

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS[®]

TUNA FISH



Pregis è sinonimo di qualità e mette da sempre in primo piano le esigenze di chi vive il mondo della Ristorazione.



oltre **500** ml
di fatturato



70.000 mq
di magazzini (in 8 filiali)



30 bilici
500 furgoni
a doppia temperatura controllata

Gli automezzi sono dotati di **sistema di localizzazione e mappatura** del percorso di consegna. Il vano di carico a **doppia temperatura** dei nostri mezzi garantisce inoltre la corretta gestione della catena del freddo.



assortimento con più di
16.000 referenze



lavoro per circa
1000 persone



19 transit point

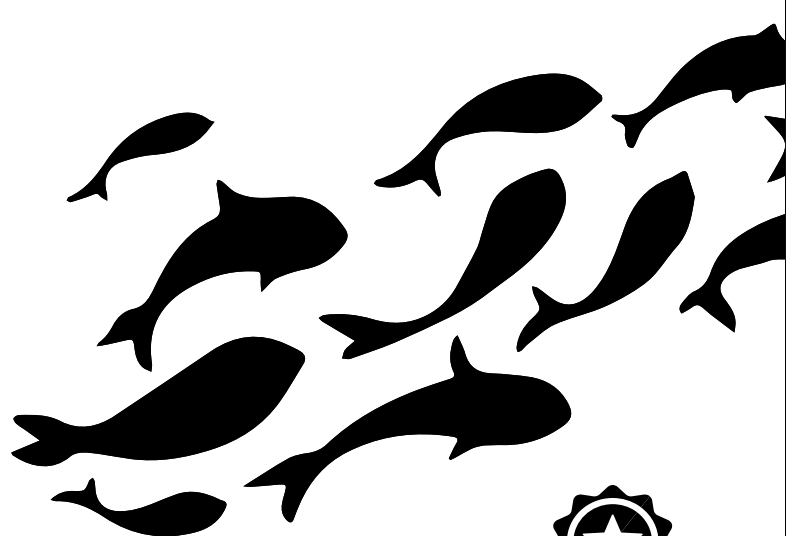


consegna entro le
24 ore

L'evasione dell'ordine è garantita grazie a veloci operazioni di picking nelle aree di stoccaggio a temperature diversificate: ambiente per il secco, **0°/+4° per il fresco e -30° per il gelo.**



oltre
60 anni di attività



CERTIFICAZIONI



Essere certificati è una **garanzia** in più per i nostri clienti. I processi aziendali sono **costantemente monitorati**, analizzati e migliorati secondo gli standard.

– **UNI EN ISO 9001:2015**

Sistema di Gestione della Qualità

– **UNI EN ISO 22000:2005**

Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare

– **UNI EN ISO 22005:2008**

Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

– **CONFORMITÀ AL METODO
DI PRODUZIONE BIOLOGICO.**

– **POLITICA PER LA QUALITÀ
E LA SICUREZZA ALIMENTARE**



Il nostro team è composto da personale che si dedica con passione al proprio lavoro.

Investiamo nella **formazione professionale** del nostro staff al fine di creare un gruppo estremamente dinamico e **competente**, costituito da professionisti che attraverso la migliore formazione hanno ottenuto le dovute certificazioni.

PERCHÉ QUALITÀ È SINONIMO DI SICUREZZA

Tutti i prodotti, i processi ed i servizi Pregis vengono costantemente monitorati da sistemi di certificazione e di qualità garantiti, nel pieno rispetto delle normative sulla **Sicurezza Alimentare** e degli standard di controllo nazionali ed internazionali. Pregis vuole dire inoltre **trasparenza** in ogni aspetto dell'attività aziendale, etica rigorosa votata al rispetto della persona ed alla passione per il proprio lavoro.

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS®



 Sede Legale

 Filiali

 Uffici

 Transit Point

PROFESSIONALITÀ

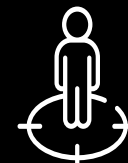
1500
fornitori selezionati

oltre
300 dipendenti

più di
550 preparatori
esperti per gli ordini

oltre
20.000 clienti

oltre
500 professionisti
nella rete vendita



LE NOSTRE FILIALI

MILANO (MI)

Sede Legale - Tel. 02 50043634

RIVA DEL GARDA (TN)

Filiale Tel. 0464 551487

SAN BONIFACIO (VR)

Filiale Tel. 045 7665555

GALLIATE (NO)

Filiale Tel. 0321 806776

CESENA (FC)

Filiale Tel. 0547 301750

CHIESINA UZZANESE (PT)

