550g

Filetti di Sgombro al naturale

Mackerel fillets in brine

200g

300g



Filetti di Sgombro in olio di semi di soia

Mackerel fillets in soyabean oil

200g

300g

550g

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



Easy Open / Apertura con anello

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 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



Crema di Tonno con Pistacchi

Tuna cream with pistachios



Crema di Tonno con Mandorle

Tuna cream with almonds





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

130g

180g



Patè di Sgombro

Mackerel patè

130g

180g



Sugo al nero di Seppia

sauce Squid ink

290g

190g



*biologico



TONNO, SGOMBRO E VENTRESCA
IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO
TUNA, MACKEREL AND VENTRESCA 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 Sgombro in olio E.V.O. biologico

Mackerel fillets in bio extra virgin olive oil



Ventresca di Tonno in olio E.V.O. biologico

Ventresca 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 lische, 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 3 cavità
Modular pack with 3 cavities



Sgombro Skinny
Skinny Mackerel



Cofanetto vaso (gadget opzionale)

Jar Pack (option gadget)

550g

Pack Affettato Salame di Tonno

Sliced Salami Tuna Pack

40g

50g

*g

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





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



BUON
APPETITO

NOTE



www.dragoconserve.it

seguiaci 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