AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS®

ITTICO

PREMIUM

Dalle acque più limpide e blu dei mari di tutto il mondo, un'accurata selezione firmata Pregis dei migliori pesci, crostacei e molluschi dalle qualità organolettiche e gustative eccellenti. Tutti i prodotti presenti nel catalogo sono 100% naturali e non trattati chimicamente, a seconda del prodotto sono congelati a bordo nave o entro poche ore dalla pesca, freschi o conservati.

Quelli contraddistinti dal simbolo fanno parte di una speciale selezione di pescato esclusivamente nelle acque del Mar Mediterraneo, tra le coste di Mazara del Vallo e l'Isola di Lampedusa, zona FAO 37.2.2. (v. cartina). Quest'area rappresenta una zona di eccellenza in cui il pescato rispetto alla vicina zona FAO 37.3.1 (Mediterraneo orientale), vanta qualità e freschezza uniche e inimitabili.

CONSIGLI DI UTILIZZO:

Per preservare l'eccellenza dei prodotti congelati proposti ed ottenere la massima resa senza alterare la consistenza delle carni, si consiglia di scongelarli in ambiente refrigerato, ad una temperatura compresa tra i 4/6°C, utilizzando un setaccio per evitare che restino in contatto con il liquido di scongelamento.
I prodotti una volta decongelati devono essere consumati entro 24 ore.

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 diverse temperature: 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

