

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS[®]



Caviar
SELECTION



Il caviale,

da sempre sinonimo di buongusto ed opulenza, meritava un posto d'onore nell'assortimento **Pregis**, che si distingue per la qualità assoluta dei prodotti dedicati alla Ristorazione.

Sebbene storicamente siano stati gli antichi Persiani i primi consumatori di uova di storione, la fama del caviale come prodotto aristocratico e di élite risale al periodo imperiale russo: nei fastosi banchetti degli zar questa delizia non mancava mai.

Il consumo delle pregiate uova di pesce vide poi una grande espansione in Europa durante gli anni venti, diventando simbolo di lusso e di festa nei circoli artistici parigini.

Ai giorni nostri il caviale mantiene intatto il suo fascino unico, legato al buon gusto ed all'esclusività in tavola: che si tratti di una prestigiosa serata di gala o di un banchetto delle feste, l'ampio assortimento di caviali Pregis riuscirà a soddisfare le esigenze più raffinate, regalando inebrianti sensazioni gustative assieme a un tocco chic.

07200257

CAVIALE STORIONE BELUGA
LATT PN GR30 F

Prodotto dallo STORIONE BELUGA (*Huso huso*)

Calibro 3,2 mm circa

Colore a matrice grigia, variabile

Sapore delicato

Consistenza burrosa

07200232

CAVIALE STORIONE
CLASSIC
LATT PN GR50 F

Prodotto dallo STORIONE ACIPENSER BAERII

Calibro 2,6 - 2,9 mm

Colore matrice marrone tendente al verde

Sapore intenso e iodato

Consistenza morbida

07200233

CAVIALE STORIONE
CLASSIC
LATT PN GR10 F

07200234

CAVIALE STORIONE
ASETRA
LATT PN GR50 F

Prodotto dal celebre STORIONE RUSSO DEL DANUBIO
(*Acipenser Gueldenstaedtii*)

Calibro 2,7 - 3,2 mm

Colore da marrone scuro a beige

Sapore iodato, con sentore di nocciola

Consistenza corposa

07200235

CAVIALE STORIONE
ASETRA
LATT PN GR10 F

07200236

CAVIALE STORIONE
ROYAL
LATT PN GR50 F

Prodotto dallo STORIONE ACIPENSER TRANSMONTANUS

Calibro > 3mm

Colore grigio scuro

Sapore delicato

Consistenza burrosa

07200237

CAVIALE STORIONE
ROYAL
LATT PN GR10 F



www.pregis.it



07200217

CAVIALE STORIONE PAST VT PN
GR100 F CHEF

*Prodotto dallo STORIONE SIBERIANO e
STORIONE ADRIATICO.*

*Le uova sono di dimensioni irregolari, questo
non va a sminuire il gusto di questo prodotto
che si rende ideale per l'utilizzo in cucina e
soddisfa appieno il criterio di economicità.*

Calibro 2,5 - 2,8 mm

Colore grigio scuro

Sapore delicato e raffinato

Consistenza burrosa

07200243

SIGARO DI CAVIALE GR 60/70*

100% caviale stagionato e affinato.

*Ideale per la preparazione di piatti
caldi (paste, risotti) o per insaporire
pietanze grattugiandolo direttamente.*



07200254

BURRO C/CAVIALE LATT PN GR40 F

Burro con 30% di caviale.

*Da spalmare su crostini, per mantecare o
per condire direttamente la pasta. Il caviale è
incorporato nel burro che per questo motivo
assume una colorazione grigia.*

07200256

BOTTARGA CAVIALE GRATT VT
PN GR25 F

*Da utilizzare con le stesse indicazioni delle
altre bottarghe presenti sul mercato: ideale
per la preparazione dei piatti caldi (paste,
risotti) o per insaporire le pietanze.*

07200255

CAVIALE CROCCANTE VT PN GR15 F

*100% puro caviale disidratato.
Ideale come guarnizione dei piatti, ma anche
adatto ad essere macinato o da unire alla
mantecatura nei primi piatti.*

www.pregis.it

www.pregis.it

