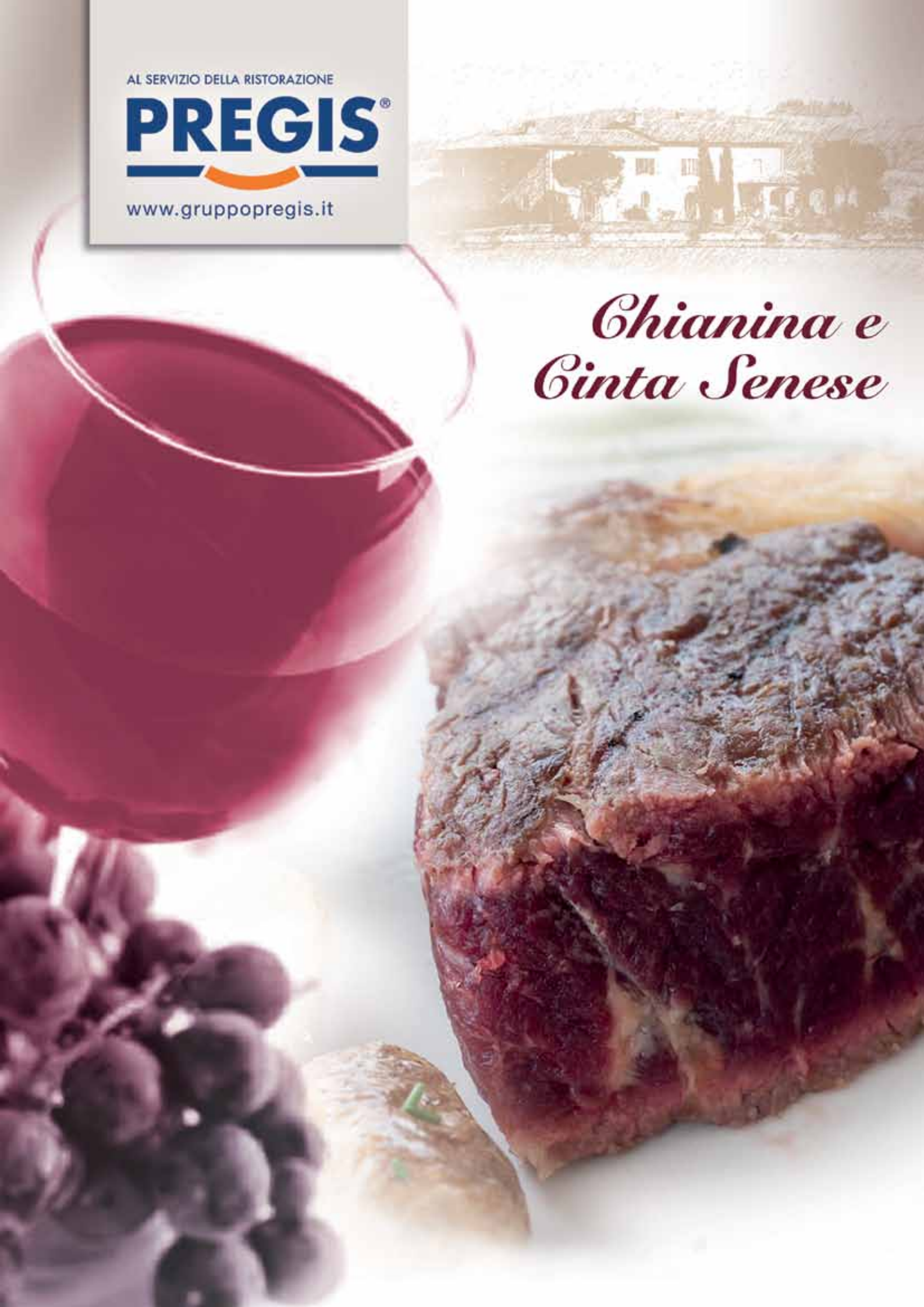
AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS®

www.gruppopregis.it



Chianina e Cinta Senese

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE
PREGIS®
www.gruppopregis.it

Tradizione e Sapori Toscani per Voi...