– CONFORMITÁ 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®

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

PROFESSIONALITÀ

1500
fornitori selezionati

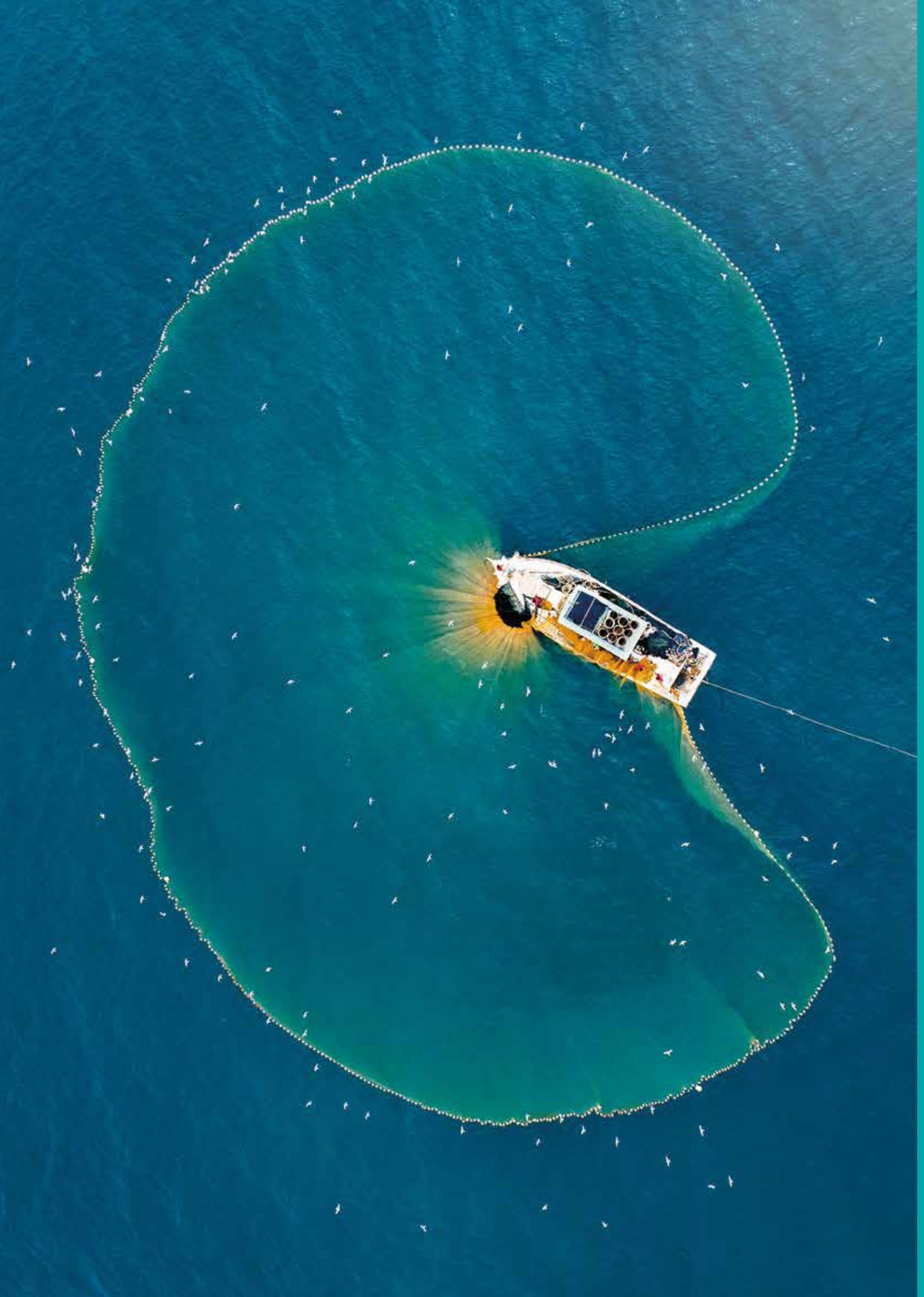
oltre
300 dipendenti

oltre
20.000 clienti

più di
550 preparatori
esperti per gli ordini

oltre
500 professionisti
nella rete vendita

www.**pregis**.it



AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS®

INDICE

ITTICO CONGELATO E CONSERVATO

LE TARTARE DI MARE 7

I CARPACCI DI MARE 9

LE ACCIUGHE 12

LE BOTTARGHE 15

I CROSTACEI 17

I MOLLUSCHI 24

PESCI INTERI, FILETTI E FILONI 30

ITTICO FRESCO 46

I prodotti rappresentati nel presente catalogo sono soggetti a periodiche revisioni e modifiche inerenti codice, descrizione e caratteristiche. Le immagini contenute nel catalogo sono a puro scopo illustrativo e possono non corrispondere pienamente al prodotto che verrà consegnato. La disponibilità dei prodotti presso il magazzino della filiale territoriale di riferimento deve essere verificata in fase d'ordine.

Le Tartare di mare

Lavorate a mano in Italia.
Mono porzione in vendita a pz 1x1

CARATTERISTICHE: Le materie prime vengono selezionate accuratamente, tagliate a mano a punta di coltello e sottoposte a un rigoroso controllo qualità in ogni fase della lavorazione. Le tartare vengono abbattute e congelate per mantenere tutte le proprietà organolettiche del pesce fresco e per poterle consumare in totale sicurezza.

IMPIEGO: Pratiche monoporzioni da 80g da impiattare e servire per degli appetitosi antipasti.
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

12351106
TARTARE BRANZINO GR80 (24) C

12150938
TARTARE GAMBERI ROSA GR80 (24) C

12150940
TARTARE GAMBERI VIOLA GR80 (24) C

12351110
TARTARE TONNO OBESO GR80 (24) C

12351109
TARTARE OMBRINA BOCCADORO GR80 (24) C

12351108
TARTARE PESCE SPADA GR80 (24) C

12351107
TARTARE SALMONE GR80 (24) C

12150939
TARTARE GAMBERI ROSSI GR80 (24) C

Tartare Gamberi Rosa

Tartare Branzino

Tartare Gamberi Viola

Tartare Tonno Obeso

Tartare Ombrina Boccadoro

Tartare Pesce Spada

Tartare Salmone

Tartare Gamberi Rossi

I Carpacci di mare

12150842

CARPACCIO GAMBERI ROSSI SICILIA GR25X10C

PROVENIENZA: Sicilia.

CARATTERISTICHE: Il prodotto viene lavorato esclusivamente a mano dal gambero rosso fresco e dal gambero rosa fresco, entro poche ore dalla pesca in mare aperto. Il Gambero viene decorticato, devenato e tagliato in piccole parti, composto in una forma cilindrica da 28g o 84g e confezionato in vaschette ATM contenenti 10 o 12 porzioni. Di seguito viene congelato ad una temperatura di -40 °C. Prodotto naturale, senza acqua aggiunta, nè additivi chimici nè solfiti.

IMPIEGO: Prodotto idoneo al consumo a crudo*. Decongelare e gustare il prodotto al naturale oppure condire con olio extravergine di oliva e decorare a piacimento.

CURIOSITA': Il Gambero Rosso viene pescato ad una profondità che varia dagli 800 ai 1200 metri su fondali di tipo sabbioso o argilloso.

* Il pesce è sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo sanitario a -40°, ai sensi del Reg. CE n. 853/2004

12150843

CARPACCIO SCAMPI SICILIA GR25X10 C

PROVENIENZA: Sicilia.

CARATTERISTICHE: Il prodotto viene pescato con reti da traino nel Mar Mediterraneo, zona FAO 37.2.2. Entro poche ore dalla pesca, direttamente nel luogo d'origine, gli scampi vengono sgusciati, devenati, puliti e tagliati a mano per comporre dei dischetti di carpaccio del diamentro di 14 cm, confezionati singolarmente.

IMPIEGO: Prodotto idoneo al consumo a crudo*. Decongelare e gustare il prodotto al naturale oppure condire con olio extravergine di oliva e decorare a piacimento.

CURIOSITA': Prodotto dalle eccellenti qualità organolettiche e nutrizionali con un elevato profilo qualitativo, garantito dall'altissimo standard della materia prima e dalla qualità del processo di lavorazione esclusivamente artigianale.

* Il pesce è sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo sanitario a -40°, ai sensi del Reg. CE n. 853/2004

12150765

EMULSIONE GAMBERI ROSSI MAZARA GR25X10 C

PROVENIENZA: Mazara del Vallo.

CARATTERISTICHE: Prodotto naturale, lavorato a mano in modo artigianale per offrire tutto il gusto del vero gambero rosso di Mazara del Vallo, in pratiche porzioni da 30 gr. Senza acqua aggiunta, nè additivi chimici e senza l'utilizzo di solfiti. Prodotto pescato in mare aperto, lavorato dal fresco entro poche ore dalla pesca e congelato ad una temperatura di -40 °C.