Filiale Tel. 0572 411538

SAN VITO AL TORRE (UD)

Filiale Tel. 0432 836343

SANT'OMERO (TE)

Filiale Tel. 0861 1828129

CAPRIATE (BG)

Filiale Tel. 02 89363201

ACQUI TERME (AL)

Uffici Tel. 0144 324496



www.pregis.it

IL TONNO UN ALIMENTO CHE ACCOMPAGNA L'UOMO DALL'ALBA DEI TEMPI

La pesca del tonno era praticata già nella preistoria, come dimostrano i graffiti scoperti in una grotta a Levanzo, una delle isole Egadi. E nell'antichità classica sono numerosissime le attestazioni delle qualità nutrizionali e perfino terapeutiche del tonno.

Già in quel periodo il tonno rappresentava una delle maggiori ricchezze economiche e delle risorse naturali per le popolazioni che si affacciavano sul Mediterraneo.

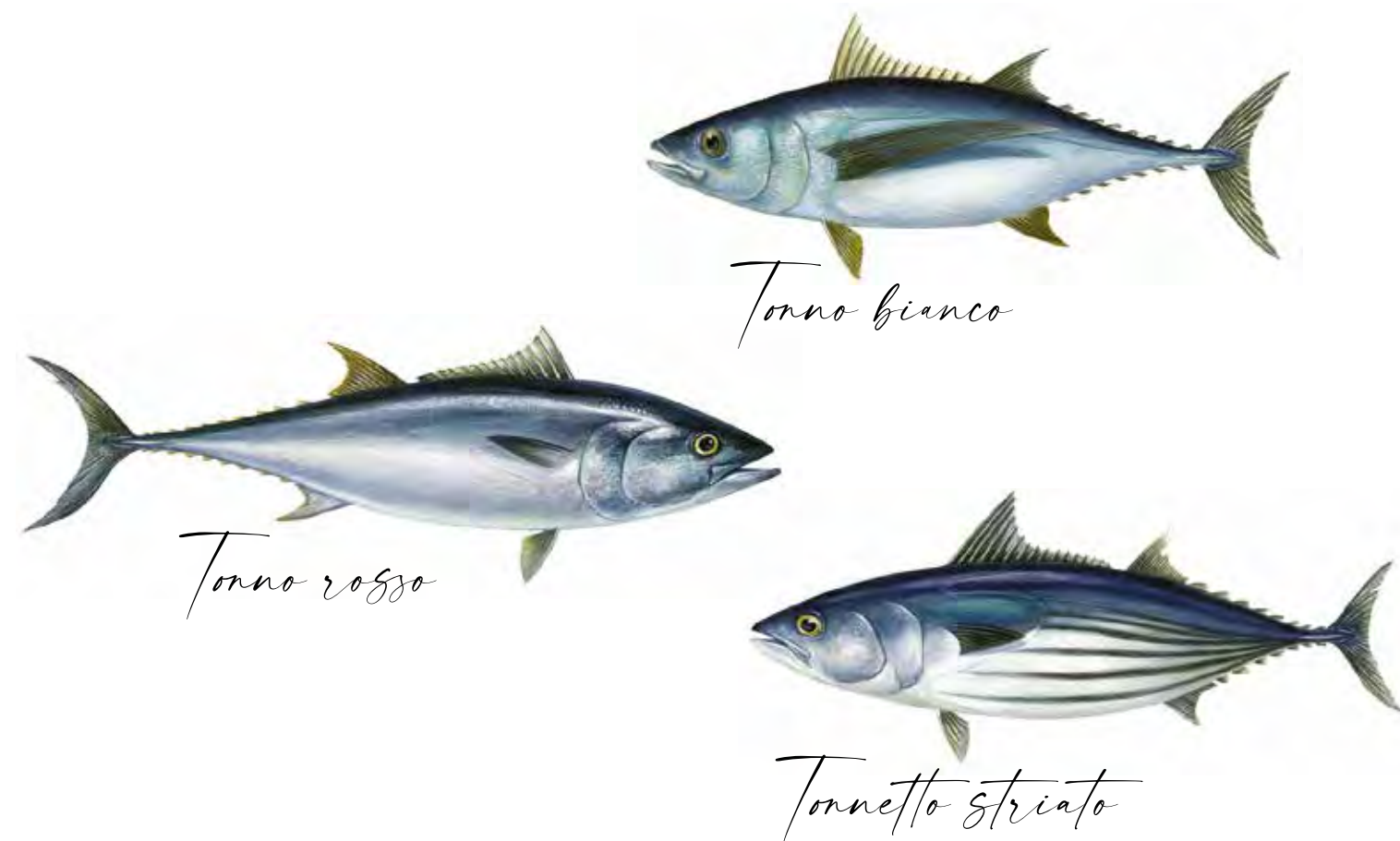
In Italia il Meridione è stato storicamente il polo dell'economia del tonno, in particolare la sua parte occidentale. Dalla Sicilia veniva, ad esempio, la gran parte della materia prima utilizzata per produrre il "*garum*", una salsa di tonno largamente utilizzata (e apprezzata) nell'antica Roma.