Carne Fresca

	Vitellone Bianco	Evidenza
Razza	Chianina "Vitellone bianco dell'appennino centrale"	Bovino più grande al mondo, manto bianco, pigmentazione muso e lingua nera, corna brevi. Nota per la famosa "Fiorentina", è allevata anche all'Estero, es. Asia, Cina, Russia, Americhe.
riconoscimenti in Italia	Prodotto IGP - Indicazione Geografica Protetta, riconosciuto dall'U.E.	Esistono 2 Consorzi di tutela, quello denominato "Consorzio tutela Vitellone bianco dell'appenino" ovvero 5R e CCBI "Consorzio Produttori Carne bovina pregiata". Il primo ha un disciplinare più esigente : Macellazione minore 24 mesi razza pura 100 % Vitellone Bianco", l'altra utilizza razze incrociate, non dichiara range età macellazione. Noi avremo prodotti marchiati 5R.
allevamento		Province : Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Pisa, Pistoia, Grosseto, Arezzo, Prato, etc.. I ns. prodotti saranno allevati nelle province in rosso.
filiera	nato, cresciuto, macellato ITALIA nell'area IGP. Nelle etichette tutti i tagli permettono identificazione e tracciabilità. "Carta identità" animale.	Tutti i tagli in assortimento saranno marchiati con il logo del Consorzio e la scritta "Vitellone bianco dell'Appennino Centrale" .
alimentazione	Allattati da madri durante svezzamento, poi base alimentare a foraggi freschi e /o conservati.	Foraggi sono esclusivamente dell'area IGP
macellazione	12 / 24 mm	I prodotti in assortimento saranno macellati circa a 20 mesi. N.B. dopo i 24 mesi, la carne è meno pregiata, costo inferiore all'acquisto
peso	tra i 20/24 mm è di 4/5 q.li	Una lombata intera circa 24/27 kg
tagli anatomici		In assortimento : Lombata 8 e 5 coste, cube roll, sottofesa bistecca, fesa, girello, scamone a cuore, macinato
natura		In assortimento : prodotti freschi porzionati sottovuoto
sapore	carne "molto gustosa" e nutriente, magra dall'alto valore proteico. Presenta leggere infriltrazioni di grasso che la rendono molto marezzata	Le infiltrazioni di grasso nella muscolatura devono essere di colore bianco o giallo chiaro. Il prodotto IGP contiene una percentuale di grassi medi del 2%. A basso contenuto di colesterolo inferiore 50 mg per 100 g prodotto.
frollatura	Frollatura tagli singoli almeno 15 gg	Frollatura di animali maschi circa 30 gg, Frollatura di animali femmine circa 20 gg
shelf life		15/20 gg
cotture	Rapide : arrosto e frittura ; Cottura lenta : stufato, brasato, stracotto, bollito	Ideale per cotture alla griglia

TUTTE LE IMMAGINI SONO INSERITE A SCOPO ILLUSTRATIVO. I PRODOTTI POSSONO SUBIRE MODIFICHE.

Chianina

PRODOTTI SU PRENOTAZIONE

ORDINE ENTRO MARTEDI' ore 12.00

consegna al cliente venerdì

00000794
LOMB 5C BOV AD CHIANINA KG 10/12 S/V F

00000795
LOMB BOV AD CHIANINA KG 24/27 S/V F

00000796
LOMB P/FIL S/T BOV AD CHIANINA KG10/12SV

00000630
COSTATA BOV AD CHIANINA GR 900 S/V F

00000629
FIORENTINA BOV AD CHIANINA KG 1,3 S/V F

00000633
GIRELLO BOV AD CHIANINA KG 3,5 S/V F

00000797
FESA BOV AD CHIANINA KG 12/15 S/V F

00000632
CUBE ROLL BOV AD CHIANINA KG 3 S/V F

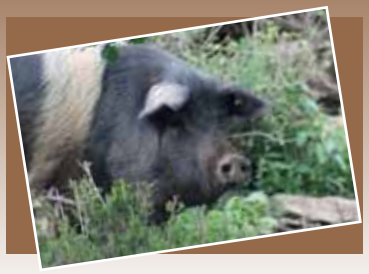
00000631
SCAMONE CUORE BOV AD CHIANINA KG 6 S/V F