IMPIEGO: Si consiglia di decongelare e utilizzare il prodotto al naturale. Si presta perfettamente come base di condimento per primi piatti di pasta o riso.

CURIOSITA': Il Gambero Rosso viene pescato ad una profondità che varia dagli 800 ai 1200 metri su fondali di tipo sabbiosi o argillosi.

* Il pesce è sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo sanitari a -40°, ai sensi del Reg. CE n. 853/2004

Le Acciughe

35150254

ACCIUGHE CANTAB FIL O.OLIV PN GR50 PREGIS

PROVENIENZA: Spagna.

CARATTERISTICHE: Le acciughe del Mar Cantabrico sono ritenute le migliori al mondo per il loro perfetto equilibrio tra carne e grasso. Le acque fredde del mar Cantabrico, costa settentrionale della Spagna, rendono le carni di queste alici tenere e saporite. Lavorate ancora con metodo tradizionale, le acciughe vengono rifilate a forbice e stivate a mano. Il risultato è un prodotto ittico di eccellenza.

IMPIEGO: Ottime da sole, su crostini di pane con un ricciolo di burro, ideali come finger food, antipasti e sfiziosità. Perfette lavorate al mortaio con aglio e olio, per condire un'insalata di finocchi o in stagione, di puntarelle. Inoltre, un'importante caratteristica delle acciughe è che si sciolgono con il calore, quindi basta una leggera mescolata con un cucchiaio di legno per disfarle e ottenere una salsa sapida e profumata.

12400151

ACCIUGHE BUTT IMP GR960(3)C CREUZA DE MA

PROVENIENZA: Liguria.

CARATTERISTICHE: Le acciughe appena pescate vengono pulite e preparate secondo tradizione con pan grattato, uovo, grana Padano DOP, ricotta, patate, maggiorana e aglio di Vessalico, famoso per le sue caratteristiche particolari: l'aroma intenso accompagnato da un gusto delicato; è un aglio molto digeribile ed ha una buona conservabilità. Queste caratteristiche vengono conferite dal clima mite (la valle Arroscia si trova ai piedi delle Alpi, al tempo stesso risente ancora dell'influenza del clima della costa ligure) e dai terreni particolarmente vocati a questa coltivazione.

IMPIEGO: Una tipica ricetta di Genova, una tradizionale sinfonia di gusto. In versione già pronta, porta in tavola i sapori del mare e i profumi della terra di Liguria che costituiscono l'impasto del ripieno.

CURIOSITÁ: Dopo la cottura disporre le acciughe su un letto di insalata misticanza e condire con olio extra vergine d'oliva e limone.

12400152

ACCIUGHE RIP KG1,04 C CREUZA DE MA'

PROVENIENZA: Liguria.

IMPIEGO: Dalla migliore tradizione gastronomica della Liguria una comoda versione impanata dell'acciuga, aperta a cotoletta pronta ad essere fritta o cotta in forno.

CURIOSITÁ: Ottime servite calde su un letto di insalatina mista e fette di limone, o come farcitura di un panino gourmet con salsa al curry e foglie di insalata.

Le Bottarghe

07200213

BOTTARGA TONNO INT BS GR100/150 F SMERAL

PROVENIENZA: Italia.

CARATTERISTICHE: Prodotto tipico sardo. 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.

IMPIEGO: Si consuma tagliata a fettine con un filo d'olio, su crostini caldi con pomodorini dolci, con verdurine fresche oppure grattugiata su primi piatti di pasta e riso.

CURIOSITA':
Essicazione di
circa 30 - 40 gg.
Ricca di Omega 3.

07200211

BOTTARGA MUGGINE INT BS GR40/70 F SMERAL

PROVENIENZA: Italia.

CARATTERISTICHE: Prodotto del patrimonio gastronomico della Sardegna. La sua preparazione è rimasta quella antica: le uova di muggine vengono semplicemente pulite, salate, pressate ed essiccate. Ogni baffa di bottarga è lavorata singolarmente e l'intero processo produttivo è svolto manualmente. Ha un colore ambrato e un gusto deciso ma delicato. Appartiene alla categoria dei prodotti ad alto valore proteico ed è ricchissima di Omega 3.

IMPIEGO: Raffinata e versatile, tagliata a fettine sottili si sposa benissimo con verdure fresche per deliziose insalate. Ottima su crostini caldi velati di burro o spolverata e grattugiata su primi piatti.

CURIOSITA': Essicazione dai 45 ai 90 gg.
Rappresenta la Bottarga più pregiata, come testimoniano consistenza e colore.

12150906

GAMBERI ROSSI 21/28 SN KG1 (12) C

PROVENIENZA: Atlantico.

CARATTERISTICHE: I gamberi rossi sono molto ricercati e serviti nei più importanti ristoranti di tutto il mondo.

IMPIEGO: Prodotto certificato per il consumo a crudo*. Ideale inoltre per essere cucinato al forno o alla griglia, in antipasti e primi.