Grandi estimatori del tonno furono in particolare gli arabi, che edificarono nuove tonnare lungo le coste siciliane e dai quali deriva l'etimologia di tutte le parole ed i canti scanditi durante la cattura dei tonni.

Quando si parla di tonno viene subito in mente la *tonnara*, un metodo di pesca e di lavorazione ormai in disuso, ma del quale rimangono numerosissime testimonianze storiche in tutto il Mediterraneo.

Una volta pescati dai "*tonnaroti*" sotto la guida del "*rais*" (parola di origine araba da *rais*=capo), con il secolare rituale della mattanza, i tonni venivano portati all'interno della tonnara. Qui venivano appesi nel "*bosco*" (insieme di cime per agganciare e far scolare i tonni), tagliati, eviscerati, privati delle uova, bolliti, messi in salamoia o immersi nell'olio di oliva e, infine, confezionati.

La pesca e la lavorazione del tonno sono pratiche diffuse in pressoché tutto il mondo: con circa cinque milioni di tonnellate di tonno pescate nel 2015.



SPECIE DI TONNO

Non tutti sanno che sotto il nome comune di "tonno" si raccolgono molte specie. Queste variano nelle caratteristiche fisiche (dal tonnetto striato che misura meno di un metro al tonno rosso che supera i quattro metri) e nel gusto.

È poi da sottolineare come il tonno sia una specie altamente migratoria, che può spostarsi per migliaia di miglia negli oceani di tutto il mondo.

Delle molte specie di tonno, cinque sono il fulcro della pesca commerciale:

- Tonno rosso (*Thunnus thynnus*)
- Tono bianco (*Thunnus alalunga*)
- Tonno pinna gialla (*Thunnus albacares*)
- Tonno bigeye (*Thunnus obesus*)
- Tonnetto striato (*Katsuwonus pelamis*)



PESCA CON LA RETE

La pesca con la rete è sempre meno comune, in particolare le tonnare fisse del Mediterraneo hanno chiuso una dopo l'altra a seguito della diminuzione dello stock di Tonno Rosso.

Il mercato giapponese assorbiva i tonni migliori, trattati da personale specializzato inviato nelle tonnare direttamente dal Giappone per controllare tutte le fasi dalla cattura fino alla spedizione via aerea.

Purtroppo però la cattura con la rete è massiva e non permetteva di dedicare la cura necessaria per mantenere una buona qualità delle carni.

PESCA CON RETI A CIRCUZIONE

Le tonnare fisse hanno lasciato il posto alle reti a circuizione o tonnare "*volanti*" che alimentano l'allevamento del tonno. I banchi vengono avvistati con piccoli aerei, avvicinati da pescherecci che, con l'ausilio di esche, li fanno concentrare in banchi compatti, mentre il peschereccio li accerchia con una rete ad anello. Quando il branco è stato circondato, il fondo della rete viene chiuso. I tonni rimangono intrappolati e vengono rimorchiati fino agli impianti di allevamento che li ingrassano per mesi per poi offrirli al mercato giapponese che li paga cifre molto importanti.

PESCA CON IL PALANGARO

Il metodo di pesca più adatto per ottenere una qualità eccellente del prodotto è quello ad amo con il *palangaro* o *palamito*, attrezzo di pesca professionale costituito da una lunga lenza di grosso diametro con inseriti, ad intervalli regolari, spezzoni di lenza più sottile portanti ognuno un amo. Questa pesca è più selettiva della rete a circuizione e consente una maggiore "cura" del pesce, per poter mantenere la migliore qualità delle carni.

PERIODO DI PESCA

Altro fattore che determina la qualità delle carni è il periodo di pesca. Infatti, terminata la stagione riproduttiva, dalla metà di luglio fino alla metà di agosto, i tonni risultano stanchi e denutriti, le carni gelatinose e di scarso valore commerciale, peggiorate se possibile anche dalle temperature estive dell'acqua di mare. Per questa ragione in quel periodo le barche da palangaro interrompono la pesca al tonno.