00000798
SOTTOFESA BOV AD CHIANINA KG 8/10 S/V F

00000704
MACINATO BOV AD CHIANINA KG 1 S/V F

Carne Fresca

	Cinta Senese	Evidenza
Razza	Suino Cinta Senese	Razza di suino antichissima, già tracce nel Medioevo. Ha rischiato almeno 3 volte l'estinzione, razza poco prolifera Attualmente recuperata è tra le 5 razze di Suini sopravvisute in Italia nel XX secolo, nsieme a Siciliana, Mora Romagnola, Casertana e Nera Calabrese. Razza moto rustica, struttura longilinea, corporatura media, collo allungato, tipico colore nero con una fascia bianca. La femmina è incrociata con il suino "Large White" per produrre i cosidetti "Grigi".
riconoscimenti in Italia	Prodotto DOP - Di Origine Protetta	Dal 1999 esiste Registro Anagrafico della razza. Il Consorzio di Tutela è denominato Consorzio Tutela Cinta Senese
allevamento	Montagne Senesi, 250 / 300 mt l.m.	Allevato allo stato brado, all'aperto
filiera	nato, cresciuto, macellato ITALIA nell'area DOP Nelle etichette tutti i tagli permettono identificazione e tracciabilità. "Carta identità" animale.	Tutti i tagli in assortimento saranno marchiati con il bollino DOP
alimentazione	prodotti del sottobosco	ghiande e tuberi
macellazione	16/18 mm	I prodotti in assortimento saranno macellati circa a 20 mesi. N.B. dopo i 24 mesi, la carne è meno pregiata, costo inferiore all'acquisto
peso	A 12 mm circa 100 kg, a 16/18 mm circa 160 g	Crescita molto lenta, diversamente dalla razza suino "Large white" che raggiunge 100 kg in 6 mm. Cinta senese adulto maschio pesa circa 300 kg; femmina 250 kg.
prodotti	Per salumi la macellazione avviene a 120 kg circa, per la porchetta circa 40/60 kg.	Assortimento **Carne**: Carrè, Lonza, Costine, Capocollo, Macinato, Salsiccia. **Salumi**: Prosciutto, Guanciale, Pancetta, Lardo, Finocchiona, Soppressata, Capocollo, Salame, Cacciatorini, mortadella
natura		In assortimento : prodotti freschi in sottovuoto.
sapore	carne molto pregiata, "molto succulenta e sapida", elevata concentrazione di grassi insaturi e ricca di acido oleico e polinsaturi.	Il colore della carne è rosso vivo, l'alimentazione naturale rende la carna particolarmente gustosa e saporita, ricca di Omega 3 (dimuniscono i grassi nel sangue) e Omega 6 (migliorano prevenzione trombosi).Il lardo è ricco di acido oleico, riduce il colesterolo. Il grasso ha una consistenza poco persistente e si scioglie in bocca, molto gradevole al palato.
shelf life		15 gg
cotture	Prodotto versatile in cucina si presta a molti usi.	Ideale per arrosti ,ragù, oppure alla griglia.



Cinta Senese

PRODOTTI SU PRENOTAZIONE

ORDINE ENTRO MARTEDI' ore 12.00

consegna al cliente venerdì

00150248
LONZA SUINO CINTA SENESE KG 4 S/V F

00150246
CARRE' SUINO T/BO CINTA SENESE KG8 S/V F

00150297
CAPOCOLLO CINTA SENESE KG 2,5 S/V F

00150269
COSTINE CINTA SENESE KG 2,5 S/V F

00150264
MACINATO CINTA SENESE KG 1 S/V F

00150253
SALSICCIA CINTA SENESE KG 1 ATM F
(non ha coloranti)

Consigli dallo Chef...