CURIOSITA': Conoscete il Caviale di gambero rosso? alcuni esemplari possono presenteare nella parte sotto alla testa delle uova rosso scuro, da non confondere con gli intestini, il gusto di questo Caviale è impareggiabile e molto raffinato.

* Il pesce è sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo sanitari a -40°, ai sensi del Reg. CE n. 853/2004

12150927

GAMBERI ROSSI MAZARA 28/30 GR800 (6) C

12150928

GAMBERI ROSSI MAZARA 35/40 GR800 (6) C

12150929

GAMBERI ROSSI MAZARA 45/50 GR800 (6) C

PROVENIENZA: Mazara del Vallo.

CARATTERISTICHE: Le carni sono molto delicate, di un caratteristico ed unico gusto dolce ed intenso. Grazie al processo di congelamento a bordo nave e con l'esclusivo utilizzo di acqua di mare, si offrono le migliori garanzie di genuinità, freschezza e compattezza delle carni. Colore rosso intenso che ricorda il corallo.

IMPIEGO: Prodotto certificato per il consumo a crudo*. E' ottimo alla griglia, al forno o sgusciato per preparare primi piatti o antipasti. Da evitare le cotture lunghe che ne asciugano eccessivamente le carni.

CURIOSITA': Il Gambero Rosso viene pescato ad una profondità che varia dagli 800 ai 1200 metri su fondali di tipo sabbioso o argilloso. Degustato dai pescatori direttamente crudo.

* Il pesce è sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo sanitari a -40°, ai sensi del Reg. CE n. 853/2004

12150962

GAMBERI CARABINEROS 8/10 MZ GR800 C FRIP

PROVENIENZA: Spagna.

CARATTERISTICHE: Il gambero "carabinero" si presenta morbido e dolce come il gambero rosso siciliano, ma molto più appetitoso vista la sua maggior grandezza. È caratterizzato da un apporto calorico ridotto e contiene minerali quali ferro, fosforo e calcio, vitamine del gruppo B e Omega.

IMPIEGO: Ideali per essere scottati sulla griglia per assaporare il loro gusto delicato è sufficiente aggiungere solo olio e sale, altrimenti è possibile marinarli leggermente con succo d'arancia e rosmarino. Si prestano molto bene anche alla preparazione di zuppe e salse.

CURIOSITA': L'etimologia del nome appare legata alle barche dei carabinieri di Massimiliano d'Asburgo, note per il colore rosso brillante, simile al cromatismo del gambero carabinero.
Gli esemplari più grandi possono raggiungere i 25 cm.

12150903

GAMBERI VIOLA 1A AO KG1 (12) PV C

12150904

GAMBERI VIOLA 2A AO KG1 (12) PV C

PROVENIENZA: Atlantico.

CARATTERISTICHE: Dal particolare gusto minerale. Presentano una colorazione rosea, con sfumature violette nella parte dorsale del carapace e lungo le congiunzioni dei segmenti addominali. Congelati ad una temperatura di -40°, una volta decongelati sono pronti all'uso; il prodotto è crudo.

IMPIEGO: Ideale per essere cucinato al forno o alla griglia, in antipasti e primi.

CURIOSITA': Il Gambero Viola viene pescato ad una profondità che varia dagli 800 ai 1200 metri su fondali sabbiosi o argillosi.

12150783

GAMBERI ROSA SCIACCA 220/UP KG2 (8) C

PROVENIENZA: Sicilia.

CARATTERISTICHE: Il Gambero Rosa di Sciacca deve il suo nome al tipico colore delle carni, che si presentano rosee, con macchie bianche e arancioni. Il Gambero, pescato in mare aperto, presso la località di Sciacca (Sicilia), è sottoposto al trattamento di congelamento preventivo sanitario, ai sensi del Reg.853/2004, e viene congelato a bordo nave appena pescato a -40°C. Questo aspetto consente di preservare tutte le caratteristiche di freschezza e salubrità del prodotto. Una volta decongelato è pronto all'uso ed idoneo al consumo a crudo.

IMPIEGO: Il prodotto è famoso per la bontà e la qualità delle sue carni, che si presentano polpose e compatte, dal sapore delicato, ma deciso. Si presta perfettamente ad ogni tipo di cottura, per arricchiere antipasti, primi e secondi piatti. In cucina ad esempio, è particolarmente apprezzato per le fritture, per condire sughi e risotti, per i cocktail, ma è squisito anche marinato.

* Il pesce è sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo sanitari a -40°, ai sensi del Reg. CE n. 853/2004

12100534

SCAMPI MAZARA 2A KG1 (4) C

PROVENIENZA: Mazara del Vallo.

CARATTERISTICHE: Le carni sono prelibate e squisite, molto delicate e assai ricercate. La sua lunghezza massima raggiunge i 25 cm. Congelato direttamente a bordo nave, in acqua di mare per preservarne integrità e sapore, ad una temperatura di -40°.

IMPIEGO: Prodotto certificato per il consumo a crudo*. Ideale per preparare antipasti di crudità di mare o bollito e accompagnato da una maionese fresca e realizzata artigianalmente.

