



PEIXARIA &
SABORES DO SÍTIO







NOSSA HISTÓRIA

O Recanto do Sossego nasceu de um sonho em família: um sítio tranquilo, uma lagoa repleta de peixes e momentos de união que se transformaram em tradição.

O que começou como lazer e confraternização cresceu e virou negócio, sempre guiado pela paixão pelo frescor e pela qualidade.

Hoje, oferecemos muito mais que peixes: frangos caipiras, ovos frescos, frutas, verduras e um mix especial de frutos do mar — tudo produzido e selecionado com o carinho de quem sabe o valor de cada detalhe.

Aqui, cada produto carrega história, sabor e o aconchego do nosso sítio.

**PEIXES DE
ÁGUA DOCE**

Contra Filé Tilápia

- Origem:** Águas doces, cultivo em viveiros.
- Habitat:** Represas e rios de água calma.
- Característica:** Corte nobre, uniforme e sem espinhos.
- Corte:** Parte superior do filé.
- Embalagem:** Bandejas ou a vácuo.
- Textura:** Firme e macia.
- Sabor:** Suave e delicado.
- Preparo:** Grelhado, assado, empanado ou em ensopados.



Corvina

- Origem:** Águas doce e salgada, encontrada na costa brasileira.
- Habitat:** Regiões costeiras, estuários e mangues.
- Característica:** Peixe de corpo alongado, carne branca e poucas espinhas.
- Corte:** Inteira, em postas ou filés.
- Embalagem:** Bandejas ou a vácuo.
- Textura:** Macia e úmida.
- Sabor:** Suave, levemente adocicado.
- Preparo:** Assada, frita, ensopada ou grelhada.



Curimba

- Origem:** Águas doces, comum em rios do Brasil.
- Habitat:** Rios de correnteza e represas.
- Característica:** Peixe de escamas, carne saborosa, porém com mais espinhas.
- Corte:** Inteiro ou em postas.
- Embalagem:** Bandejas ou a vácuo.
- Textura:** Firme.
- Sabor:** Intenso, típico de peixe de rio.
- Preparo:** Assado na brasa, frito ou ensopado.



Dourado

Origem: Águas doces, típico de rios da América do Sul.

Habitat: Rios de correnteza forte.

Característica: Escamas douradas, carne nobre e firme.

Corte: Inteiro ou em postas.

Embalagem: Bandejas ou a vácuo.

Textura: Firme.

Sabor: Marcante e saboroso.

Preparo: Assado, grelhado ou em moquecas.



Mandi

Origem: Águas doces, comum em rios e represas do Brasil.

Habitat: Rios de água calma e fundos arenosos.

Característica: Peixe de couro, sem escamas, com espinhos laterais.

Corte: Inteiro ou em postas.

Embalagem: Bandejas ou a vácuo.

Textura: Macia.

Sabor: Suave e levemente adocicado.

Preparo: Frito, ensopado ou assado.



Piau

Origem: Águas doces, típico de rios brasileiros.

Habitat: Rios de correnteza média e represas.

Característica: Peixe de escamas, corpo alongado, carne apreciada.

Corte: Inteiro ou em postas.

Embalagem: Bandejas ou a vácuo.

Textura: Macia.

Sabor: Suave, levemente adocicado.

Preparo: Assado, frito ou cozido.



Piranha

Origem: Águas doces, encontrada em rios e lagos do Brasil.

Habitat: Rios de correnteza lenta e lagoas.

Característica: Conhecido pelos dentes fortes; carne saborosa.

Corte: Inteira ou em postas.

Embalagem: Bandejas ou a vácuo.

Textura: Firme.

Sabor: Intenso e marcante.

Preparo: Caldos, sopas, frita ou assada.



Postas de Tilápia

Origem: Águas doces, cultivo em viveiros.

Habitat: Represas e rios calmos.

Característica: Cortes em pedaços grossos do peixe, uniformes e sem espinhas centrais.

Corte: Postas, retiradas do filé ou do corpo inteiro.

Embalagem: Bandejas ou a vácuo.

Textura: Firme e macia.

Sabor: Suave e delicado.

