

# Finger FOOD

Edizione 2022



AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

**PREGIS**<sup>®</sup>



13150385  
ARANCINI MIGNON PROSC/MOZZ GR30  
KG5 C&G

**CONFEZIONE PER CARTONE: 1**

PREPARAZIONE: Friggere fino a ottenere la completa doratura del prodotto.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 -	🕒 -	🕒 3 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🌡️	📺	🍳	🍲	🍷	🍷	🍷
-	-	180°	-	-	-							



13150384  
ARANCINI MIGNON RAGU' GR30 KG5 C&G

**CONFEZIONE PER CARTONE: 1**

PREPARAZIONE: Friggere fino a ottenere la completa doratura del prodotto.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 -	🕒 -	🕒 3 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🌡️	📺	🍳	🍲	🍷	🍷	🍷
-	-	180°	-	-	-							



13150386  
ARANCINI MIGNON NORMA GR30 KG5 C  
C&G

**CONFEZIONE PER CARTONE: 1**

PREPARAZIONE: Friggere fino a ottenere la completa doratura del prodotto.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 -	🕒 -	🕒 3 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🌡️	📺	🍳	🍲	🍷	🍷	🍷
-	-	180°	-	-	-							

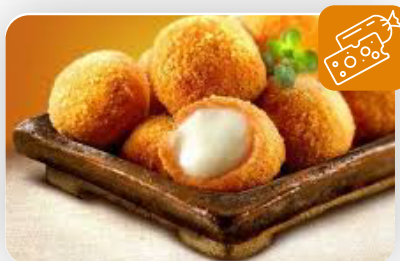


13150329  
BOCCONCINI FORM 'CAMEMBERT' KG1 S  
A07 LW

**CONFEZIONE PER CARTONE: 6**

PREPARAZIONE: Cucinare senza scongelare. Se si desidera scongelare il prodotto (conservare a temperature inferiori a 7 °C), ridurre di conseguenza il tempo di cottura.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 8/12 min	🕒 -	🕒 2/3 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🌡️	📺	🍳	🍲	🍷	🍷	🍷
200°	-	175°	-	-	-							



13150398  
MOZZARELLINE IMP KG1 (5) S  
PREGIBONTA'

**CONFEZIONE PER CARTONE: 5**

PREPARAZIONE: Se cotte in padella rigirare spesso per una perfetta doratura. Una volta tolte dall'olio, lasciarle asciugare su carta assorbente ed attendere qualche minuto prima di consumare.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 -	🕒 -	🕒 2 min	🕒 3 min	🕒 -	🕒 -	🌡️	📺	🍳	🍲	🍷	🍷	🍷
-	-	170°	Moderato	-	-							



13150169  
MOZZARELLA STICKS KG1 S LW MZ1

**CONFEZIONE PER CARTONE: 6**

PREPARAZIONE: Cucinare senza scongelare. Se si desidera scongelare il prodotto (conservare a temperature inferiori a 7 °C), ridurre di conseguenza il tempo di cottura.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 17 min	🕒 -	🕒 2 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🌡️	📺	🍳	🍲	🍷	🍷	🍷
200°	-	175°	-	-	-							



13150397  
OLIVE ASCOLANA KG1 (5) S PREGIBONTA'

**CONFEZIONE PER CARTONE: 5**

PREPARAZIONE: Olive denocciolate. Se cotte in padella, rigirare spesso fino ad ottenere una perfetta doratura. Una volta tolte dall'olio, lasciarle asciugare su carta assorbente.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 -	🕒 -	🕒 3/4 min	🕒 4 min	🕒 -	🕒 -	🌡️	📺	🍳	🍲	🍷	🍷	🍷
-	-	170°	Moderato	-	-							



14100447  
PANELLE KG2,5 S CALDI & GOLOSI

**CONFEZIONE PER CARTONE: 3**

PREPARAZIONE: Girare a metà cottura per avere una doratura uniforme, se fritte riporle su carta assorbente. Servire le pannelle ancora calde, aggiungendo sale, pepe o salse a piacere.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 10 min	🕒 -	🕒 5 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🌡️	📺	🍳	🍲	🍷	🍷	🍷
200°	-	180°	-	-	-							



14050434  
PANZEROTTI PIZZAIOLA KG1(6) S

**CONFEZIONE PER CARTONE: 6**

PREPARAZIONE: Durante la cottura girare i panzerottini in continuazione, fino a che non appaiono leggermente dorati e servirli caldi.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 -	🕒 -	🕒 DORATI	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🌡️	📺	🍳	🍲	🍷	🍷	🍷
-	-	120/130°	-	-	-							







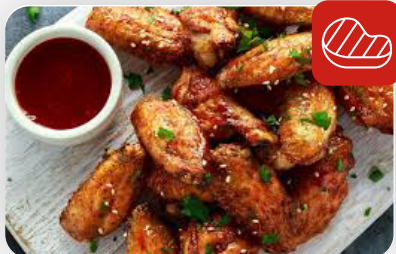
11200248  
POLLO ALETTE PREC DURANGO KG1 S AIA

**CONFEZIONE PER CARTONE: 5** **PRECOTTO**

PREPARAZIONE: Cuocere in forno ventilato preriscaldato senza scongelare il prodotto.