CURIOSITA': Lo Scampo viene pescato su fondali sabbiosi la sua durata di conservazione è superiore rispetto al Gambero Rosso.

* Il pesce è sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo sanitari a -40°, ai sensi del Reg. CE n. 853/2004

12150957

MAZZANCOLLE BLU 31/40 N.CALEDONIA KG1 C

PROVENIENZA: Pacifico.

CARATTERISTICHE: Si tratta di un crostaceo esclusivo, allevato in modo naturale in lagune lungo le coste della Nuova Caledonia nell'Oceano Pacifico del Sud, non lontano dal continente Australiano.
La colorazione che lo contraddistingue dona ai piatti un tocco insolito, mentre la delicatezza delle sue carni lo rende un ingrediente appetitoso e di grande pregio.

12001376

CALAMARI ADRIAT GR500 (6) IQF IPESCAORI

PROVENIENZA: Veneto.

CARATTERISTICHE: Calamari pescati nel Mar Mediterraneo centrale, (Mar Adriatico - zona FAO 37.2.1), surgelati al naturale.

IMPIEGO: Il calamaro si può cucinare alla griglia con un filo di olio d'oliva, ma è molto più gustoso e invitante se preparato al forno con un ripieno, o più semplicemente panato o infarinato e fritto.

12050474

RICCIO POLPA MEDITERRANEO VASC GR100 C

PROVENIENZA: Mediterraneo.

CARATTERISTICHE: Il prodotto viene lavorato dal fresco direttamente a Mazara del Vallo; il confezionamento in vasetto è immediato permettendo di conservare la consistenza ed il gusto delle carni. Sapore unico di mare, tra dolce e salato, più delicato dell'ostrica.

IMPIEGO: Prodotto ideale per condire primi piatti o per un crostino da gourmet.

CURIOSITA': Il Riccio vive sui fondali rocciosi da 0 a 3 metri di profondità. E' tra i pochi organismi in grado di cibarsi direttamente dalle foglie di Posidonia oceanica principalmente nelle ore notturne.

12001496

POLPO T5 1200/1500 ISLA CRISTINA KG5X2 C

12001483

POLPO T6 800/1200 ISLA CRISTINA KG5X2 C

12001484

POLPO T7 500/800 ISLA CRISTINA KG5X2 C

PROVENIENZA: Spagna (Huelva)

CARATTERISTICHE: Il polpo è un cefalopode che trova il suo habitat ideale nelle acque poco profonde della costa di Huelva, dove si nutre di innumerevoli specie di granchi e vongole che gli conferiscono un sapore squisito.

IMPIEGO: Il modo più comune per gustare il polpo è cotto su un letto di patate lesse e condito con dell'olio di oliva, paprika calda e sale grosso. Ottimo anche arrostito sui carboni.

12100459

CANNOLICCHI C/G 11/15 KG1 (4) IQF C

PROVENIENZA: Liguria/Toscana.

CARATTERISTICHE: I cannolicchi, appena pescati, vengono subito desabbiati per poterli utilizzare direttamente da congelati, senza bisogno di effettuare un'ulteriore pulizia. Vengono lavorati a mano e sistemati in cassettine di polistirolo, per non rompere i gusci e per preservare il liquido interno che ne esalta il gusto.

IMPIEGO: Tra i piatti più buoni della cucina veneziana ci sono i cannolicchi alla piastra o alla griglia. Questo è il modo più semplice per prepararli ed è anche quello che li valorizza maggiormente. Inoltre, si prestano per essere gratinati in forno, grazie alla forma quadrangolare delle valve, oppure vengono utilizzati per la preparazioni di risotti o primi piatti di pasta, al pari di altri molluschi.

CURIOSITA': Vivono da pochi cm fino a 20 mt di profondità, in posizione verticale infossati nella sabbia, risultano quasi invisibili.

12050413

LUMACHINE ADRIATICO KG1 (3) C

PROVENIENZA: Emilia Romagna e Marche.

CARATTERISTICHE: Il loro sapore è inconfondibile e richiama il mare con una nota naturalmente piccante.
Vivono su fondali sabbiosi non oltre i 20 m di profondità.

IMPIEGO: Le lumachine sono oggi utilizzate per la preparazione di antipasti anche se una volta venivavano cucinate con il sugo e accompagnate con del pane da intingere per la celebre "scarpetta".

12050416

FASOLARI 1/2G ADRIATICO GR300 (6) IQF C

PROVENIENZA: Veneto.

CARATTERISTICHE: I fasolari, appena pescati, vengono controllati, selezionati con cernita manuale, desabbiati e accuratamente rilavati. Successivamente, vengono sgusciati, privati del mezzo guscio e viene eviscerata la parte del fegato. Infine, vengono rilavati, confezionati e surgelati senza alcuna aggiunta di conservanti e glassatura. Grazie alla frollatura ricevuta in fase di surgelazione, la loro polpa risulta morbida. Il prodotto si presenta pronto all'uso e alle preparazioni gastronomiche.