Preparo: Grelhado, assado, frito ou ensopado.



Surubim

Origem: Águas doces, típico de rios brasileiros.

Habitat: Rios de correnteza moderada e fundos arenosos.

Característica: Peixe de couro, corpo alongado, carne firme.

Corte: Inteiro, em postas ou filés.

Embalagem: Bandejas ou a vácuo.

Textura: Firme.

Sabor: Suave e delicado.

Preparo: Grelhado, assado ou em moquecas.



Tambaqui

- Origem:** Águas doces da Amazônia e rios tropicais.
- Habitat:** Rios e lagos de água calma e correnteza moderada.
- Característica:** Escamas grandes, carne saborosa e oleosa.
- Corte:** Inteiro, em postas ou filés.
- Embalagem:** Bandejas ou a vácuo.
- Textura:** Macia e succulenta.
- Sabor:** Intenso, levemente adocicado.
- Preparo:** Assado, grelhado ou frito.



Tilápia Inteira Limpa

- Origem:** Águas doces, cultivada em viveiros.
- Habitat:** Represas e rios calmos.
- Característica:** Peixe inteiro, limpo, sem vísceras e escamas externas retiradas.
- Corte:** Inteiro.
- Embalagem:** Bandejas ou a vácuo.
- Textura:** Firme e macia.
- Sabor:** Suave e delicado.
- Preparo:** Assado, grelhado, frito ou ensopado.



Tilápia Viva

- Origem:** Águas doces, cultivada em viveiros.
- Habitat:** Represas e tanques com oxigenação controlada.
- Característica:** Peixe vivo, fresco e saudável.
- Corte:** Inteiro (vivo, antes do abate).
- Embalagem:** Bandejas ou a vácuo.
- Textura:** Firme após preparo.
- Sabor:** Suave e delicado.
- Preparo:** Grelhado, assado, frito ou ensopado após abate.



Tirinhas de Tilápia

Origem: Águas doces, cultivo em viveiros.

Habitat: Represas e rios calmos.

Característica: Cortes finos e alongados do filé, sem espinhas.

Corte: Filé em tiras.

Embalagem: Bandejas ou a vácuo.

Textura: Firme e macia.

Sabor: Suave e delicado.

Preparo: Fritas, grelhadas ou em receitas rápidas.



Traíra

Origem: Águas doces, típica de rios brasileiros.

Habitat: Rios e lagos de correnteza moderada.

Característica: Peixe de escamas pequenas, carne firme e sabor marcante.

Corte: Inteiro ou em postas.

Embalagem: Bandejas ou a vácuo.

Textura: Firme.

Sabor: Intenso e característico.

Preparo: Grelhada, assada ou frita.



Tucunaré

Origem: Águas doces, comum em rios da Amazônia e Pantanal.

Habitat: Rios, lagos e represas de água calma.

Característica: Escamas grandes, corpo firme e nobre.

Corte: Inteiro, em postas ou filés.

Embalagem: Bandejas ou a vácuo.

Textura: Firme.

Sabor: Suave e saboroso.

Preparo: Grelhado, assado ou frito.



Tirinhas de Panga

Origem: Águas doces, cultivo em viveiros.

Habitat: Rios largos e calmos, principalmente na Ásia.

Característica: Filé alongado, claro e sem espinhas.

Corte: Filé inteiro.

Embalagem: Bandejas ou embalagens a vácuo.

Textura: Suave e macia.

Sabor: Leve, neutro e delicado.

Preparo: Versátil — pode ser frito, grelhado, assado, em moquecas ou receitas rápidas.



A top-down view of two whole fish, likely sea bream, resting on a wooden cutting board. The fish are positioned diagonally, with their heads facing the top left and bottom right. They are garnished with fresh rosemary sprigs. The cutting board is surrounded by various ingredients: a glass bowl of yellow oil in the top right, several slices of lemon, two garlic cloves, and a small bowl of mixed peppercorns in the bottom left. A wooden bowl filled with coarse salt and a rosemary sprig is in the bottom left corner. The background is a light-colored, textured surface, possibly marble, with scattered salt and pepper.