TECNICHE E PERIODI DI PESCA

I TAGLI

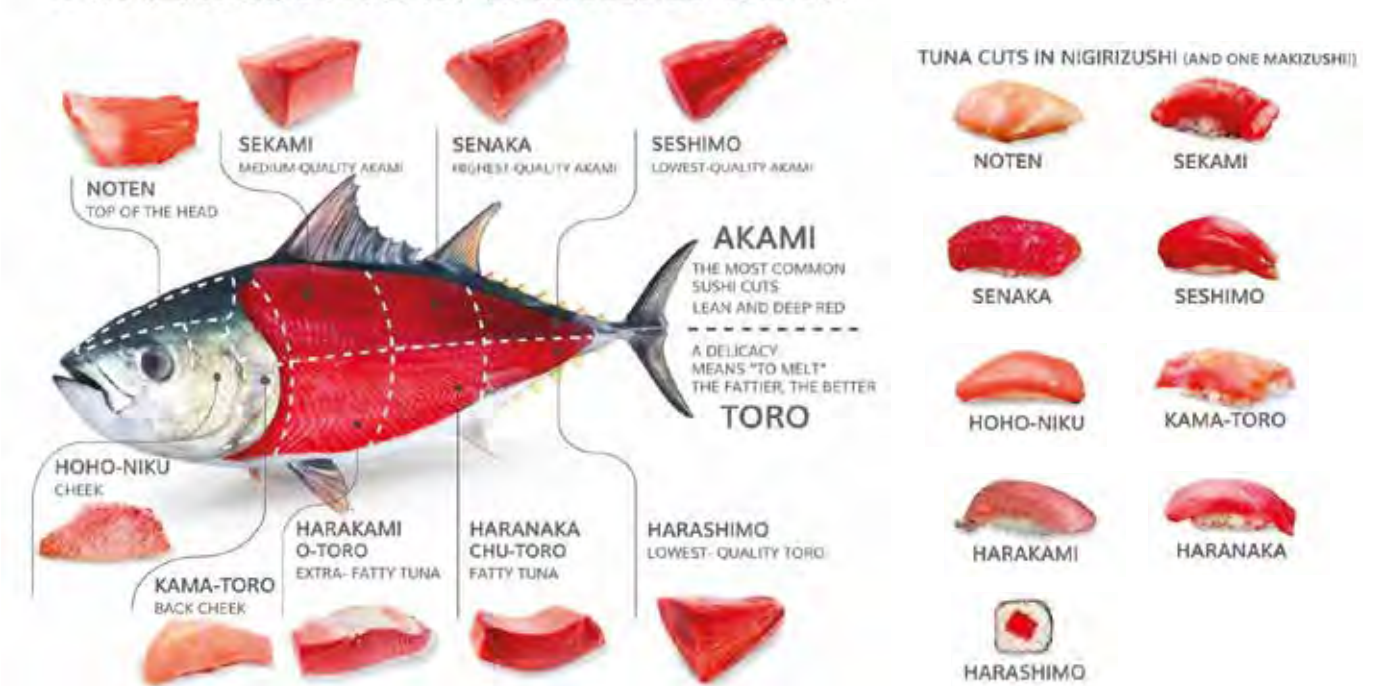
Il Tonno è composto da 4 filoni, 2 dorsali e 2 ventrali. Nei 2 ventrali sono presenti le ventresche e la pancia. Ogni parte ha la sua peculiarità e si adatta ad un certo tipo di lavorazione.

Per i "*nigiri*" e per il "*sashimi*" serve carne magra, compatta, senza membrane connettive e con un bel rosso brillante.

Queste caratteristiche sono presenti nei due terzi dei filetti dorsali, esclusa la parte più vicina alla coda, attraversata da tendini che hanno il compito di garantire una potente propulsione al pesce. Questa parte terminale dei filetti viene generalmente battuta, ripulita dai tendini ed utilizzata nelle tartare e "*spicy tuna*". Il filo ventrale, contiene le parti più pregiate e grasse del pesce, la ventresca o in giapponese "Otoro". Questa parte è rosa striata di bianco, burrosa, saporita e profumata, si utilizza per il miglior sashimi e nigiri di Otoro, un vero boccone da re!

La parte "*Akami*" di filetto ventrale si può utilizzare per rolls e tartare.

TUNA SUSHI AND SASHIMI CUTS





Denominazione:
Thunnus albacares (Tonno pinne gialle).