IMPIEGO: I fasolari sono tra i più prelibati molluschi della cucina mediterranea. La loro carne tenera, gustosa e morbida, tanto da sciogliersi in bocca, li rende perfetti per realizzare ottimi primi piatti con un valore nutrizionale ed energetico in grado di fornire all'organismo – e al palato – tutto ciò di cui ha bisogno.

CURIOSITA': Per aprirli correttamente occorre infilare un coltello con lama sottile tra le valve, spingendo fino a recidere i legamenti sul lato della conchiglia.

12250650

CARBONARO D'ALASKA 2000/3000 KG2 PV C

PROVENIENZA: Alaska.

CARATTERISTICHE: Il Carbonaro d'Alaska è un pesce molto pregiato considerato un pesce bianco per la sua polpa candida anche se viene chiamato "merluzzo nero". Negli Stati Uniti è soprannominato in vari modi: black cod, gindara, sablefish o carbonaro per il tipico colore della livrea che va dal nero al grigio scuro come il carbone.
La consistenza delle carni è molto delicata.

IMPIEGO: Il carbonaro si utilizza prevalentemente come secondo piatto, la ricetta più famosa è il Black Cod Miso, in cui il pesce viene fatto marinare per 3 giorni in un mix di mirin, sake, miso e zucchero e successivamente cotto su piastra. Ottimo inoltre preparato con crosta di sesamo ed accompagnato da una crema di patate, vongole e broccoli.

CURIOSITA': Viene pescato prevalentemente con le nasse.

12250493

RANA PESC S/P 500/1000 SICILIA KG6 C/B

PROVENIENZA: Sicilia.

CARATTERISTICHE: Il sapore delle Rane Pescatrici è diverso a seconda della provenienza: quelle pescate in Sicilia, per la diversa alimentazione, hanno carni con un sapore più intenso.

IMPIEGO: Le carni della Rana Pescatrice sono particolarmente prelibate e magre e si prestano in cucina a varie preparazioni, in umido, in brodo, alla griglia e in forno.

CURIOSITÁ: Il nome rana pescatrice o coda di rospo deriva dal tratto distintivo del pesce, caratteristica in realtà soltanto delle femmine della specie: una parte della pinna dorsale sporge verso fuori, appena sopra la larga bocca, come fosse una canna da pesca. La punta di questa "canna da pesca" è carnosa e lucente: serve come esca per attirare le prede.

12351095

COREGONE C/T BUTT 200/250 KG3 C BN

Lavorazione Butterfly

I PROVENIENZA: Trentino.

CARATTERISTICHE: Il prodotto viene eviscerato, aperto e successivamente congelato con un processo di abbattimento della temperatura.

IMPIEGO: Anche noto come lavarello, è un pesce di acqua dolce, appartenente alla famiglia dei salmonoidi.
Sono da preferire cotture veloci, alla brace o alla griglia, impreziosito con spezie.

12351096

TROTA SALM C/T BUTT 300/350 KG3 C BN

PROVENIENZA: Trentino.

CARATTERISTICHE: Il prodotto viene eviscerato, aperto e successivamente congelato con un processo di abbattimento della temperatura.

IMPIEGO: Trota iridea di acqua dolce, allevata in Trentino Alto Adige, da consumare previa cottura.
Le carni hanno consistenza morbida: ottime al forno o in padella, ma anche alla griglia.

Lavorazione Butterfly

12250548

TRIGLIA INT 15/20 SICILIA KG6 IQF C

PROVENIENZA: Sicilia.

CARATTERISTICHE: Le triglie sono lavorate a mano non appena pescate, questo permette di preservare il loro gusto. I filetti sono da 15/40 grammi con pelle.

IMPIEGO: La triglia è un pesce di scoglio tra i più saporiti. Dalla carne pregiata e bianca, è perfetta per preparare guazzetti o zuppe, ma si presta anche ad essere fritta o fatta alla griglia. È ricca di grassi Omega 3 e di minerali come fosforo e ferro. È un pesce molto delicato e va maneggiato con cura perché non si sfaldi durante la cottura.

CURIOSITA': Le carni della triglia sono molto saporite e ottime dal punto di vista nutrizionale. Generalmente pescata con le reti a strascico tutto l'anno, ma in particolare tra ottobre e dicembre.

12350980

FIL ALICI BUTTERFLY SICILIA KG1 IQF

PROVENIENZA: Sciacca.

CARATTERISTICHE: Le Alici presentano una colorazione grigia, con sfumature argentate nella parte dorsale e lungo le congiunzioni dei segmenti addominali. Vengono pescate e lavorate nel giro di poche ore a bordo nave congelate a -40° in modo da garantirne la freschezza e lasciare inalterato il loro gusto unico.

IMPIEGO: Il prodotto è certificato per il consumo a crudo*. inoltre è ideale per essere marinato, panato o utilizzato per arricchire primi piatti.

CURIOSITA': Le Alici vengono pescate con la tecnica a "lampara". Si tratta di una pesca notturna fatta con delle fonti di luce per attrarre il pesce che successivamente viene raccolto ancora vivo in una rete a sacco.