PEIXES DE ÁGUA SALGADA

Filé de Abrotea

Origem: Águas salgadas, pesca em mar aberto.

Habitat: Regiões frias e costeiras do Atlântico.

Característica: Filé claro, baixo teor de gordura, sem espinhas.

Corte: Filé inteiro ou em postas.

Embalagem: Bandejas ou embalagens a vácuo.

Textura: Macia, delicada e levemente firme.

Sabor: Suave, levemente adocicado.

Preparo: Ideal para assados, ensopados, moquecas, grelhados ou empanados.



Filé de Linguado

Origem: Águas salgadas, pesca em mar aberto.

Habitat: Fundos arenosos e lodosos do oceano.

Característica: Filé claro, fino e sem espinhas.

Corte: Filé inteiro.

Embalagem: Bandejas ou embalagens a vácuo.

Textura: Extremamente macia e delicada.

Sabor: Suave, adocicado e muito leve.

Preparo: Ideal para grelhados, assados leves, receitas gourmet e combinações com molhos finos.



Filé de Cação

Origem: Águas salgadas, pesca em mar aberto.

Habitat: Costas oceânicas e águas profundas.

Característica: Filé claro, firme e sem espinhas.

Corte: Filé inteiro ou em postas.

Embalagem: Bandejas ou embalagens a vácuo.

Textura: Firme e consistente.

Sabor: Suave, levemente adocicado.

Preparo: Muito versátil — ótimo para moquecas, ensopados, grelhados e assados.



Filé de Merluza

Origem: Águas frias e salgadas, pesca em mar aberto.

Habitat: Regiões profundas do Atlântico e Pacífico.

Característica: Filé claro, comprido e sem espinhas.

Corte: Filé inteiro.

Embalagem: Bandejas ou embalagens a vácuo.

Textura: Macia e delicada.

Sabor: Suave, levemente adocicado.

Preparo: Ideal para frituras, grelhados, assados e receitas do dia a dia.



Filé de Merluza Médio

Origem: Águas frias e salgadas, pesca em mar aberto.

Habitat: Regiões profundas do Atlântico e Pacífico.

Característica: Filé de tamanho médio, claro e sem espinhas.

Corte: Filé inteiro médio.

Embalagem: Bandejas ou embalagens a vácuo.

Textura: Macia e delicada, com boa consistência.

Sabor: Suave, levemente adocicado.

Preparo: Versátil — ideal para frituras, assados, grelhados ou receitas práticas do dia a dia.



Postas de Cação

Origem: Águas salgadas, pesca em mar aberto.

Habitat: Costas oceânicas e águas profundas.

Característica: Cortes em rodela, carnosas e sem espinhas finas.

Corte: Postas grossas.

Embalagem: Bandejas ou embalagens a vácuo.

Textura: Firme, consistente e suculenta.

Sabor: Suave, levemente adocicado.

Preparo: Ideal para moquecas, caldeiradas, ensopados e assados.



Peixes de Água Salgada

Pescada Branca

Origem: Águas salgadas, pesca em mar aberto.

Habitat: Regiões costeiras e fundos arenosos do oceano Atlântico.

Característica: Peixe de corpo alongado, carne clara e macia.

Corte: Comercializada inteira ou em filés.

Embalagem: Embalada a vácuo.

Textura: Macia e delicada.

Sabor: Suave, levemente adocicado.

Preparo: Pode ser assada inteira, frita, ensopada ou moquecas.



Salmão

Origem: Águas salgadas e frias.

Habitat: Regiões costeiras e oceânicas frias do Atlântico e Pacífico.

Característica: Carne de tons alaranjados e rico em ômega-3.

Corte: Comercializado inteiro, em postas ou em filés.

Embalagem: Embalada a vácuo.

Textura: Macia, suculenta e consistente.

Sabor: Intenso, marcante e levemente amanteigado.

Preparo: Extremamente versátil — ideal para grelhados, assados, sashimis, sushi, defumados ou ao forno.



Camarão Santana 31/40

Origem: Criado em viveiros de água salgada.

Habitat: Viveiros com controle de temperatura e qualidade da água.