Entrecôte di manzo chianina grigliata al formaggio di fossa

- 4 entrecôte di manzo chianina di 150-200 g ciascuna
- 300 g di formaggio di fossa
- 4 pomodori medi, ben maturi
- 200 g di fagiolini verdi
- 5 dl di latte
- 6 g di gelatina in fogli
- alcune gocce di aceto balsamico tradizionale di Modena
- olio extravergine di oliva di Brisighella
- 2 cucchiai di panna (da usare solo in mancanza del sifone)
- 4 cialde di formaggio per la decorazione
- sale

Il Vino Giusto:
Servite con un Chianti Classico, vino toscano caldo e vellutato, ottenuto da uve sangiovese, canaiolo nero e trebbiano toscano.

Preparazione:
Versate l'aceto balsamico semplice in un pentolino e riducetelo a fuoco dolce fino a ottenerne circa 5 cl. Portate a ebollizione il latte e scioglietevi 150 g di formaggio di fossa grattugiato. Ritirate dalla fiamma, unite la gelatina in fogli ammorbidita in precedenza e ben strizzata, mescolate e fate riposare circa 20 minuti. Passate il composto al colino fine e versatelo in un sifone. In mancanza di questo, aggiungetevi la panna montata e solo 2 g di gelatina. Caricate con il gas e fate raffreddare in frigorifero.
Sbollentate i pomodori per alcuni secondi, raffreddateli in acqua ghiacciata, sbucciateli, divideteli a metà, eliminate i semi e tagliate la polpa a cubetti. Lessate al dente i fagiolini, raffreddateli in acqua ghiacciata, scolate, tagliate a pezzi lunghi 5 mm e unite ai pomodori. Condite il tutto con una vinaigrette preparata con l'aceto balsamico tradizionale, in un rapporto di tre gocce per ogni cucchiaio di olio. Cuocete la carne alla griglia lasciandola giustamente al sangue; salatela, pepatela e fatela riposare per alcuni minuti su un piatto caldo. Tagliatela quindi a cubi di circa 2 cm di lato. Disponete l'insalata di verdure riscaldata al centro dei piatti ben caldi, aiutandovi con uno stampo ad anello di 8 cm di diametro. Sistemate sopra la carne e distribuite intorno a ogni cilindro tre pezzetti di formaggio di fossa. Decorate con la riduzione di aceto balsamico e accompagnate con una coppetta di spuma di formaggio guarnita con una cialda.

Tortello di cinta senese in passata di Ribollita

- 300 g di spalla di maialino di Cinta Senese
- 1 carota
- 1 costola di sedano
- 1 cipolla
- 1 rametto di maggiorana
- foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- 1 dl di vino bianco secco
- 2 foglie di alloro
- 5 grani di pepe nero
- 1 dl di brodo di carne
- 60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- burro
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

PER LA CREMA:
- 100 g di fagioli toscanelli
- 2 foglie di salvia
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva

PER LA PASTA:
- 50 g di semola di grano duro
- 50 g di farina 00
- 1 uovo
- olio extravergine di oliva
- sale
- 1 tuorlo

Il Vino Giusto: Servite il piatto con il Parrina Rosso o il Lizzano Rosso.

