

SELEZIONE PIZZA GOURMET

Golden Gourmet

LINEA PROFESSIONALE

PRODOTTI DI QUALITÀ SUPERIORE



AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS®

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS®

SELEZIONE PIZZA GOURMET

*Lavorati
in Italia*





Negli ultimi anni è aumentata sensibilmente la consapevolezza dei cibi che consumiamo, sia in ambito casalingo che in ristorazione e si è affinato al contempo il gusto dei consumatori, ispirando nuovi trend gastronomici. E' il caso della pizza che, nelle espressioni più recenti, ha conquistato l'appellativo di Gourmet, un tempo di esclusiva pertinenza di pietanze raffinate, rare e sovente molto costose.

Al di là della qualità delle farine e del pomodoro, delle tecniche di cottura e dell'immane freschezza che la mozzarella dona alla pizza, l'eccellenza degli ingredienti di farcitura rappresenta il vero elemento di valore della pizza gourmet, ciò che tangibilmente la differenzia agli occhi del consumatore.

Dedicarsi all'accurata selezione di ingredienti di farcitura per la pizza è stata quindi la chiave con cui Pregis ha interpretato la variante gourmet di un piatto tipicamente popolare, ma non necessariamente "povero".

Pregis oggi presenta:

Golden Gourmet **LINEA PROFESSIONALE** **PRODOTTI DI QUALITÀ SUPERIORE**

Una linea di verdure specificamente studiata per conferire alla pizza qualità di assoluto pregio: materie prime selezionate e lavorate dal fresco, sovente di provenienza nazionale, equilibrio nella consistenza, nella fragranza e nel gusto, senza mai eccedere, mantenendo sempre uno standard elevatissimo.

Una linea completa che spazia dalla corolla di carciofo alla cipolla caramellata, dai funghi ai pomodorini, giungendo alla poesia delle creme di tartufo o di radicchio; elementi di carattere, di valore e di classe che doneranno ad ogni pizza un gusto ineguagliabile, da veri gourmet.



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.

CARCIOFI ALLA ROMANA

29000266

CARCIOFI ROMANA O.GIR/SAN 2/1 PN KG1,9GG

Carciofi interi con gambo in olio di girasole e prezzemolo tritato. Il colore è piacevolmente chiaro e la consistenza morbida, l'odore caratteristico e il sapore fresco sono tipici del prodotto.



CARCIOFI A FETTINE

29000267

CARCIOFI FET TRIF 2/1 PN KG1,9 GG

Carciofi tagliati a fettine, senza gambo, in olio di girasole. La consistenza croccante e il sapore gradevole accompagnano le tipiche caratteristiche del prodotto per colore e odore.



CARCIOFI A SPICCHI

29000269

CARCIOFI SPICCHI O.GIR/SAN 2/1 KG1,9 GG

Carciofi tagliati a spicchi in olio di girasole. Il taglio a spicchi esalta il sapore e il colore tipico del prodotto, rendendolo ottimo sia come guarnizione che come contorno.





CARCIOFI A COROLLE

29000268

CARCIOFI COROL O.GIR/SAN 2/1 PN KG1,9 GG

Corolle di carciofi in olio di girasole. La sgambatura e la rimozione delle foglie esterne, fino al cuore, garantiscono un prodotto di elevata qualità grazie alla delicata trifolatura in bianco senza prezzemolo.



CARCIOFI RUSTICI

29000270

CARCIOFI RUSTICI O.GIR 1/1 PN GR780 GG

Carciofi in olio di girasole, aceto di vino bianco, aglio e peperoncino. La fragranza e il sapore si manifestano in modo deciso ed intenso, leggermente acetato. La croccantezza è garantita dalle foglie chiuse e compatte.



CREMA DI CARCIOFI

33150318

CREMA CARCIOFI 1/1 PN GR800 GG

Condimento a base di carciofi. In parte frullati per dare maggiore intensità ai sapori e in parte utilizzati a pezzetti, i carciofi donano una consistenza cremosa e un sapore delicato a questo classico.