In alternativa, cuocere senza scongelare il prodotto in una padella antiaderente con un filo d'olio o una noce di burro e rigirare ogni tanto il prodotto.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	13 min	🕒	-	🕒	30 min	🕒	-	🕒	-
🔥	250°	📺	-	📺	🍳	🍳	🍳	🍳	



11200075  
POLLO ALETTE PREC PICCANT KG2,5 S AMADOR

**CONFEZIONE PER CARTONE: 1** **PRECOTTO**

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	15 min	🕒	4 min	🕒	-	🕒	-	🕒	-
🔥	180°	📺	750W	📺	-	🍳	-	🍳	



11200431  
POLLO ALETTE PREC PICCANT KG2,5 S PERDIX

**CONFEZIONE PER CARTONE: 1** **PRECOTTO**

Gusto delicato, tipico della carne di pollo, gradevolmente marinata.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	19 min	🕒	3 min	🕒	-	🕒	-	🕒	10 min
🔥	200°	📺	+1min GRILL	📺	-	🍳	-	🍳	GRILL



11200247  
POLLO NUGGETS PREC GR20 KG1 IQF C AIA

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4** **PRECOTTO**

PREPARAZIONE: Senza scongelare il prodotto, cuocere in forno ventilato preriscaldato, oppure in padella antiaderente con un filo d'olio o una noce di burro, rigirando ogni tanto il prodotto.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	7/8 min	🕒	-	🕒	4/5 min	🕒	-	🕒	-
🔥	250°	📺	-	📺	-	🍳	-	🍳	



11200388  
POLLO BASTONCINI PREC GR750 S 11ER

**CONFEZIONE PER CARTONE: 12** **PRECOTTO**

PREPARAZIONE: Se si segue la cottura in padella o in friggitrice, si consiglia di lasciar asciugare su carta da cucina assorbente.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	17 min	🕒	8 min	🕒	4/6 min	🕒	6/9 min	🕒	-
🔥	210°	📺	210°	📺	170/180°	🍳	-	🍳	-



11200440  
POLLO NUGGETS PREC GR20 KG1 S G. PODERE

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4** **PRECOTTO**

PREPARAZIONE: Senza scongelare il prodotto, cuocere in forno ventilato preriscaldato, oppure in padella antiaderente con un filo d'olio o una noce di burro e rigirare ogni tanto il prodotto.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	7/8 min	🕒	-	🕒	4/5	🕒	-	🕒	-
🔥	250°	📺	-	📺	-	🍳	-	🍳	



11200433  
POLLO SPEEDY PREC KG2 IQF S PERDIX

**CONFEZIONE PER CARTONE: 1** **PRECOTTO**

PREPARAZIONE: Se cotto in padella rigirare spesso.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	15 min	🕒	-	🕒	2/3 min	🕒	5 min	🕒	-
🔥	220°	📺	-	📺	180°	🍳	-	🍳	



11200429  
POLLO SPEEDY BANDIDOS PREC KG2 IQF S ADIA

**CONFEZIONE PER CARTONE: 1** **PRECOTTO**

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	12 min	🕒	-	🕒	2/3 min	🕒	3 min	🕒	-
🔥	200°	📺	-	📺	180°	🍳	-	🍳	



11000288  
POLPETTE BOV ADULTO KG4,5 C

**CONFEZIONE PER CARTONE: 1**

PREPARAZIONE: Da consumarsi previa cottura.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	-	🕒	-	🕒	-	🕒	-	🕒	-
🔥	-	📺	-	📺	-	🍳	-	🍳	





11050265  
POLPETTE BOV ADULTO CLASSIC KG4,5 C

**CONFEZIONE PER CARTONE: 1** **PRECOTTO**  
PREPARAZIONE: Da consumarsi previa cottura.

❄️	PRODOTTI SURGELATI	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒	-	🕒	-	🕒	-	🕒	-	🕒
🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥
-	-	-	-	-	-	-	-	-



11150337  
COSTINE SUINO PREC MARIN BS KG1 S AIA

**CONFEZIONE PER CARTONE: 5** **PRECOTTO**  
PREPARAZIONE: Pronte da scaldare in forno ventilato preriscaldato e da gustare in pochissimi minuti.

❄️	PRODOTTI SURGELATI	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒	20 min	🕒	-	🕒	-	🕒	-	🕒
🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥
180°	-	-	-	-	-	-	-	-



12400113  
CODE MAZZ TEMPURA PREFR GR750 (8) IQF C

**CONFEZIONE PER CARTONE: 8** **PREFRITTO**  
PREPARAZIONE: Non è necessario scongelare il prodotto prima della cottura.

❄️	PRODOTTI SURGELATI	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒	-	🕒	-	🕒	3 min	🕒	-	🕒
🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥
-	-	-	-	175°	-	-	-	-



12400105  
CODE MAZZ BUTT IMP 26/30 KG1 (6) IQF C

**CONFEZIONE PER CARTONE: 6**  
PREPARAZIONE: Non è necessario scongelare il prodotto prima della cottura.

❄️	PRODOTTI SURGELATI	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒	-	🕒	-	🕒	2/3min	🕒	-	🕒
🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥
-	-	-	-	175°	-	-	-	-



12350816  
FIL ALICI IMP GR500 (10) IQF C

**CONFEZIONE PER CARTONE: 10** **PREFRITTO**  
PREPARAZIONE: Preriscaldare il forno prima di cuocere. Se cotte in padella antiaderente rigirare il prodotto di tanto in tanto. In microonde non è necessario scongelare il prodotto.