Pescato.
Area di pesca: FAO 71, 77, 51, 57, 47, 34.



Attrezzi di pesca:
reti da circuizione, reti da raccolta.



Prodotto derivante da materia
prima congelata a bordo a -18°



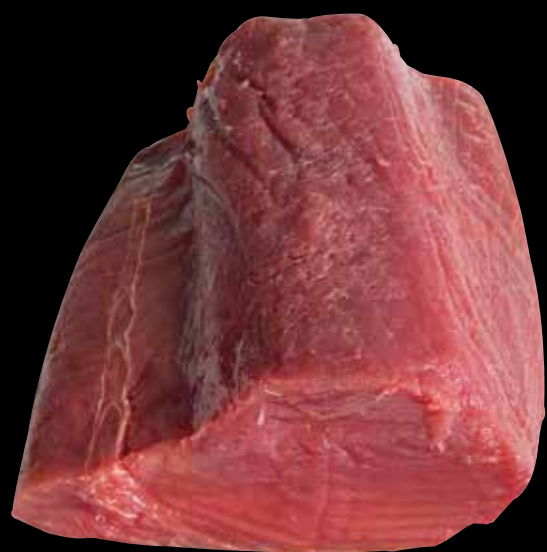
Filone da 3 - 4 kg
Senza pelle, osso e linea di sangue.



Ideale per cotture.

10051676

TONNO P.GIALLE
FILONE FISH UP



Denominazione:
Thunnus albacares (Tonno pinne gialle).



Pescato.
Area di pesca: variabile.



Attrezzi di pesca: ami e palangari.



Prodotto derivante da materia prima
congelata a bordo a -30°/-50°



100% Naturale.
Certificato e consigliato per il consumo a crudo.
Filone da 1,500 - 2,500 kg
Senza pelle, osso e linea di sangue.



Ideale per piatti crudi.



10052239

TONNO P.GIALLE
FILONE ROYAL
SASHIMI -45



Denominazione:
Thunnus albacares (Tonno pinne gialle).



Pescato.
Area di pesca: FAO 34, 87, 77, 51.



Attrezzi di pesca: reti da circuizione.



Prodotto derivante da materia
prima congelata a bordo a -18°



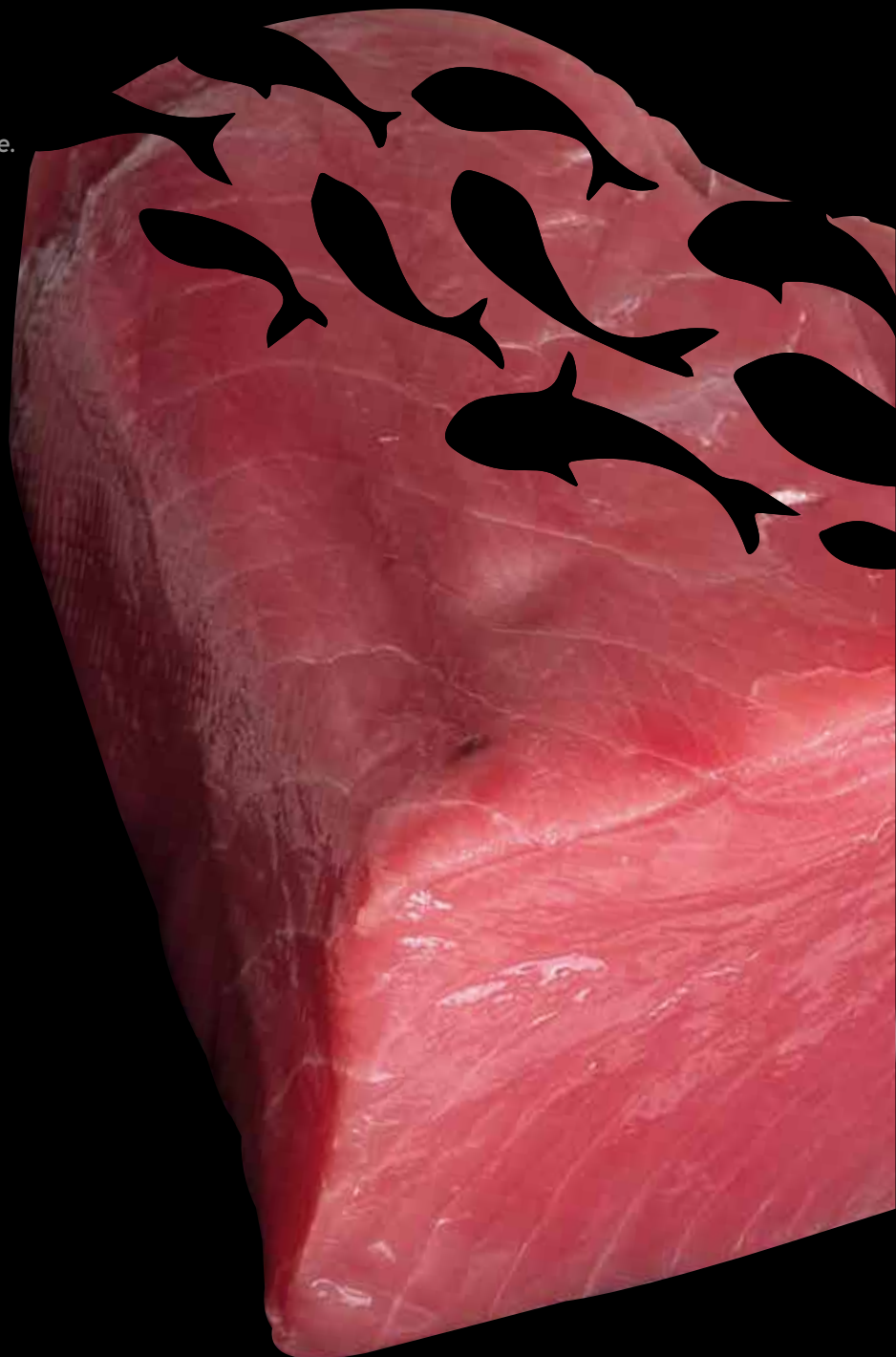
Filone da 2 - 4 kg
Trasformato.
Senza pelle, osso e linea di sangue.