POMODORI VERDI SEMISECCHI

29150279

POMODORI VERDI SEMIDRY O.GIR PN GR780 GG

Pomodori verdi semi secchi tagliati a spicchi in olio di girasole. Il sapore deciso e allo stesso tempo ricco di fragranze mediterranee rende questo prodotto versatile per diverse preparazioni, anche per essere gustato come piatto a sé.



POMODORI ROSSI SEMISECCHI

29150277

POMODORINI ROSS SEMIDRY O.GIR PN GR770GG

Pomodorini rossi semi secchi, tagliati a spicchi in olio di girasole. Il sapore deciso e allo stesso tempo ricco di fragranze mediterranee rende questo prodotto versatile per diverse preparazioni, anche per essere gustato come piatto a sé.

POMODORI GIALLI SEMISECCHI

29150278

POMODORINI GIAL SEMIDRY O.GIR PN GR770GG

Pomodorini gialli semi secchi, tagliati a spicchi in olio di girasole. Il sapore deciso e allo stesso tempo ricco di fragranze mediterranee rende questo prodotto versatile per diverse preparazioni, anche per essere gustato come piatto a sé.



Lavorato
in Italia



PEPERONCINI ROSSI A GOCCIA

29050326

PEPERONCINI ROSS GOCCIA AGRO PN GR780 GG

L'aspetto grazioso del peperone a forma di goccia ed il suo sapore agrodolce lo rendono un ingrediente eccellente per preparare sfiziose insalate e come decorazione per piatti a base di carne e pesce.



PEPERONCINI GIALLI A GOCCIA

29050327

PEPERONCINI GIAL GOCCIA AGRO PN GR780 GG

L'aspetto grazioso del peperone a forma di goccia ed il suo sapore agrodolce lo rendono un ingrediente eccellente per preparare sfiziose insalate e come decorazione per piatti a base di carne e pesce.

POMODORI SECCHI

29150037

POMODORI SECCHI O.GIR 1/1 PN GR750 GG

Pomodori secchi tagliati a metà, dal colore rosso vivo. Si presentano deliciosamente morbidi al palato, con un sapore delicato, ma allo stesso tempo intenso e ricco di fragranze mediterranee. Prodotto versatile, non acetato, ideale per la preparazione di antipasti, contorni, buffet e sfiziosi stuzzichini. Una volta tritati, sono anche ottimi per la preparazione di sughi e condimenti.



SELEZIONE PIZZA GOURMET



RADICCHIO GRIGLIATO

29050332

RADICCHIO GRIGL O.GIR 1/1 PN GR780 GG

Foglie di radicchio grigliato in olio di semi di girasole. Un'aggiunta sfiziosa per gustosi antipasti o come complemento a buffet e piatti vegetariani, ma non solo.

MELANZANE GRIGLATE

29050322

MELANZANE GRIGL O.GIR 1/1 PN GR780 GG

Melanzane grigliate in olio di girasole. La grigliatura omogenea regala un prodotto morbido e gustoso al palato. Un'aggiunta sapiente per gustosi antipasti o come complemento a buffet e piatti vegetariani, ma non solo.



CAVOLO VIOLA

29050331

CAVOLO VIOLA TIROLESE 1/1 PN GR800 GG

Cavolo viola stufato in agrodolce. Un contorno genuino e dai sapori forti ma piacevoli. Innovativo l'accostamento alla preparazione di panini e sandwich.



Lavorato
in Italia



PUNTARELLE DI CICORIA

29050333

PUNTARELLE CICORIA O.GIR 1/1 PN GR750 GG

Puntarelle di cicoria in olio di semi di girasole. Delicatamente saporite, con una nota di acetato amarognolo: il retrogusto di questi germogli risulta caratteristico e con un leggero profumo di menta.