❄️	PRODOTTI SURGELATI	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒	11 min	🕒	2 min	🕒	5/6 min	🕒	5/6 min	🕒
🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥
200°	900W	180/190°	Moderato	-	-	-	-	-



12400110  
GOCCE TONNO/OLIVE IMP PREFR KG1 (6) C

**CONFEZIONE PER CARTONE: 5** **PREFRITTO**  
PREPARAZIONE: Lasciare riposare 3/5 min prima di servire.

❄️	PRODOTTI SURGELATI	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒	7/8 min	🕒	-	🕒	1/2 min	🕒	1/2 min	🕒
🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥
170/180°	-	180°	-	-	-	-	-	-



12400107  
PIZZELLE ALGHE IMP PREFR KG1 (6) C

**CONFEZIONE PER CARTONE: 6** **PREFRITTO**  
PREPARAZIONE: Lasciare riposare 3/5 min prima di servire.

❄️	PRODOTTI SURGELATI	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒	7/8 min	🕒	-	🕒	1/2 min	🕒	1/2 min	🕒
🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥
170/180°	-	180°	-	-	-	-	-	-



12400108  
PIZZELLE GRANCHIO IMP PREFR KG1 (6) C

**CONFEZIONE PER CARTONE: 6** **PREFRITTO**  
PREPARAZIONE: Lasciare riposare 3/5 min prima di servire.

❄️	PRODOTTI SURGELATI	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒	7/8 min	🕒	-	🕒	1/2 min	🕒	1/2 min	🕒
🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥
170/180°	-	180°	-	-	-	-	-	-



12400109  
PIZZELLE ZUCCHIN/GAMB IMP PREFR KG1(6) C

**CONFEZIONE PER CARTONE: 6** **PREFRITTO**  
PREPARAZIONE: Lasciare riposare 3/5 min prima di servire.

❄️	PRODOTTI SURGELATI	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒	7/8 min	🕒	-	🕒	1/2 min	🕒	1/2 min	🕒
🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥
170/180°	-	180°	-	-	-	-	-	-



12400111  
GEMME POLENTA/BACCALA' IMP PREFR  
KG1(6)

**CONFEZIONE PER CARTONE: 5      PREFRITTO**

PREPARAZIONE: Lasciare riposare 3/5 min prima di servire.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	7/8 min	🕒	-	🕒	2/3min	🕒	2/3 min	🕒	-
🔥	170/180 °	📺	-	📺	180 °	🔪	-	🔪	-



13050193  
PATATE SMILE KG1,5 S MC CAIN

**CONFEZIONE PER CARTONE: 6      PREFRITTO**

PREPARAZIONE: Non è necessario scongelare il prodotto prima della cottura.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	14 min	🕒	10 min	🕒	2 min	🕒	DORATO	🕒	- min
🔥	225 °	📺	190 °	📺	175 °	🔪	-	🔪	-



13050428  
POTATO POPS KG2,5 S MCCAIN

**CONFEZIONE PER CARTONE: 5      PREFRITTO**

PREPARAZIONE: In forno posizionare la teglia a metà altezza e girare il prodotto dopo circa 5 min. Non è necessario scongelare il prodotto prima della cottura.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	10 min	🕒	-	🕒	2/3 min	🕒	-	🕒	-
🔥	220 °	📺	-	📺	175 °	🔪	-	🔪	-



13050422  
CROCCHETTE CILINDR KG1 S PATOSE

**CONFEZIONE PER CARTONE: 10**

PREPARAZIONE: Cucinare il prodotto senza scongelare, fino a doratura.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	-	🕒	-	🕒	5/6 min	🕒	DORATO	🕒	-
🔥	-	📺	-	📺	170/180 °	🔪	-	🔪	-



13050351  
CROCCHETTE CILINDR KG2,5 S MCCAIN

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4**

PREPARAZIONE: Non è necessario scongelare il prodotto prima della cottura.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	-	🕒	-	🕒	4 min	🕒	-	🕒	-
🔥	-	📺	-	📺	175 °	🔪	-	🔪	-



13050419  
CROCCHETTE CILINDR PREFR KG2,5 S LUTOSA

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4      PREFRITTO**

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	13 min	🕒	-	🕒	-	🕒	-	🕒	-
🔥	200 °	📺	-	📺	-	🔪	-	🔪	-



13050330  
CROCCHETTE TONDE KG2,5 S AVIKO

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4**

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	-	🕒	-	🕒	3/4 min	🕒	-	🕒	-
🔥	-	📺	-	📺	175 °	🔪	-	🔪	-



13050068  
PATATE NOISSETES KG2,5 S LUTOSA

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4      PREFRITTO**

PREPARAZIONE: Non è necessario scongelare il prodotto prima della cottura.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	10 min	🕒	-	🕒	2/3 min	🕒	5/7 min	🕒	8 min
🔥	200 °	📺	-	📺	175 °	🔪	Medio	🔪	200 °