Ideale per cotture.

10052630

TONNO P.GIALLE
FILONE ALBALADEJO
G.NERA



Denominazione:
Thunnus albacares (Tonno pinne gialle).



Pescato.
Area di pesca: FAO 34, 71, 27, 77.



Attrezzi di pesca: ami e palangari.



Prodotto derivante da materia
prima congelata a bordo a -18°



Filone da 2 - 4 kg
Trasformato.
Senza pelle, osso e linea di sangue.



Ideale per cotture.



10052710

TONNO P.GIALLE
FILONE S/V
CARTHAGO



Denominazione:
Thunnus albacares (Tonno pinne gialle).



Pescato.
Area di pesca: FAO 34, 51, 61, 67, 71, 77, 81, 87.



Attrezzi di pesca: *ami e palangari.*



Prodotto derivante da materia
prima congelata a bordo a -18°



Filone da 2 - 4 kg
Trasformato.
★★★★★
Senza pelle, osso e linea di sangue.



Ideale per cotture.

10052730

TONNO P.GIALLE
FILONE PETACA CHICO



Denominazione:
Thunnus albacares (Tonno pinne gialle).



Pescato.
Area di pesca: variabile.



Attrezzi di pesca: *ami e palangari.*



Prodotto derivante da materia
prima congelata a bordo a -60°



Filone da 1,500 - 2,500 kg
100% Naturale.
★★★★★
*Certificato e consigliato per il consumo a crudo.
Senza pelle, osso e linea di sangue.*



Ideale per piatti crudi.



10052241

TONNO P.GIALLE
FILONE CHIGIMI -60



Denominazione:
Thunnus albacares (Tonno pinne gialle).



Pescato.
Area di pesca: variabile.



Attrezzi di pesca:
reti da circuizione, reti da raccolta.



Prodotto derivante da materia
prima congelata a bordo a -60°



Filone da 2 / 4 kg
Trasformato.