ANELLI DI CIPOLLA BIANCA

29050324

CIPOLLE BIANC CARAM O.GIR 1/1 PN GR800GG

Anelli di cipolla bianca caramellata. Sorprendentemente versatili nella loro semplicità possono essere gustati come accompagnamento a piatti principali oppure anche da soli.



ANELLI DI CIPOLLA ROSSA

29050323

CIPOLLE ROSSE CARAM O.GIR 1/1 PN GR800GG

Anelli di cipolla rosse caramellata. Sorprendentemente versatili nella loro semplicità possono essere gustati come accompagnamento a piatti principali oppure anche da soli.



SELEZIONE PIZZA GOURMET



SELEZIONE PIZZA GOURMET

PRODOTTI LAVORATI DAL FRESCO

IDEALI PER PIZZA GOURMET, MA
ECCELLENTI ANCHE COME
ANTIPASTI O CONTORNI.

**LAVORAZIONE DELLE MATERIE PRIME
SVOLTA IN ITALIA**



Golden Gourmet
LINEA PROFESSIONALE

Golden Gourmet

LINEA PROFESSIONALE

PIZZA GOURMET, EVOLUZIONE o RITORNO ALLE ORIGINI?

Che la pizza gourmet sia effettivamente un nuovo trend o che invece rappresenti un ritorno alle origini è invece un argomento aperto: la pizza nasce in un periodo storico in cui gli ingredienti erano genuini e freschi per definizione, non essendo disponibili metodi di conservazione a lungo termine, né fonti di approvvigionamento diverse da quelle strettamente locali, a km zero. E se la pizza nascesse Gourmet ?

Se fosse stata semplicemente trasformata negli anni in una caricatura di ciò che era inizialmente, per diffonderla più semplicemente al largo pubblico, specialmente all'estero ?

Che si tratti di un ritorno al passato o di una nuova tendenza poco importa, Pregis con la linea Golden Gourmet offre il meglio dei prodotti vegetali da farcitura, senza compromessi, senza concessioni, semplicemente l'eccellenza, tra passato, presente e futuro.

*Lavorato
in Italia*



PREGIS

Golden Gourmet

LINEA PROFESSIONALE

SELEZIONE PIZZA GOURMET



CASTAGNE SCIROPATE

25150192

CASTAGNE SCIROP 1/1 PN GR880 GG

Castagne sciropate per un contorno dolce e delicato, dal sapore autunnale. Ideale per affiancare piatti di carne e bolliti o come corredo di ricchi taglieri di salumi.

CREMA DI ASPARAGI

33150317

CREMA ASPARAGI 1/1 PN GR800 GG

Condimento a base di asparagi, dalla consistenza cremosa e gradevole al palato. Ideale per condire pasta, mantecare risotti, per ripieni e zuppe, per farcire pizze e bruschette e per la pasticceria salata.



Lavorato
in Italia



CREMA DI FUNGHI PORCINI

33150316

CREMA FUNGHI PORCINI 1/1 PN GR800 GG

Crema a base di funghi porcini con olio e aromi. Ideale per condire pasta, mantecare risotti, per ripieni e zuppe, per farcire pizze e bruschette e per la pasticceria salata.



CREMA DI ZUCCA

33150310

CREMA ZUCCA 1/2 PN GR400 GG

Crema a base di zucca, preparata secondo la vera ricetta mantovana. Ideale per condire risotti e pasta, per ripieni e farce o per realizzare zuppe e vellutate.

CREMA DI RADICCHIO

33150319

CREMA RADICCHIO 1/1 PN GR800 GG

Condimento a base di radicchio rosso. Dal sapore delicato e dalla consistenza cremosa, questa crema si presenta già pronta per la farcitura di panini e torte salate, per condire risotti e pizze e risulta ottima come condimento per piatti a base di carne e pesce.