13050371  
ROESTI GR30 KG1 S LUTOSA

**CONFEZIONE PER CARTONE: 10      PREFRITTO**

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	15 min	🕒	-	🕒	3/4 min	🕒	13 min	🕒	12 min
🔥	200 °	📺	-	📺	175 °	🔪	-	🔪	200 °





13050384  
ROESTI GR35/40 KG2,5 S AGRARFROST

**CONFEZIONE PER CARTONE: 2**

PREPARAZIONE: Non è necessario scongelare il prodotto prima della cottura.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 12 min	🕒 -	🕒 4 min	🕒 7 min	🕒 -	🕒 -	🔥	📺	📺	📺	📺	📺	📺
200 °	-	170/175 °	-	-	-							



13150055  
ANELLI CIPOLLA CRISPY IMP KG1 S LW OR2

**CONFEZIONE PER CARTONE: 6**

PREPARAZIONE: Cucinare senza scongelare. Se si desidera scongelare il prodotto (conservare a temperature inferiori a 7 °C), ridurre di conseguenza il tempo di cottura.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 11 min	🕒 -	🕒 2/3 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🔥	📺	📺	📺	📺	📺	📺
200 °	-	175 °	-	-	-							



13150341  
ANELLI CIPOLLA IMP KG1 S LUTOSA

**CONFEZIONE PER CARTONE: 6** **PREFRITTO**

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 10 min	🕒 -	🕒 2/3 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🔥	📺	📺	📺	📺	📺	📺
200 °	-	175 °	-	-	-							



13150053  
ANELLI CIPOLLA IMP KG1 S MCCAIN

**CONFEZIONE PER CARTONE: 10** **PREFRITTO**

PREPARAZIONE: In forno girare gli anelli a metà cottura.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 14 min	🕒 -	🕒 2/3 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🔥	📺	📺	📺	📺	📺	📺
200 °	-	175 °	-	-	-							



13150423  
ANELLI CIPOLLA PAST GR800 S CABEZUELO

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4** **PREFRITTO**

PREPARAZIONE: Non è necessario scongelare il prodotto prima della cottura.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 10 min	🕒 -	🕒 1/2 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🔥	📺	📺	📺	📺	📺	📺
220 °	-	180 °	-	-	-							



13150339  
SALVIA FOGLIE PAST KG1 S PIZZOLI

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4** **PREFRITTO**

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 12 min	🕒 -	🕒 1/2 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🔥	📺	📺	📺	📺	📺	📺
220 °	-	180 °	-	-	-							



13150420  
ZUCCHINE PAST KG1 S CABEZUELO

**CONFEZIONE PER CARTONE: 5** **PREFRITTO**

PREPARAZIONE: Non è necessario scongelare il prodotto prima della cottura.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 12 min	🕒 -	🕒 1/2 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🔥	📺	📺	📺	📺	📺	📺
220 °	-	180 °	-	-	-							



13050409  
ROESTI CASERECCI GR50 KG3 S 11ER

**CONFEZIONE PER CARTONE: 2** **PRECOTTO**

PREPARAZIONE: Non è necessario scongelare il prodotto prima della cottura.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 -	🕒 15 min	🕒 4/5 min	🕒 4/5 min	🕒 -	🕒 -	🔥	📺	📺	📺	📺	📺	📺
-	190/200 °	170/180 °	-	-	-							



13150177  
FIORI ZUCCA PAST KG2 S L'ASCOLANA

**CONFEZIONE PER CARTONE: 2** **PREFRITTO**

PREPARAZIONE: Non è necessario scongelare il prodotto prima della cottura.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 5/8 min	🕒 -	🕒 3/5 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🔥	📺	📺	📺	📺	📺	📺
200 °	-	180 °	-	-	-							



13150336  
FIORI ZUCCHINE PAST KG1 S PIZZOLI

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4** **PREFRITTO**  
PREPARAZIONE: In friggitrice non è necessario scongelare il prodotto prima della cottura.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 15 min	🕒 -	🕒 3 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🔥	📺	📺	📺	📺	📺	📺
220°	-	175°	-	-	-							



13150170  
ZUCCHINE PAST KG2,5 S PAREN

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4**  
PREPARAZIONE: Non è necessario scongelare il prodotto prima della cottura.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 13 min	🕒 -	🕒 DORATO	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🔥	📺	📺	📺	📺	📺	📺
200°	-	-	-	-	-							



13050324  
HASH BROWNS TRIANG KG1 S LW HB1

**CONFEZIONE PER CARTONE: 10**  
PREPARAZIONE: Cucinare senza scongelare. Se si desidera scongelare il prodotto (conservare a temperature inferiori a 7 °C), ridurre di conseguenza il tempo di cottura.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 18min	🕒 -	🕒 3/4 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🔥	📺	📺	📺	📺	📺	📺
200°	-	175°	-	-	-							



13150074  
JALAPENOS CREAM CHEESE KG1 S LW CP2

**CONFEZIONE PER CARTONE: 6**  
PREPARAZIONE: Cucinare senza scongelare. Se si desidera scongelare il prodotto (conservare a temperature inferiori a 7 °C), ridurre di conseguenza il tempo di cottura.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 -	🕒 -	🕒 3/4 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🔥	📺	📺	📺	📺	📺	📺
-	-	175°	-	-	-							