Característica: Tamanho médio-grande (aproximadamente 31 a 40 unidades por quilo), casca firme e coloração rosada clara.

Corte: Inteiro, descascado ou parcialmente limpo.

Embalagem: Sacos a vácuo ou caixas com gelo.

Textura: Firme e suculento.

Sabor: Doce, delicado e característico de camarões de viveiro.

Preparo: Ideal para grelhar, fritar, cozinhar, em moquecas e risotos.



Camarão Ferrinho Premium

Origem: Viveiros de água salgada, principalmente no Nordeste do Brasil.

Habitat: Viveiros com controle de qualidade da água e alimentação.

Característica: Pequeno a médio, casca firme, considerado premium.

Corte: Inteiro, descascado ou parcialmente limpo.

Embalagem: Sacos a vácuo ou caixas com gelo.

Textura: Firme, suculento e macio ao cozinhar.

Sabor: Doce, delicado e característico de camarões de alta qualidade.

Preparo: Excelente para grelhar, fritar, cozinhar, em moquecas e risotos.



Camarão Van

Origem: Viveiros de água salgada, na região Nordeste do Brasil.

Habitat: Viveiros com controle de temperatura e alimentação.

Característica: Tamanho médio, casca firme e coloração rosada.

Corte: Inteiro, descascado ou parcialmente limpo.

Embalagem: Sacos a vácuo ou caixas com gelo.

Textura: Firme, suculento e macio ao cozinhar.

Sabor: Doce, típico de camarões de viveiro de alta qualidade.

Preparo: Ideal para grelhar, fritar, cozinhar, moquecas e risotos.



Camarão 51/60

Origem: Viveiros de água salgada, na região Nordeste do Brasil.

Habitat: Viveiros com controle de qualidade da água e alimentação.

Característica: Tamanho médio-pequeno (aproximadamente 51 a 60 unidades por quilo), casca firme e coloração rosada clara.

Corte: Sacos a vácuo ou caixas com gelo.

Embalagem: Sacos a vácuo ou caixas com gelo.

Textura: Firme, suculento e macio ao cozinhar.

Sabor: Doce, característico de camarões de viveiro de qualidade.

Preparo: Ideal para grelhar, fritar, cozinhar, moquecas, risotos e massas.



Camarão Empanado

Origem: Viveiro de água salgada, selecionado para empanamento.

Habitat: Viveiros com controle de qualidade da água e alimentação.

Característica: Camarão médio empanado pronto para fritura.

Corte: Inteiro, empanado e congelado.

Embalagem: Sacos a vácuo ou caixas com gelo.

Textura: Crocante por fora e suculento por dentro após preparo.

Sabor: Sabor característico do camarão, com leve crocância.

Preparo: Ideal para petiscos, aperitivos, lanches ou pratos principais.



Anéis de Lula

Origem: Águas salgadas, principalmente no Atlântico Sul.

Habitat: Regiões costeiras e mar aberto, em profundidades médias.

Característica: Cortados em anéis uniformes, limpos.

Corte: Anéis inteiros, prontos para consumo ou preparo.

Embalagem: Sacos a vácuo ou caixas com gelo.

Textura: Firme, macia e suculenta após o preparo.

Sabor: Suave, delicado e levemente adocicado.

Preparo: Ideal para frituras rápidas, ensopados e caldeiradas.



Sardinha

Origem: Águas salgadas, pesca em mar aberto.

Habitat: Costas oceânicas e regiões costeiras rasas.

Característica: Carne macia, corpo alongado e prateado.

Corte: Comercializada inteira, fresca ou congelada.

Embalagem: Caixas com gelo ou sacos a vácuo.

Textura: Macia e delicada.

Sabor: Suave e levemente adocicado, típico de peixe de qualidade.

Preparo: Ideal para fritura, grelhados, assados e conservas.



Sardinha Espalmada

Origem: Águas salgadas, pesca em mar aberto.

Habitat: Costas oceânicas e regiões costeiras rasas.

Característica: Corpo achatado manualmente (espalmado).

Corte: Espalmada e inteira, pronta para preparo rápido.

