



ITICO *P* REMIUM

Nelle 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.

Per portare in tavola tutto il profumo del mare grazie ad un vasto ventaglio di proposte, tutte controllate e certificate per garantire un prodotto sicuro e dal gusto unico.

07200213 **B**OTTARGA TONNO INT BS GR100/150 SMERALDA

PROVENIENZA: Italia.

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

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.



07200211 **B**OTTARGA MUGGINE INT BS GR40/70 SMERALDA

PROVENIENZA: Italia.

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.

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 bafra 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 Omega3.

ITICO PREMIUM

✓ 12150691  AMBERI ROSSI MAZARA VALLO 1A GR800(6) C

✓ 12150692  AMBERI ROSSI MAZARA VALLO 2A GR800(6) C

✓ 12150693  AMBERI ROSSI MAZARA VALLO 3A GR800(6) C

PROVENIENZA: Mazara del Vallo.

IMPIEGO: Prodotto certificato per il consumo **a crudo***. E' ottimo alla griglia, al forno o sgusciato per preparare primi piatti o antipasti.

CURIOSITA': Il **gambero rosso** viene **degustato dai pescatori direttamente crudo**.

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 della carne.



* Prodotto sottoposto al trattamento di congelamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04, idoneo al consumo a crudo.

12150694  AMBERI VIOLA LAMPEDUSA 3A GR800 (6) C

PROVENIENZA: Isola di Lampedusa.

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

CARATTERISTICHE: Dal particolare gusto minerale. Presenta una colorazione rosso-chiara, rosea, con sfumature violette nella parte dorsale del carapace e lungo le congiunzioni dei segmenti addominali. Congelato ad una temperatura di -40°, una volta scongelato è pronto all'uso; il prodotto è crudo.



* Prodotto sottoposto al trattamento di congelamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04, idoneo al consumo a crudo.

12100534 *S* CAMPI MAZARA VALLO 2A KG1 (8)C



PROVENIENZA: Mazara del Vallo.

IMPIEGO: "Prodotto certificato per il consumo **a crudo***. Ideale per preparare antipasti di crudità di mare."

CARATTERISTICHE: Le carni sono prelibate e squisite, molto delicate e assai ricercate. La sua lunghezza massima raggiunge i 25cm. Congelato direttamente a bordo nave, in acqua di mare per preservarne integrità e sapore, ad una temperatura di -40°. Gli scampi vanno scongelati in ambiente refrigerato (4/6°, quindi in frigo) su un setaccio in modo che non rimangano in contatto con il liquido di scongelamento. Una volta scongelato va consumato entro 24 ore, perchè potrebbero annerire velocemente essendo prodotti non trattati.

✓ 12001115 *P* OLPO VERACE LAMPEDUSA -1000 KG3,5 PP C

✓ 12001129 *P* OLPO VERACE LAMPEDUSA 1500/2000 KG6/8 C



PROVENIENZA: Isola di Lampedusa.

IMPIEGO: Può essere preparato in varie modalità, come antipasto, primo o secondo piatto. Ideale per essere cucinato intero per bollitura e lessatura.

CARATTERISTICHE: Prodotto dalle qualità organolettiche e gustative superiori. Carne molto gustosa, con ottime quantità di proteine ad alto valore biologico. Prodotto 100% Naturale, privo di conservanti e additivi chimici.

12001114 *CM* OSCARDINI NERI 80/120 SICILIA KG3 PP C



PROVENIENZA: Sicilia.

IMPIEGO: Può essere preparato in varie modalità, come da tradizione siciliana è ideale panato, fritto e gustato caldo.

CARATTERISTICHE: Il prodotto vanta un'ottima qualità e un gusto eccellente, viene pescato nelle acque più limpide del mare di Sicilia e congelato a bordo nave a -40°.

12050379 *OV* OVA RICCIO MAZARA VALLO PET GR180 C



PROVENIENZA: Sicilia.

IMPIEGO: Prodotto ideale per condire primi piatti.

CARATTERISTICHE: Il prodotto viene lavorato dal fresco direttamente a Mazara del Vallo, il confezionamento immediato permette di conservare la consistenza ed il gusto delle carni.

12050342  APPESANTE S/G COR 10/20 JP GR700(10)IQF

PROVENIENZA: Giappone.

IMPIEGO: Ideale sia per **crudo*** che per una cottura veloce alla piastra e condita semplicemente con sale grosso e Olio Extra Vergine.



CARATTERISTICHE: Caratteristica del prodotto è quella di avere un gusto molto più deciso ma al contempo delicato rispetto al prodotto europeo. Spesso chiamata Yesso Scallop per il suo luogo di origine nel nord del Giappone.

* Prodotto sottoposto al trattamento di congelamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04, idoneo al consumo a crudo.

12350734  IL ALICI KG5 5% IQF C

PROVENIENZA: Grecia.

IMPIEGO: Prodotto ideale per essere marinato o panato.



CARATTERISTICHE: Le alici vengono pescate e lavorate nel giro di poche ore in modo da garantire la freschezza del prodotto e lasciare inalterato il loro gusto unico.

ITICO  PREMIUM

12350736 **S**UPREMA MERLUZZO NORD 150/300 ISLKG5 15%

PROVENIENZA: Islanda.

IMPIEGO: Prodotto ideale da cuocere alla griglia.

CARATTERISTICHE: Da un'attenta valutazione dei migliori filetti viene selezionata la Suprema di merluzzo nordico, le carni si presentano sode e dal gusto deciso che ricordano il Baccalà.



12300342 **T**RANCETTI TONNO SASHIMI GR150 KG3 S/V C

PROVENIENZA: Sud-est asiatico.

IMPIEGO: Prodotto ideale per il consumo **a crudo***, ottimo ad esempio per sashimi o per preparare un tataki di tonno al sesamo.

CARATTERISTICHE: Tranci di tonno confezionati singolarmente sottovuoto in pezzi da 150gr e con uno spessore di 3/5cm senza pelle e senza lisce. Il vantaggio per il cliente è, oltre che qualitativo, anche nella porzionatura precisa del trancio che garantisce un costo porzione costante.



* Prodotto sottoposto al trattamento di congelamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04, idoneo al consumo a crudo.

12350743 *F* IL RICCIOLA HAMACHI C/P JP KG1,5/2 SV C

PROVENIENZA: Giappone.

IMPIEGO: Prodotto utilizzato in particolare per sushi o per lavorazioni **a crudo***.

CARATTERISTICHE: La ricciola giapponese è caratterizzata da un gusto molto delicato, a differenza di quella classica che lo ha molto più forte. La polpa è chiara e dorata, dalla consistenza burrosa. Il prodotto si presenta confezionato singolarmente sottovuoto: questo garantisce un'ottima resa.



12350730 *F* IL SALMONE SUPERIOR NO KG1/1,4 PP S/V C

PROVENIENZA: Norvegia.

IMPIEGO: Prodotto utilizzato in particolare per sushi o per lavorazioni **a crudo***.

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.



ITICO *P* REMIUM