13150357  
JALAPENOS RED HOT CHEESE KG1 S LW CP5

**CONFEZIONE PER CARTONE: 6**  
PREPARAZIONE: Cucinare senza scongelare. Se si desidera scongelare il prodotto (conservare a temperature inferiori a 7 °C), ridurre di conseguenza il tempo di cottura.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 13 min	🕒 -	🕒 3/4 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🔥	📺	📺	📺	📺	📺	📺
200°	-	175°	-	-	-							



13150338  
CAPPERI FRUTTO PAST KG1 S PIZZOLI

**CONFEZIONE PER CARTONE: 5** **PREFRITTO**

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 17 min	🕒 -	🕒 2/3 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🔥	📺	📺	📺	📺	📺	📺
200°	-	180°	-	-	-							



13150424  
CARCIOFI PAST KG1 S CABEZUELO

**CONFEZIONE PER CARTONE: 6** **PRECOTTO**  
PREPARAZIONE: Non è necessario scongelare il prodotto prima della cottura.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 15 min	🕒 -	🕒 3/4 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🔥	📺	📺	📺	📺	📺	📺
220°	-	180°	-	-	-							



13150425  
CAVOLFIORI PAST KG1 S CABEZUELO

**CONFEZIONE PER CARTONE: 6** **PRECOTTO**  
PREPARAZIONE: Non è necessario scongelare il prodotto prima della cottura.

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 11 min	🕒 -	🕒 3/4 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🔥	📺	📺	📺	📺	📺	📺
220°	-	180°	-	-	-							



13150340  
CIPOLLE PETALI PAST KG1 S PIZZOLI

**CONFEZIONE PER CARTONE: 5** **PREFRITTO**

❄️ PRODOTTO SURGELATO						TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒 17 min	🕒 -	🕒 2/3 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🔥	📺	📺	📺	📺	📺	📺
200°	-	180°	-	-	-							





13150421  
FUNGI CHAMPIGNON PAST PEPE KG1 S  
CABEZU

**CONFEZIONE PER CARTONE: 6** **PRECOTTO**  
PREPARAZIONE: Non è necessario  
scongelare il prodotto prima della  
cottura.

❄️	PRODOTTI SURGELATI	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	-	🕒	-	🕒	3/4 min	🕒	-	🕒	-
🔥	-	📺	-	📺	180°	🍳	-	🍳	-



13150440  
MELANZANE ROND IMP KG1 S OROGEL

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4**  
PREPARAZIONE: Non è necessario  
scongelare il prodotto prima della  
cottura.

❄️	PRODOTTI SURGELATI	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	8 min	🕒	-	🕒	3 min	🕒	-	🕒	-
🔥	205°	📺	-	📺	180°	🍳	-	🍳	-



13150337  
TRIS VERDURE PAST KG1 S PIZZOLI

**CONFEZIONE PER CARTONE: 5** **PREFRITTO**  
Composizione: Tris di carciofi, zucchine  
e cavolfiore pastellati.

❄️	PRODOTTI SURGELATI	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	15 min	🕒	-	🕒	3 min	🕒	-	🕒	-
🔥	220°	📺	-	📺	175°	🍳	-	🍳	-



13150323  
MISTO VERDURE PAST KG2,5 S PAREN

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4**  
Composizione: zucchine pastellate,  
carote pastellate, cavolfiori pastellati.

❄️	PRODOTTI SURGELATI	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	13 min	🕒	-	🕒	DORATO	🕒	-	🕒	-
🔥	200°	📺	-	📺	-	🍳	-	🍳	-



13150435  
TRIS VERDURE GRIGL STICK KG1 S  
OROGEL

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4**  
PREPARAZIONE: Non è necessario  
scongelare il prodotto prima della  
cottura.

❄️	PRODOTTI SURGELATI	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	6 min	🕒	-	🕒	-	🕒	6 min	🕒	-
🔥	180°	📺	-	📺	-	🍳	Moderato	🍳	-



13150322  
FRITTO MISTO ORTO KG1 S PAREN

**CONFEZIONE PER CARTONE: 6**  
Composizione: zucchine stick pastellate,  
carote pastellate, melanzane stick  
pastellate, cipolla pastellata, peperone  
rosso pastellato, peperone verde pastel-  
lato.

❄️	PRODOTTI SURGELATI	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	13 min	🕒	-	🕒	DORATO	🕒	-	🕒	-
🔥	200°	📺	-	📺	-	🍳	-	🍳	-



13150114  
FRITTO MISTO VERDURE PAST KG2,5 S  
PAREN

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4**  
Composizione: zucchine stick pastellate,  
cavolfiori pastellati, spicchi di carciofi  
pastellati.

❄️	PRODOTTI SURGELATI	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	13 min	🕒	-	🕒	DORATO	🕒	-	🕒	-
🔥	200°	📺	-	📺	-	🍳	-	🍳	-



13150459  
ARANCINI MIGNON SUGO GR25 KG2,5 S  
RISPO

**CONFEZIONE PER CARTONE: 2**  
PREPARAZIONE: Friggere fino a ottenere  
la completa doratura del prodotto.

❄️	PRODOTTI SURGELATI	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	-	🕒	-	🕒	DORATO	🕒	-	🕒	-
🔥	-	📺	-	📺	180°	🍳	-	🍳	-



13050434  
CROCCHETTE C/MOZ GR100 KG2,5 S  
RISPO

FRIGGITRICE - Scongela e friggere in  
abbondante olio caldo a 170/180°C per  
3-5 minuti.  
PADELLA - Scongela e friggere in  
abbondante olio caldo a 170/180°C per  
3-5 minuti girando continuamente.