SELEZIONE PIZZA GOURMET



CREMA DI NOCI

33150311

CREMA NOCI VT PN GR510 GG

Tipico condimento ligure, ottenuto da noci macinate, olio d'oliva e Parmigiano Reggiano DOP. Ideale per primi piatti, per la farcitura di crostini e bruschette o per la pasticceria salata.

SALSA DELLA SUOCERA

32150182

SALSA SUOCERA PICCANTE VT GR950 GG

Crema a base di peperoni, olive, capperi, carciofi e peperoncino. Il profumo e sapore decisi caratterizzano questa crema e la rendono l'ideale per farciture piccanti e guarnizioni appetitose.



CREMA TARTUFATA

32350191

CREMA TARTUFATA VT PN GR510 GG

Crema a base di funghi champignons macinati finemente, arricchita con tartufo nero. Pronta all'uso, è indicata per preparare primi e secondi piatti, crostini, pizze e pasticceria salata.





TARTUFO TRITATO

32350193

TARTUFO TRITATO O.GIR VT PN GR240 GG

Tartufo nero tritato in olio di semi di girasole. Questa sua particolare preparazione lo rende un ingrediente pregiato e saporito per la preparazione di antipasti, frittate, primi piatti o come condimento di deliziosi crostini.



TARTUFO NERO A FETTE

32350192

TARTUFO FETTE O.GIR VT PN GR240 GG

Fette di tartufo nero in olio di semi di girasole. La preparazione a fette vuole esaltare il profumo e il sapore caratteristico del tartufo nero, rendendolo una decorazione pregiata e allo stesso tempo versatile, oltre che una delizia da gourmet.

CREMA TARTUFATA BIANCA

32350190

CREMA TARTUFATA BIANCA VT PN GR510 GG

Crema a base di funghi champignons macinati finemente, arricchita con tartufo bianco. Pronta all'uso, è indicata per preparare primi e secondi piatti, crostini, pizze e pasticceria salata.



Golden Gourmet

LINEA PROFESSIONALE

SELEZIONE PIZZA GOURMET

PREGIS

SELEZIONE PIZZA GOURMET



FUNGHI PORCINI A FETTE TRIFOLATI

29100302

FUNGHI PORCINI FET TRIF 1/1 PN GR800 GG

Funghi porcini di primissima scelta, accuratamente selezionati, tagliati a fette piccole, trifolati con olio e aromi: ideali per farcire pizze e bruschette.



FUNGHI CASTAGNOLI

29100312

FUNGHI CAST C/PORC TRIF PN GR800 GG

Funghi castagnoli e porcini trifolati in olio di girasole. La consistenza carnosa e soda per il porcino e tenera per il castagnolo rendono questo condimento ideale per accompagnare sia piatti da ristorazione tradizionale che piatti tipici della tradizione di montagna, da rifugio.

FUNGHI FINFERLI

29100300

FUNGHI FINFERLI TRIF 1/1 PN GR780 GG

Funghi gallinacci, cucinati e conservati in olio e aromi. Dal gusto raffinato, sono ideali per il condimento di primi piatti e come contorno di carni o polenta.





FUNGHI MISTO BOSCO

29100301

FUNGHI MISTO BOSCO TRIF BS PN GR650 GG

Funghi misti, trifolati in olio di girasole. Miscela di quattro tipologie di funghi di bosco accuratamente selezionati, leggermente acetati e conservati in olio. Dal gusto delicato, adatto come antipasto o contorno freddo o per accompagnare salumi e formaggi.

FUNGHI FAMIGLIOLA GIALLA

29100299

FUNGHI FAMIGL GIALLA TRIF 1/1 PN GR780GG

Funghi chiodini Nameko (anche detti "famigliola gialla"), cucinati e conservati in olio e aromi. Dal gusto raffinato, sono ideali per il condimento di primi piatti, come contorno di carni o polenta o per farcire pizze e tramezzini.