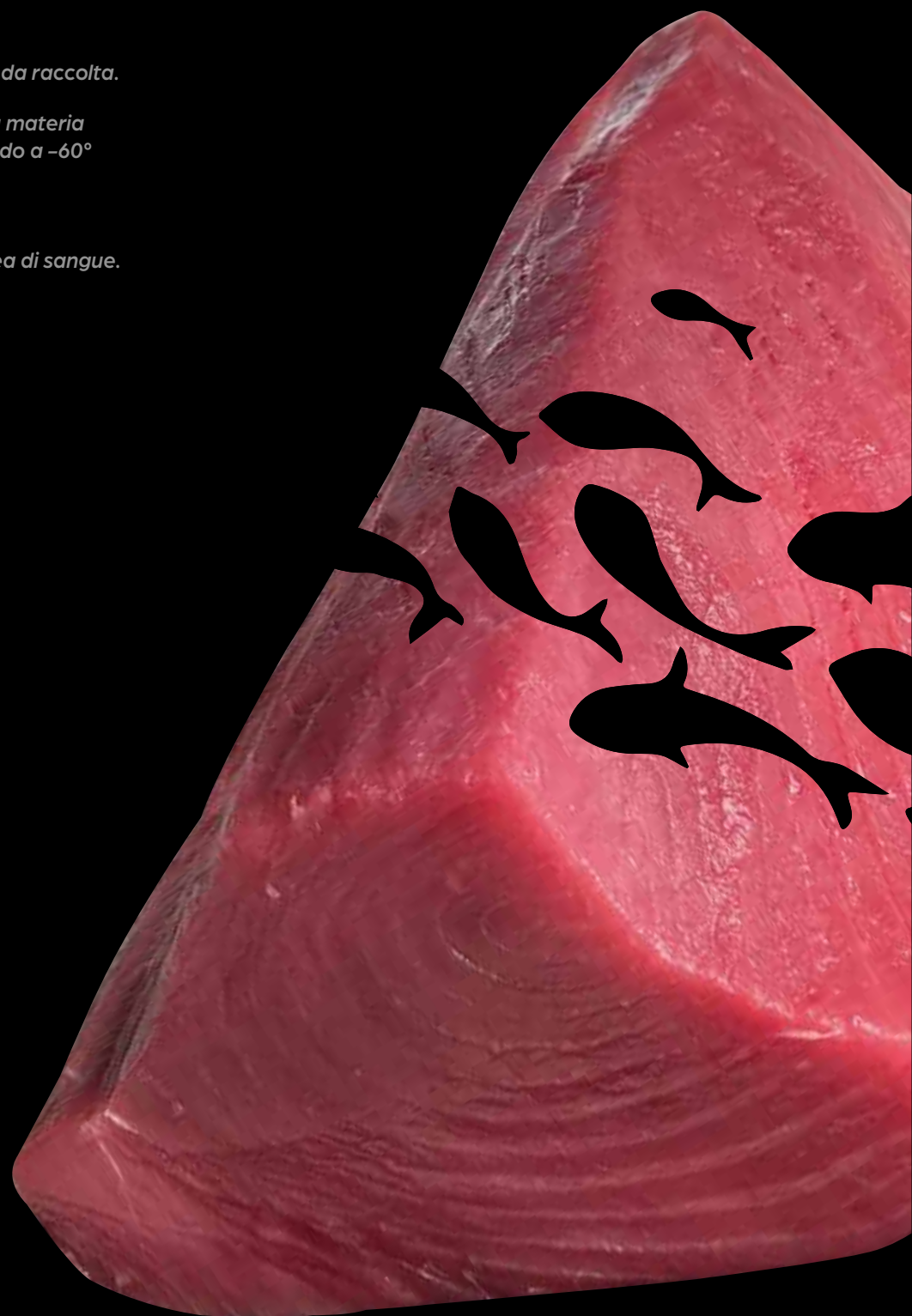
Senza pelle, osso e linea di sangue.



Ideale per piatti crudi.

10052434

TONNO P.GIALLE
FILONE FRIME
G.VERDE



Denominazione:
Thunnus albacares (Tonno pinne gialle).



Pescato.
Area di pesca: FAO 51, 34, 71, 77.



Attrezzi di pesca: ami e palangari da barche
Giapponesi e Koreane.



Prodotto derivante da materia
prima congelata a bordo a -60°



Filone da 2 / 3 kg
100% Naturale.



Certificato e consigliato per il consumo a crudo.
Senza pelle, osso e linea di sangue.



Ideale per piatti crudi.

10051751

TONNO P.GIALLE
FILONE SUPER
SASHIMI





Denominazione:
Thunnus albacares (Tonno pinne gialle).



Pescato.
Area di pesca: FAO 77, Oceano Pacifico centro-orientale.



Attrezzi di pesca: reti da circuizione, reti da raccolta.



Naturale, colore mattone perchè non trattato.



Peso bistecca, circa 80/200 g – 1/3 cm di spessore.

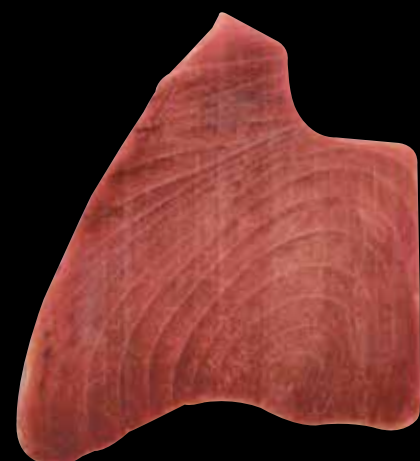


Ideale per tagliata di Tonno.