❄️	PRODOTTI SURGELATI	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	-	🕒	-	🕒	3-5 min	🕒	3-5 min	🕒	-
🔥	-	📺	-	📺	180°	🍳	-	🍳	-



13050439  
CROCCHETTE C/MOZ GR65 KG2,5 S RISPO

FRIGGITRICE - Scongela e frigge in abbondante olio caldo a 170/180°C per 3-5 minuti.

PADELLA - Scongela e frigge in abbondante olio caldo a 170/180°C per 3-5 minuti girando continuamente.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒	-	🕒 3-5 min	🕒 3-5 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -
🌡️	-	🖨️	🔥	🍳	🍲	🍲	🍲	🍲
🌡️	-	- 180°						



13050440  
CROCCHETTE C/MOZ GR25 KG2,5 S RISPO

FRIGGITRICE - Scongela e frigge in abbondante olio caldo a 170/180°C per 3-5 minuti.

PADELLA - Scongela e frigge in abbondante olio caldo a 170/180°C per 3-5 minuti girando continuamente.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒	-	🕒 3-5 min	🕒 3-5 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -
🌡️	-	🖨️	🔥	🍳	🍲	🍲	🍲	🍲
🌡️	-	- 180°						



13050441  
CROCCHETTE C/MOZ PREFR GR25 KG1 S RISPO

FRIGGITRICE - Scongela e frigge in abbondante olio caldo a 170/180°C per 3-5 minuti.

PADELLA - Scongela e frigge in abbondante olio caldo a 170/180°C per 3-5 minuti girando continuamente.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒	-	🕒 3-5 min	🕒 3-5 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -
🌡️	-	🖨️	🔥	🍳	🍲	🍲	🍲	🍲
🌡️	-	- 180°						



13150471  
FRITTATA SPAGHETTI MIGN GR25 KG2,5 S RIS

FRIGGITRICE - Scongela e frigge in abbondante olio caldo a 180/190°C per 5-6 minuti.

PADELLA - Scongela e frigge in abbondante olio caldo a 180/190°C per 6-7 minuti girando continuamente.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒	-	🕒 5-6 Min	🕒 6-7 Min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -
🌡️	-	🖨️	🔥	🍳	🍲	🍲	🍲	🍲
🌡️	-	- 180°						



13150473  
TRIS CALZONCELLI GR25 KG2,5 S RISPO

FRIGGITRICE - Frigge in abbondante olio caldo a 180/190°C per 3-4 minuti.

PADELLA - Frigge in abbondante olio caldo a 180/190°C per 3-4 minuti girando continuamente.

FORNO TRADIZIONALE - Cuocere in forno caldo a 200°C per 15 minuti.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒	15 min	🕒 -	🕒 3-4 min	🕒 3-4 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -
🌡️	🖨️	🖨️	🔥	🍳	🍲	🍲	🍲	🍲
🌡️	-	- 180°						



13150474  
POLPETTE MELANZANE GR25 KG2,5 S RISPO

FRIGGITRICE - Scongela e frigge in abbondante olio caldo a 180/190°C per 4-5 minuti.

PADELLA - Scongela e frigge in abbondante olio caldo a 180/190°C per 6-7 minuti girando continuamente.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒	-	🕒 4-5 min	🕒 6-7 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -
🌡️	-	🖨️	🔥	🍳	🍲	🍲	🍲	🍲
🌡️	-	- 180°						



13150470  
FRITTATA SPAGHETTI GR130 KG2,5 S RISPO

FRIGGITRICE - Scongela e frigge in abbondante olio caldo a 180/190°C per 5-6 minuti.

PADELLA - Scongela e frigge in abbondante olio caldo a 180/190°C per 6-7 minuti girando continuamente.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒	-	🕒 5-6 Min	🕒 6-7 Min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -
🌡️	-	🖨️	🔥	🍳	🍲	🍲	🍲	🍲
🌡️	-	- 180°						



13150475  
COCKTAIL MICRO PREFR GR12 KG1 S RISPO

FRIGGITRICE - Frigge in abbondante olio caldo a 180/190°C per 3-4 minuti.