FUNGHI CHAMPIGNONS GRIGLIATI INTERI

29100304

FUNGHI CHAMPIGNON TESTE GRIGL PN GR800GG

Funghi champignons freschi di origine italiana, selezionati ed affettati. Dal caratteristico colore leggermente ambrato e dal sapore intenso, sono ideali per preparare primi piatti, contorni e per farcire pizze, tramezzini, panini o bruschette.



FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

29100303

FUNGHI PORCINI TRIF BS PN GR650 GG

Funghi porcini di primissima scelta, accuratamente selezionati, trifolati con olio e aromi: ideali per farcire pizze e bruschette.

FUNGHI CHAMPIGNON TRIFOLATI CHIARISSIMI

29100305

FUNGHI CHAMPIGNON TRIF BS PN KG1,7 GG

Funghi champignons freschi, selezionati e affettati; confezionati in un brodo vegetale acqua e olio, senza aggiunta di amidi. Ottimi per primi piatti, contorni, e per farcire pizze, tramezzini, panini bruschette.



Golden Gourmet

LINEA PROFESSIONALE

OLTRE LA PIZZA

La qualità della linea Golden Gourmet la rende ideale per coprire altre esigenze del mondo della ristorazione, andando oltre la guarnitura della pizza, sebbene di livello gourmet. Antipasti, contorni ed abbinamenti con altri prodotti di eccellenza rappresentano solo alcune idee di utilizzo più ampio delle delizie vegetali contenute in questa linea.

E allora esploriamo insieme il vasto mondo dei formaggi e facciamoci tentare da 4 abbinamenti proposti dallo Chef:

Carciofi a corolle, burrata e bottarga

La freschezza della burrata incontra la nota dolce ed erbacea dei nostri carciofi a corolle e le tonalità più sapide e decise della bottarga di muggine.



Peperoncini rossi e gialli, Taleggio DOP e olive verdi

L'intenso e cremoso Taleggio sposa un abbinamento inatteso, ma decisamente indovinato con i nostri peperoncini gialli e rossi ed olive verdi di prima qualità.



OLTRE LA PIZZA

PREGIS®

*Lavorati
in Italia*

Cavolo viola alla Tirolese su pane integrale, pecorino affinato alle vinacce e mirtilli

Il gusto morbido del pecorino in cui si fondono i sapori del latte e dell'uva toscani, trova grande esaltazione accanto a mirtilli freschi ed al nostro cavolo viola alla Tirolese servito su pane integrale tostato.



Castagne sciropate, pecorino amatriciano e grissini all'olio extravergine

Un vortice di profumi e consistenze che nasce per stupire il palato, accostando le nostre castagne sciropate all'unicità organolettica del pecorino stagionato del territorio di Amatrice e dell'olio EVO.



OLTRE LA PIZZA

PREGIS

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS®

www.pregis.it



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

oltre **500** ml
di fatturato



oltre **70.000** mq
di magazzini



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

- 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. Non solo. 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.

Professionalità



1.500
fornitori
selezionati

Oltre
300
dipendenti

Più di
550
preparatori
esperti per gli ordini

Oltre
20.000
clienti

oltre 500
professionisti
nella rete vendita

RISTORANTI - PIZZERIE - HOTEL - BAR - BANQUETING
CATENE DI RISTORAZIONE - RISTORAZIONE COLLETTIVA

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE
PREGIS®



LE NOSTRE FILIALI

MILANO (MI)

Sede Legale - Tel. 02 50043634

RIVA DEL GARDA (TN)

Filiale Tel. 0464 551487

GALLIATE (NO)

Filiale Tel. 0321 806776

CESENA (FC)

Filiale Tel. 0547 301750

CHIESINA UZZANESE (PT)

Filiale Tel. 0572 411538

SAN BONIFACIO (VR)

Filiale Tel. 045 7665555

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

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS[®]