Embalagem: Caixas com gelo ou sacos a vácuo.

Textura: Macia e delicada.

Sabor: Suave e levemente adocicado, típico de sardinhas frescas.

Preparo: Ideal para fritura rápida, grelhados, assados ou conservas.



Manjubinha

Origem: Águas salgadas, pesca em mar aberto.

Habitat: Regiões costeiras, em cardumes próximos à superfície.

Característica: Prateado, carne delicada e sabor característico.

Corte: Comercializada inteira, fresca ou congelada.

Embalagem: Caixas com gelo ou sacos a vácuo.

Textura: Macia e delicada.

Sabor: Suave, levemente adocicado.

Preparo: Ideal para fritura, grelhados rápidos e ensopados.





NOVIDADES

Camarão Rosa Descascado, Eviscerado com Cauda

Origem: Viveiros de água salgada, principalmente do Nordeste do Brasil.

Habitat: Viveiros com controle de temperatura, alimentação balanceada.

Característica: Camarão de tamanho médio, descascado e eviscerado, mantendo a cauda intacta, coloração rosada clara, com textura firme.

Corte: Inteiro, limpo, pronto para cozinhar (congelado ou fresco).

Embalagem: Sacos a vácuo ou caixas com gelo.

Textura: Firme, suculento e macio após preparo.

Sabor: Doce, delicado, típico de camarões de alta qualidade.

Preparo: Perfeito para grelhar, fritar, cozinhar, moquecas e risotos.



Camarão Vannamei Descascado e Eviscerado

Origem: Viveiros de água salgada, principalmente no Nordeste.

Habitat: Viveiros com controle de temperatura e alimentação.

Característica: Camarão de tamanho médio, descascado e eviscerado, coloração rosada clara, com textura firme e uniforme.

Corte: Inteiro, limpo e pronto para cozinhar (congelado ou fresco).

Embalagem: Sacos a vácuo ou caixas com gelo.

Textura: Firme, suculento e macio após preparo.

Sabor: Doce, delicado, típico de camarões de viveiro de alta qualidade.

Preparo: Ideal para grelhar, fritar, cozinhar, moquecas e risotos.



Camarão Vannamei a Vácuo

Origem: Viveiros de água salgada, principalmente no Nordeste.

Habitat: Viveiros com controle de temperatura e alimentação.

Característica: Tamanho médio, fresco e preservado a vácuo, mantendo coloração rosada clara, sabor e textura originais.

Corte: Inteiro, podendo ser com casca, descascado ou eviscerado, pronto para cozinhar.

Embalagem: Embalagem a vácuo, garantindo conservação prolongada.

Textura: Firme, suculento e macio após preparo.

Sabor: Doce, característico de camarões de viveiro de alta qualidade.

Preparo: Ideal para grelhar, fritar, cozinhar, moquecas e risotos.



Camarão 7 Barbas Descascado

Origem: Viveiros de água salgada, principalmente no Nordeste.

Habitat: Viveiros com controle rigoroso de temperatura e alimentação.

Característica: Tamanho médio, totalmente descascado, com casca removida e sem veia intestinal, coloração rosada clara.

Corte: Inteiro e limpo, pronto para cozinhar (congelado ou fresco).

Embalagem: Sacos a vácuo ou caixas com gelo.

Textura: Firme, suculento e macio após preparo.

Sabor: Doce, delicado e típico de camarões de alta qualidade.

Preparo: Ideal para grelhar, fritar, cozinhar, moquecas e risotos.



Sardinha Espalmada Congelada

Origem: Águas salgadas, pesca em mar aberto.

Habitat: Costas oceânicas e regiões costeiras rasas.

Característica: Sardinha pequena, corpo achatado manualmente (espalmada), com escamas brilhantes e carne macia.

Corte: Espalmada e inteira, congelada, pronta para preparo rápido.

Embalagem: Sacos a vácuo ou caixas com gelo.

Textura: Macia e delicada após descongelamento e preparo.

Sabor: Suave e levemente adocicado, típico de sardinhas frescas.

Preparo: Ideal para fritura rápida, grelhados, assados ou conservas.