Mescolate le due farine insieme con le uova, un filo di olio e una presa di sale; impastate fino a ottenere un composto omogeneo e lasciatelo riposare. Cuocete i fagioli, precedentemente ammollati in acqua, per circa 30 minuti con la salvia e l'aglio sbucciato; passate al setaccio, unite un poco di acqua di cottura, salate e frullate aggiungendo a filo olio extravergine; tenete da parte in caldo. Dorate 3 minuti per parte in una padella con olio la carne, salate e pepate ambo le parti, poi infornate a circa 80 °C con un trito grossolano di carota, sedano e cipolla. Unite la maggiorana, qualche foglia di salvia, il rosmarino, l'aglio sbucciato, olio, il vino, le foglie di alloro e i grani di pepe; cuocete per circa 1 ora e 30 minuti, unendo di tanto in tanto poco brodo. Lasciate intiepidire, tagliate la polpa a pezzetti e tritate finemente le verdure, poi amalgamate con 20 g di formaggio. Tirate la sfoglia sottile con l'apposita macchinetta e ricavate venti dischetti di 6 cm di diametro; cuoceteli in acqua bollente salata per 1 minuto, raffreddateli e asciugateli. Farcite con il ripieno, formate gli involtini, ponete in una teglia con carta da forno, imburrateli uno a uno, cospargete con il restante parmigiano e infornate a 200 °C per 5 minuti, poi gratinate sotto il grill. Versate la crema di toscanelli nei piatti individuali caldi, adagiate tre involtini e sopra altri due, a piacere guarnite con cialde di parmigiano, condite con olio extravergine di oliva e servite.

Carne Fresca

Pronti a Cuocere

PRODOTTI SU PRENOTAZIONE

ORDINE ENTRO MARTEDI' ore 12.00

consegna al cliente venerdì

- Prodotti in sottovuoto
- Marinati con aromi naturali
- Shell life circa 24 gg
- Etichetta Center Catering

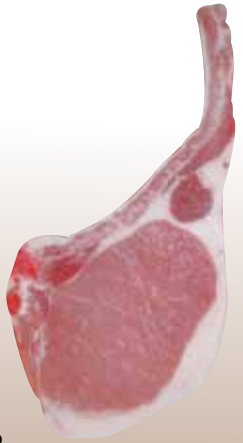
00150298
SIGNORIA CINTA SENESE KG 2,5 S/V F

00150247
TAGLIATA CINTA SENESE GR 500+ S/V F

00000799
LOMB P/COST SCALZ BOV AD CHIANINA KG5 SV

00150268
BUTTERA CINTA SENESE GR 800 S/V F

00000703
RUSTICA BOV AD CHIANINA KG 1 S/V F
(Rustica, è un pezzo di scamone)



00150252
CHITARRA CINTA SENSESE GR250x4 (1KG) S/V

02000350
PROSCIUTTO CINTA SENESE C/O KG 8/10

02000351
PROSCIUTTO CINTA SENESE S/O KG 2/3

02300242
LARDO STAGIONATO CINTA SENESE KG 1,5

02300256
PANCETTA CINTA SENESE KG 1,5

02300243
GUANCIALE STAGIONATO CINTA SENESE KG 1,5

Salumi...

PRODOTTI SU PRENOTAZIONE
ORDINE ENTRO MARTEDI' ore 12.00
consegna al cliente venerdì

- ✔ Salami con budello naturale
- ✔ Finocchiona , macinatura fine, budello naturale, semi di finocchio