PADELLA - Frigge in abbondante olio caldo a 180/190°C per 6-7 minuti girando continuamente.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒	-	🕒 3-4 min	🕒 6-7 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -
🌡️	-	🖨️	🔥	🍳	🍲	🍲	🍲	🍲
🌡️	-	- 180°						



13150476  
FIORI ZUCCA RIC/PROV PAST PREFR GR25 S RIS

FORNO TRADIZIONALE - Disporre il prodotto su apposite teglie e cuocere in forno caldo a 200°C per circa 7-8 minuti separatamente da altri prodotti; per una migliore resa si consiglia di scongelare parzialmente e cuocere in forno caldo a 200°C per 6-7 minuti.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE
🕒	6-7 min	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -
🌡️	🖨️	🖨️	🖨️	🖨️	🖨️	🖨️	🖨️	🖨️
🌡️	200°	-	-	-	-	-	-	-









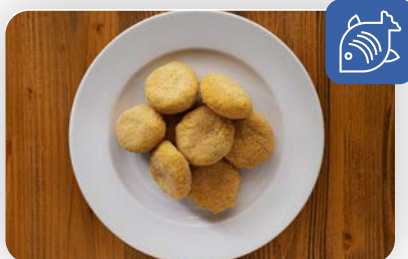


13150555  
DELIZIE 4 FORMAGGI GR25 KG2,5 S RISPO

**CONFEZIONE PER CARTONE: 2**

COMPOSIZIONE: Crocchetta di purè di patate farcita con crema ai formaggi.  
PREPARAZIONE: Si consiglia di scongelare il prodotto e poi friggere in friggitrice a 180-190° per 3-4 min o in padella in abbondante olio per 6-7 min girando continuamente.

❄️	PRODOTTO SURGELATO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	-	🕒	-	🕒	3-4	🕒	6-7min	🕒	-
🔥	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳
🌬️	-	-	-	-	180-190°	-	-	-	-

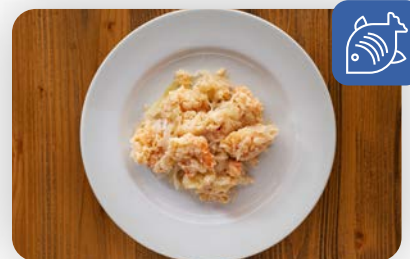


05050066  
CROCCHETTE BACCALA' GR40X20 F CASCINA

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4**

Polpette fatte a mano preparate con baccalà mantecato, pane, aglio e prezzemolo. Consigliate anche a temperatura ambiente.

🕒	PRODOTTO FRESCO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	10min	🕒	-	🕒	-	🕒	-	🕒	-
🔥	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳
🌬️	150°Vent.	-	-	-	-	-	-	-	-

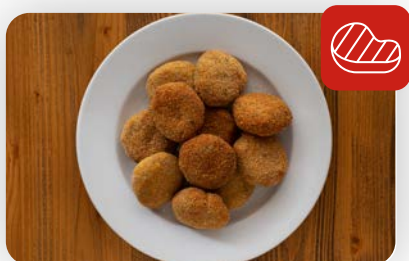


07050214  
CODE GAMB IN SAOR VASC KG1 F CASCINA

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4** **PRECOTTO**

Code di gamberi fritte e cipolla stufata con aceto, pinoli e uvetta, confezionate a strati come da tradizione. Si consiglia di consumare a temperatura ambiente. Prodotto ottimo se abbinato alla polenta.

🕒	PRODOTTO FRESCO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	-	🕒	-	🕒	-	🕒	-	🕒	-
🔥	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳
🌬️	-	-	-	-	-	-	-	-	-

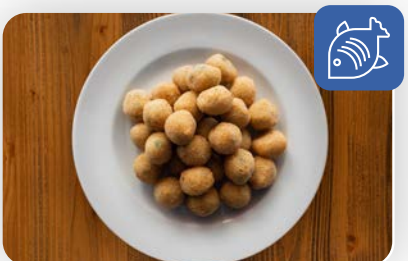


05050076  
POLPETTE CARNE IMP GR40X20 F CASCINA

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4**

Polpette fatte a mano, preparate con macinato di bovino, panate e fritte in olio di girasole. Prodotto adatto ad essere riscaldato in padella con un filo d'olio o in forno ventilato.

🕒	PRODOTTO FRESCO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	10min	🕒	-	🕒	-	🕒	Q.B.	🕒	-
🔥	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳
🌬️	150°Vent.	-	-	-	-	-	-	-	-

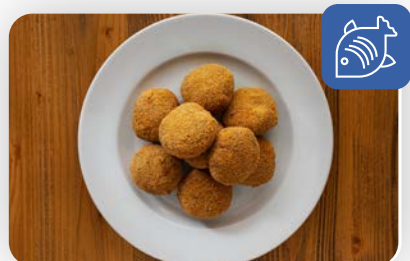


05050075  
POLPETTE BACCALA' GR20 KG1 F CASCINA

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4** **PRECOTTO**

Polpette fatte a mano, preparate con baccalà mantecato, pane, aglio e prezzemolo. Si consiglia di riscaldare in padella con un filo di olio oppure in forno ventilato.

🕒	PRODOTTO FRESCO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	10min	🕒	-	🕒	-	🕒	Q.B.	🕒	-
🔥	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳
🌬️	150°Vent.	-	-	-	-	-	-	-	-



05050077  
POLPETTE TONNO IMP GR40X20 F CASCINA

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4**

Polpette fatte a mano preparate con tonno e patate, panate e fritte in olio di girasole. Si consiglia di riscaldare in padella con un filo di olio oppure in forno ventilato.