12300399

PORZIONI TONNO
PINNE GIALLE
KG5 C FRIME



Denominazione:
Thunnus albacares (Tonno pinne gialle).



Pescato.
Area di pesca: FAO 77, Oceano Pacifico centro-orientale.



Attrezzi di pesca: reti da circuizione, reti da raccolta.



Naturale, colore mattone perchè non trattato.



Tronchetto di tonno di piccole dimensioni, il sapore
e il colore delle carni rimane inalterato fino in fondo.



Ideale per carpaccio di Tonno.



12300372

CHUNK TONNO PINNE GIALLE
KG0,5/1,5C FRIM





Denominazione:
Thunnus albacares (Tonno pinne gialle).



Pescato.
Area di pesca: Oceano Indiano Zone FAO 51, 57,
Mauritius (MU).



Attrezzi di pesca: reti da circuizione, reti da
raccolta.



Senza pelle, osso e linea di sangue, in cottura non
si scurisce.



Qualità Sashimi.
★★★★★ Filone molto grande, dimensioni fetta importanti.



Ideale per tartare e carpacci di tonno.



12300335

FILONE TONNO
S/P S/O S/S MU
KG1,2/2,4 C



Il Tonno Sashimi ha una colorazione
rosa da congelato, rossa scongelato



Denominazione:
Thunnus albacares (Tonno pinne gialle).



Pescato.
Area di pesca: FAO 77, Oceano Pacifico centro-orientale.



Attrezzi di pesca: ami e palangari.



Le tartare vengono congelate e abbattute per
mantenere tutte le proprietà organolettiche del pesce
fresco e per poterle consumare in totale sicurezza.



Le materie prime vengono selezionate accuratamente,
tagliate a mano a punta di coltello.



Ideale per il consumo a crudo.



Prodotto certificato per il consumo
a crudo. Il pesce è sottoposto
a trattamento di abbattimento
preventivo sanitario a -40°, ai sensi
del Reg. CE n. 853/2004



12351110

TARTARE TONNO OBESO
GR80 (24) C





Denominazione:
Thunnus albacares (Tonno pinne gialle).



Pescato.
Area di pesca: extra UE



Attrezzi di pesca: variabili.



Prodotto sottoposto ad un processo produttivo di macerazione con spezie e sale e successivamente di stagionatura controllata.



Carne compatta, ma nello stesso momento morbida e gustosa senza coprire il sapore classico del tonno.



Ideale per essere servito come antipasto.

07150299

BRESAOLA TONNO
KG1/1,5 S/V F BERNARDINI



Denominazione:
Thunnus albacares (Tonno pinne gialle).



Pescato.
Area di pesca: variabile.



Attrezzi di pesca: variabili.



Il processo produttivo del tonno affumicato avviene ad una temperatura controllata; tale affumicatura è anche detta a "freddo" e preserva il gusto e il colore del tonno. Lavorazione molto più complessa e lunga da gestire (circa 20 gg) rispetto a quella tradizionale a caldo di tipo industriale.



Carne compatta, ma nello stesso momento morbida e gustosa. Tranci calibrati.



Ideale per gustosi e delicati antipasti e secondi piatti di mare.

07150258

TRANCIO TONNO AFFU
KG1/1,5 S/V F PREGIP





Denominazione:
Uova di tonno *Thunnus albacares* (Tonno pinne gialle).



Pescato.
Prodotto tipico sardo.



Attrezzi di pesca: variabili.



Le sacche contenenti le uova del tonno vengono salate,
pressate ed essiccate.



Il colore varia dal rosa chiaro al rosa scuro.
La consistenza è compatta ed il gusto è forte e intenso.



Se abbinato con sapienza è un ingrediente davvero
raffinato, molto amato dai buongustai.

07200213

BOTTARGA TONNO
INT BS GR100/150 F SMERAL

07200214

BOTTARGA TONNO
GRATT VT GR40 F
SMERALDA



Denominazione:
Thunnus albacares (Tonno pinne gialle).



Pescato.
Area di pesca: variabile.



Attrezzi di pesca: reti da raccolta.



La materia prima è lavorata in Italia da tonno di origine UE



Carne tenera, compatta e di colore rosa chiaro.



Ideale per antipasti ed insalate.



35000269

TONNO YELLOW O.OLIV 1/2
GR620 (6)CALLIPO

www.pregis.it