02200382
SALAME TOSCANO CINTA SENESE KG 2,5

02200395
SALAME AL CHIANTI CINTA SENESE GR 800

02200383
SOPPRESSATA 1/2 CINTA SENESE KG 4

02200394
FINOCCHIONA CINTA SENESE KG 1,5

02150186
CAPOCOLLO TOSCANO CINTA SENESE KG 2,5

02500223
MORTADELLA CINTA SENESE KG 2,5

02450221
TONNO DI CINTA SENESE KG 1 S/V

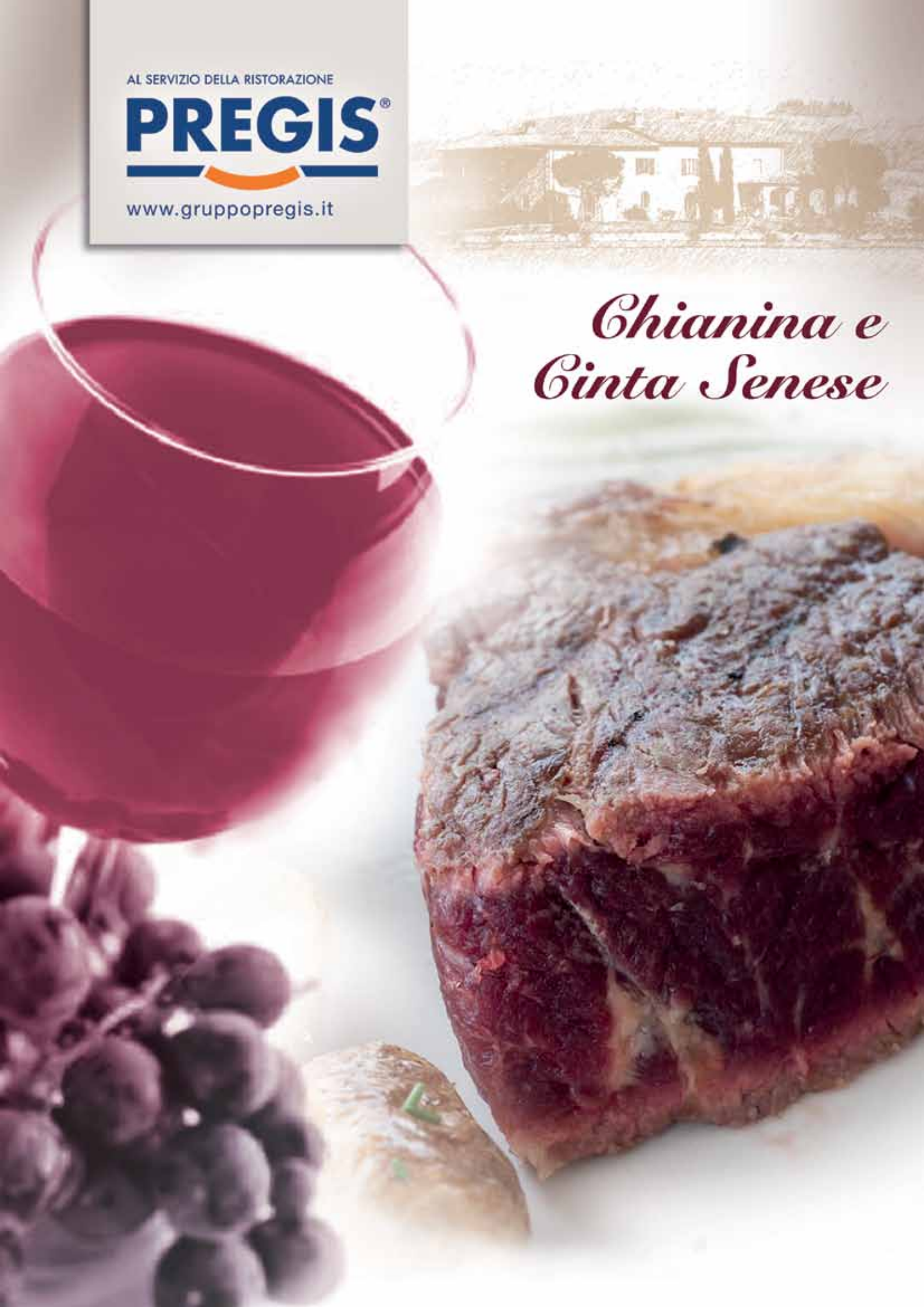
02200396
CACCIATORI CINTA SENESE GR 200

02200397
BOCCONCINI CINTA SENESE GR 50

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS®

www.gruppopregis.it



Chianina e Cinta Senese

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE
PREGIS®
www.gruppopregis.it

Tradizione e Sapori Toscani per Voi...