* Il pesce è sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo sanitari a -40°, ai sensi del Reg. CE n. 853/2004

12351176

FIL RICCIOLA SENSORY FRESH AU KG1/1,5 C

PROVENIENZA: Australia. Ricciola Oceanica *Seriola lalandi,* allevata in oceano aperto nel Golfo di Spencer nell'Australia del sud.

CARATTERISTICHE: La ricciola australiana è soda, burrosa e morbida, ma anche croccante al morso. Ha un colore rosa tenue, che contrasta con il rosso del muscolo centrale, il contenuto di grassi è ottimale, l'odore è fresco ed il sapore è leggermente dolce e marino, ma delicato.

IMPIEGO: La ricciola è il migliore tra i "Pesci Bianchi", adatta a molteplici preparazioni ed estremamente versatile.

CURIOSITA': Le ricciole da cui si ricava questo filetto sono allevate nel golfo di Spencer. Si tratta di un golfo poco popolato ed affacciato sull'oceano australe dove questi pesci sono endemici. Sono quindi allevati nel loro ambiente naturale, caratterizzato da acque fredde oceaniche e ricche di nutrienti. La ricciola da cui si ricava questo filetto è certificata ASC e Friends of The Sea oltre che FSSC.

12350931
FIL SALMONE SUPER NO S/P KG1/1,4 S/V C

12351079
FIL SALMONE SUPER NO C/P KG1/1,4(6) SV C

12351031
FIL SALMONE SUPER NO C/P KG1,4/1,8 S/V C

PROVENIENZA: Norvegia.

CARATTERISTICHE: Si tratta di un filetto di salmone norvegese totalmente rifilato e 100% naturale. È confezionato sottovuoto, il che garantisce un'ottima qualità e non permette alterazioni di colore.
Lo stesso prodotto è disponibile anche porzionato sottovuoto da circa 170 gr.

IMPIEGO: Prodotto utilizzato in particolare per sushi o per lavorazioni a crudo*, ottimo anche alla griglia e condito con panna acida e aneto.

* Il pesce è sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo sanitari a -40°, ai sensi del Reg. CE n. 853/2004

12351037
FIL SALMONE ROSSO SOCKEYE ALASK KG1(5) C

PROVENIENZA: Alaska.

CARATTERISTICHE: Prodotto esclusivo, che si distingue per il colore rosso intenso. Il gusto di mare è molto deciso, le sue carni sono sode ed è certificato per l'assenza di spine. Contiene meno grassi rispetto ai prodotti di allevamento. Il prodotto ha la pelle.

IMPIEGO: Vista la sua riconosciuta eccellenza, è ideale per essere degustato al naturale, a crudo* o al vapore. Perfetto per piatti raffinati e ricercati.

CURIOSITA': Deve il suo colore rosso intenso al krill di cui si nutre mentre vive nell'oceano.

* Il pesce è sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo sanitari a -40°, ai sensi del Reg. CE n. 853/2004

12351093

FIL TROTA SALM C/P 180/220 KG5 C BN

PROVENIENZA: Trentino.

CARATTERISTICHE: Il prodotto viene eviscerato, aperto e successivamente congelato con un processo di abbattimento della temperatura.

IMPIEGO: Filetto di trota salmonata allevata nelle acque dolci del Trentino Alto Adige.
Ottimo al forno o alla griglia con cotture brevi.

12351092

FIL SALMERINO ALPINO C/P 180/220 KG5C BN

PROVENIENZA: Trentino.

CARATTERISTICHE: Il prodotto viene eviscerato, aperto e successivamente congelato con un processo di abbattimento della temperatura.

IMPIEGO: Filetto di salmerino alpino allevato nelle acque dolci del Trentino Altro Adige. Prodotto da consumarsi previa cottura.
Ottimo al forno o alla griglia con cottura brevi.

12300345

FILONE SPADA C/P SICILIA KG1,5/3 C

PROVENIENZA: Sicilia.

CARATTERISTICHE: Pescato in mare aperto, il prodotto viene poi lavorato direttamente a bordo nave con metodi artigianali e sottoposto al trattamento di abbattimento a -40°. Questo permette di evitare il massiccio utilizzo di sostanze chimiche per il mantenimento, aumentandone la qualità rispetto ad un prodotto fresco.

IMPIEGO: Il prodotto è certificato per il consumo a crudo*. Ideale per carpacci crudi o leggermente marinati con succo di arancia e di limone.

CURIOSITA': Il Pesce Spada viene pescato con la tecnica a palangaro (lenza ad amo) prevalentemente nei periodi del passaggio dei pesci nel canale di Sicilia.

* Il pesce è sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo sanitari a -40°, ai sensi del Reg. CE n. 853/2004

12350925

FIL BACCALA' PORZ KG1 (5) C MONTI

PROVENIENZA: Norvegia.

CARATTERISTICHE: Prodotto lavorato seguendo le antiche tecniche che si combinano con l'innovazione, per dar vita ad un prodotto eccellente che non perde sapore e consistenza.

IMPIEGO: I tranci di filetto dalle carni bianche e consistenti, sono particolarmente adatti per la preparazione di ottime fritture o per una cottura in umido.

