



В 50 годах Франческо Серио основал компанию по переработке и консервированию анчоусов. В 1979 году для того что бы отвечать потребностям рынка, компания расширяется и деловым партнером Франческо становится Розарио Кашио, компания получает нынешнее название Pesca Azzurro Cefalu. На сегодняшний день компания является лидером на итальянском рынке в консервации рыбы и морепродуктов. На фабрике находящейся недалеко от рыбного порта Чефалу (Сицилия), обработка и хранение всех продуктов производится исключительно вручную, что позволят даже сегодня сохранить аромат и вкус старых средиземноморских рецептов. В 2004 году компания открыла завод по производству копченых и маринованных морепродуктов. В настоящее время компания экспортирует свою продукцию в Австралию, Японию, Англию, Словакию, Швейцарию, Россию, Германию, Нидерланды, на Мальту и на Кипр. Обширный ассортимент продукции включает в себя различные форматы стеклянных и железных банок анчоусов, тунца в оливковом масле и в натуральном рассоле, фаршированных тунцом оливок и красного перца, мидии в рассоле и соусе, скумбрию в масле, готовых рыбных соусов.