Carne Fresca

	Vitellone Bianco	Evidenza
Razza	Chianina "Vitellone bianco dell'appennino centrale"	Bovino più grande al mondo, manto bianco, pigmentazione muso e lingua nera, corna brevi. Nota per la famosa "Fiorentina", è allevata anche all'Estero, es. Asia, Cina, Russia, Americhe.
riconoscimenti in Italia	Prodotto IGP - Indicazione Geografica Protetta, riconosciuto dall'U.E.	Esistono 2 Consorzi di tutela, quello denominato "Consorzio tutela Vitellone bianco dell'appenino" ovvero 5R e CCBI "Consorzio Produttori Carne bovina pregiata". Il primo ha un disciplinare più esigente : Macellazione minore 24 mesi razza pura 100 % Vitellone Bianco", l'altra utilizza razze incrociate, non dichiara range età macellazione. Noi avremo prodotti marchiati 5R.
allevamento		Province : Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Pisa, Pistoia, Grosseto, Arezzo, Prato, etc.. I ns. prodotti saranno allevati nelle province in rosso.
filiera	nato, cresciuto, macellato ITALIA nell'area IGP. Nelle etichette tutti i tagli permettono identificazione e tracciabilità. "Carta identità" animale.	Tutti i tagli in assortimento saranno marchiati con il logo del Consorzio e la scritta "Vitellone bianco dell'Appennino Centrale" .
alimentazione	Allattati da madri durante svezzamento, poi base alimentare a foraggi freschi e /o conservati.	Foraggi sono esclusivamente dell'area IGP
macellazione	12 / 24 mm	I prodotti in assortimento saranno macellati circa a 20 mesi. N.B. dopo i 24 mesi, la carne è meno pregiata, costo inferiore all'acquisto
peso	tra i 20/24 mm è di 4/5 q.li	Una lombata intera circa 24/27 kg
tagli anatomici		In assortimento : Lombata 8 e 5 coste, cube roll, sottofesa bistecca, fesa, girello, scamone a cuore, macinato
natura		In assortimento : prodotti freschi porzionati sottovuoto
sapore	carne "molto gustosa" e nutriente, magra dall'alto valore proteico. Presenta leggere infriltrazioni di grasso che la rendono molto marezzata	Le infiltrazioni di grasso nella muscolatura devono essere di colore bianco o giallo chiaro. Il prodotto IGP contiene una percentuale di grassi medi del 2%. A basso contenuto di colesterolo inferiore 50 mg per 100 g prodotto.
frollatura	Frollatura tagli singoli almeno 15 gg	Frollatura di animali maschi circa 30 gg, Frollatura di animali femmine circa 20 gg
shelf life		15/20 gg
cotture	Rapide : arrosto e frittura ; Cottura lenta : stufato, brasato, stracotto, bollito	Ideale per cotture alla griglia

Chianina

PRODOTTI SU PRENOTAZIONE

ORDINE ENTRO MARTEDI' ore 12.00

consegna al cliente venerdì

00000794
LOMB 5C BOV AD CHIANINA KG 10/12 S/V F

00000795
LOMB BOV AD CHIANINA KG 24/27 S/V F

00000796
LOMB P/FIL S/T BOV AD CHIANINA KG10/12SV

00000630
COSTATA BOV AD CHIANINA GR 900 S/V F

00000629
FIORENTINA BOV AD CHIANINA KG 1,3 S/V F

00000633
GIRELLO BOV AD CHIANINA KG 3,5 S/V F

00000797
FESA BOV AD CHIANINA KG 12/15 S/V F

00000632
CUBE ROLL BOV AD CHIANINA KG 3 S/V F

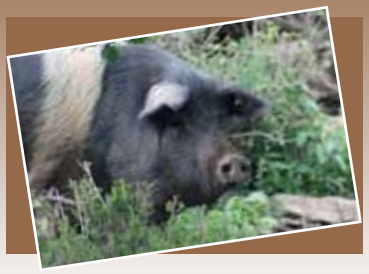
00000631
SCAMONE CUORE BOV AD CHIANINA KG 6 S/V F