12350810

CUORI BACCALA' AMMOLLATO GR500(6)S MONTI

PROVENIENZA: Norvegia.

CARATTERISTICHE: Cuori di filetto di baccalà tagliato a metà e reidratato. Confezionati in vaschette da 500 gr.

IMPIEGO: I cuori di baccalà sono certificati per il consumo a crudo*, possono quindi essere proposti come semplice carpaccio. Sono inoltre ottimi gratinati al forno oppure in umido a cottura lenta con un sugo ricco di cipolle, in modo da far perdere la loro intensa sapidità.

* Il pesce è sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo sanitari a -40°, ai sensi del Reg. CE n. 853/2004

Consigli di utilizzo per i prodotti surgelati:

Tutti i prodotti presenti nel catalogo sono 100% naturali e non trattati chimicamente, a seconda del prodotto sono congelati a bordo nave o entro poche ore dalla pesca. Per garantire le caratteristiche organolettiche, per non alterare la consistenza delle carni e per ottenere la massima resa da questi prodotti di eccellenza, si consiglia di scongelarli in ambiente refrigerato ad una temperatura compresa tra i 4/6°C (quindi in frigorifero) su un setaccio in modo che non restino in contatto con il liquido di scongelamento. I prodotti una volta decongelati vanno consumati entro 24 ore.

Associazione non profit nella certificazione di prodotti da pesca ed acquacoltura sostenibile.

07150259

TRANCIO SPADA AFFUM KG1/1,5 S/V F PREGIP

PROVENIENZA: Varie provenienze, Extra UE.

CARATTERISTICHE: Trancio di pesce spada conosciuto per le sue carni pregiate, dal gusto raffinato a marchio Pregis. Prodotto con materie prime selezionate e di prima qualità, tramite attenti processi produttivi nel rispetto delle tradizioni.

IMPIEGO: Ottimo per carpacci, in purezza o con l'aggiunta di olio extra vergine e limone. Ideale per antipasti, presentato ad esempio come involtino o come millefoglie. Perfetto anche per sfiziosi primi piatti.

07150295

SALMONE SOCKEYE AFFUM INT GR600/900 SV F

PROVENIENZA: Alaska.

CARATTERISTICHE: Pescato nelle fredde acque d'Alaska il Salmone Sockeye è un prodotto esclusivo, che si distingue per il suo colore rosso intenso. La carne è più magra rispetto ai salmoni di allevamento. Viene rigorosamente salato a secco e affumicato con legni pregiati. Un ciclo di lavorazione armonioso, per un risultato dall'elevatissimo standard qualitativo.

IMPIEGO: Dal gusto delicato, si presta a numerosi utilizzi, ma in questa versione affumicata è ideale per guarnire deliziose tartine o crostini e in generale per antipasti di alto livello.

10052308

OMBRINA 6000/9000 MAURITIUS CAS

PROVENIENZA: Mauritius.

CARATTERISTICHE: E' un pesce con un corpo generalmente lucido, grigio, o leggermente bronzeo a seconda del periodo dell'anno, la macchia nera sulla coda è una caratteristica distintiva. E' un prodotto di acquacoltura.
L'allevamento dispone di 5 siti che si trovano sulla costa orientale dell'Isola di Mauritius vicino a Pointe Aux Feuilles, all'interno dell'incontaminata laguna riparata che circonda l'isola, tra la costa e la barriera corallina. I siti sono a circa 3 km dalla costa dove la profondità dell'acqua è di 25 m e dove la corrente è guidata dagli alisei prevalenti.
Ogni sito può essere affondato per garantire la sicurezza dell'allevamento, se necessario, durante la stagione annuale dei cicloni.
La biomassa viene alimentata a intervalli regolari durante il giorno utilizzando mangime consegnato da fornitori riconosciuti a livello internazionale.

IMPIEGO: Carne pregiata può essere servita sia cruda che cotta, ideale per sushi e tartare, sapore delicato e inconfondibile, unico al mondo.

10052542

CORBA ROSSA GARGANO 4000+ CAS

PROVENIENZA: Italia.

CARATTERISTICHE: E' un pesce straordinariamente bello, di grande stazza, rosso rame e con una caratteristica macchia nera sulla coda. In natura ama cibarsi di gamberetti, calamari e piccoli pesci; ha una polpa soda ed umida dal sapore dolce e delicato di colore rosato che, come i crostacei di ci si nutre, diventa bianca una volta cotta.
La percentuale degli acidi grassi polinsaturi è più elevata rispetto a quella delle altre specie di riferimento mentre la frazione proteica è risultata in linea ed i livelli di colesterolo lievemente più bassi.
La Corba Rossa del Gargano ha una percentuale di grassi inferiore al 3% ed è quindi un pesce "magro" a differenza della maggior parte degli altri pesci allevati e presenti sul mercato. La determinazione della "texture" ha evidenziato che la compattezza delle sue carni è paragonabile a quella di grandi spigole selvatiche pescate in ambienti naturali.

IMPIEGO: Carne pregiata e fine, la Corba Rossa del Gargano è apprezzata servita cruda, cotta o marinata.

www.pregis.it