🕒	PRODOTTO FRESCO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	10min	🕒	-	🕒	-	🕒	Q.B.	🕒	-
🔥	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳
🌬️	150°Vent.	-	-	-	-	-	-	-	-

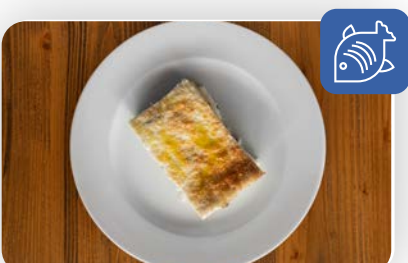


05050078  
POLPETTE VERDURE IMP GR40X20 F CASCINA

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4**

Polpette fatte a mano preparate con verdura fresca, panate e fritte in olio di girasole. Si consiglia di riscaldare in padella con un filo di olio oppure in forno ventilato.

🕒	PRODOTTO FRESCO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	10min	🕒	-	🕒	-	🕒	Q.B.	🕒	-
🔥	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳
🌬️	150°Vent.	-	-	-	-	-	-	-	-

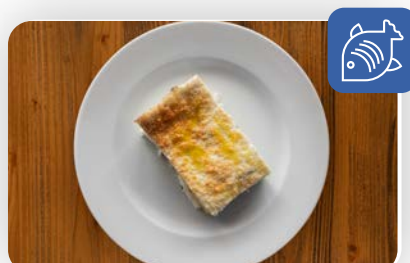


05050073  
PASTICCIO BACCALA' MANT VASC KG2 F CASC

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4**

Lasagne all'uovo farcite a strati con besciamella di latte e farina (senza burro) e con baccalà mantecato, prezzemolo e aglio. Prodotto adatto per essere riscaldato in microonde oppure in padella con un filo d'olio.

🕒	PRODOTTO FRESCO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	-	🕒	3min	🕒	-	🕒	Q.B.	🕒	-
🔥	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳
🌬️	-	500W	-	-	-	-	-	-	-



05050074  
PASTICCIO PESCE VASC KG2,5 F CASCINA

**CONFEZIONE PER CARTONE: 4**

Lasagne all'uovo farcite a strati con besciamella di latte e farina (senza burro) e con pesce misto e pomodoro. Prodotto adatto per essere riscaldato in microonde oppure in forno ventilato.

🕒	PRODOTTO FRESCO	TN	VR	FC	NO	PT	UD	TE	
🕒	15min	🕒	3min	🕒	-	🕒	-	🕒	-
🔥	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳	🍳
🌬️	180°Vent.	500W	-	-	-	-	-	-	-



## Finger Food

Piatti semplici e veloci, da non consumare necessariamente a tavola, ma anche in piedi, in maniera più informale e dinamica. Perfetti per questo tipo di convivialità i **finger food**, cioè quei piatti che vengono pensati e realizzati per stare in mano e, soprattutto, per essere **consumati con facilità in uno o più bocconi, senza bisogno di posate** e piani di appoggio. Inoltre, possono essere l'occasione per soddisfare il tatto, l'olfatto e soprattutto il gusto.

### DISPONIBILITÀ\*

TN	Riva del Garda (TN)
VR	San Bonifacio (VR)
FC	Cesena (FC)
NO	Galliate (NO)
PT	Chiesina Uzzanese (PT)
UD	San Vito al Torre (UD)
TE	Sant'Omero (TE)

\* Il prodotto è presente nella filiale evidenziata

### GENERE ALIMENTARE



GUSTO MIX



CARNE



PESCE



VERDURE

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

**PREGIS**<sup>®</sup>

### SIMBOLO COTTURA

Forno



Forno a Microonde



Friggitrice



Padella



Grill



Minuti di cottura











AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE  
**PREGIS®**



Vi Raggiungiamo  
in tutta **ITALIA**

Professionisti nel settore  
del FOOD SERVICE  
da oltre **60** anni

-  **FILIALI PREGIS S.P.A.**
-  **TRANSIT POINT**

 **NUOVA FILIALE**  
Sant'Omero (TE)



<b>RIVA DEL GARDA (TN)</b> <i>Sede legale/Unità locale</i> Via S. Andrea, 61 - Loc. Fangolino 38066 Riva del Garda (TN) Tel. 0464 551487 info@pregis.it	<b>SAN BONIFACIO (VR)</b> <i>Unità locale</i> Località Albaron 37047 San Bonifacio (VR) Tel. 045 7665555 info.vr@pregis.it	<b>GALLIATE (NO)</b> <i>Unità locale</i> Via Giulio Natta, 6 28066 Galliate (NO) Tel. 0321 806776 info.no@pregis.it	<b>CHIESINA UZZANESE (PT)</b> <i>Unità locale</i> Via del Lavoro, 29/41 51013 Chiesina Uzzanese (PT) Tel. 0572 411538 info.pt@pregis.it	<b>CESENA (FC)</b> <i>Unità locale</i> Via dell'Artigianato, 345 47521 Cesena (FC) Tel. 0547 301750 info.fc@pregis.it	<b>SAN VITO AL TORRE (UD)</b> <i>Unità locale</i> Via Remis, 33 33050 San Vito al Torre (UD) Tel. 0432 836343 info.ud@pregis.it	<b>SANT'OMERO (TE)</b> <i>Unità locale</i> Via Guglielmo Marconi, 64027 Sant'Omero (TE) Tel. 0861 1828129 info.te@pregis.it
--	---	--	--	--	--	--



[www.pregis.it](http://www.pregis.it)