00000798
SOTTOFESA BOV AD CHIANINA KG 8/10 S/V F

00000704
MACINATO BOV AD CHIANINA KG 1 S/V F

Carne Fresca

	Cinta Senese	Evidenza
Razza	Suino Cinta Senese	Razza di suino antichissima, già tracce nel Medioevo. Ha rischiato almeno 3 volte l'estinzione, razza poco prolifera Attualmente recuperata è tra le 5 razze di Suini sopravvisute in Italia nel XX secolo, nsieme a Siciliana, Mora Romagnola, Casertana e Nera Calabrese. Razza moto rustica, struttura longilinea, corporatura media, collo allungato, tipico colore nero con una fascia bianca. La femmina è incrociata con il suino "Large White" per produrre i cosidetti "Grigi".
riconoscimenti in Italia	Prodotto DOP - Di Origine Protetta	Dal 1999 esiste Registro Anagrafico della razza. Il Consorzio di Tutela è denominato Consorzio Tutela Cinta Senese
allevamento	Montagne Senesi, 250 / 300 mt l.m.	Allevato allo stato brado, all'aperto
filiera	nato, cresciuto, macellato ITALIA nell'area DOP Nelle etichette tutti i tagli permettono identificazione e tracciabilità. "Carta identità" animale.	Tutti i tagli in assortimento saranno marchiati con il bollino DOP
alimentazione	prodotti del sottobosco	ghiande e tuberi
macellazione	16/18 mm	I prodotti in assortimento saranno macellati circa a 20 mesi. N.B. dopo i 24 mesi, la carne è meno pregiata, costo inferiore all'acquisto
peso	A 12 mm circa 100 kg, a 16/18 mm circa 160 g	Crescita molto lenta, diversamente dalla razza suino "Large white" che raggiunge 100 kg in 6 mm. Cinta senese adulto maschio pesa circa 300 kg; femmina 250 kg.
prodotti	Per salumi la macellazione avviene a 120 kg circa, per la porchetta circa 40/60 kg.	Assortimento **Carne**: Carrè, Lonza, Costine, Capocollo, Macinato, Salsiccia. **Salumi**: Prosciutto, Guanciale, Pancetta, Lardo, Finocchiona, Soppressata, Capocollo, Salame, Cacciatorini, mortadella
natura		In assortimento : prodotti freschi in sottovuoto.
sapore	carne molto pregiata, "molto succulenta e sapida", elevata concentrazione di grassi insaturi e ricca di acido oleico e polinsaturi.	Il colore della carne è rosso vivo, l'alimentazione naturale rende la carna particolarmente gustosa e saporita, ricca di Omega 3 (dimuniscono i grassi nel sangue) e Omega 6 (migliorano prevenzione trombosi).Il lardo è ricco di acido oleico, riduce il colesterolo. Il grasso ha una consistenza poco persistente e si scioglie in bocca, molto gradevole al palato.
shelf life		15 gg
cotture	Prodotto versatile in cucina si presta a molti usi.	Ideale per arrosti ,ragù, oppure alla griglia.



Cinta Senese

PRODOTTI SU PRENOTAZIONE

ORDINE ENTRO MARTEDI' ore 12.00

consegna al cliente venerdì

00150248
LONZA SUINO CINTA SENESE KG 4 S/V F

00150246
CARRE' SUINO T/BO CINTA SENESE KG8 S/V F

00150297
CAPOCOLLO CINTA SENESE KG 2,5 S/V F

00150269
COSTINE CINTA SENESE KG 2,5 S/V F

00150264
MACINATO CINTA SENESE KG 1 S/V F

00150253
SALSICCIA CINTA SENESE KG 1 ATM F
(non ha coloranti)

Consigli dallo Chef...

Entrecôte di manzo chianina grigliata al formaggio di fossa

- 4 entrecôte di manzo chianina di 150-200 g ciascuna
- 300 g di formaggio di fossa
- 4 pomodori medi, ben maturi
- 200 g di fagiolini verdi
- 5 dl di latte
- 6 g di gelatina in fogli
- alcune gocce di aceto balsamico tradizionale di Modena
- olio extravergine di oliva di Brisighella
- 2 cucchiai di panna (da usare solo in mancanza del sifone)
- 4 cialde di formaggio per la decorazione
- sale

Il Vino Giusto:
Servite con un Chianti Classico, vino toscano caldo e vellutato, ottenuto da uve sangiovese, canaiolo nero e trebbiano toscano.

Preparazione:
Versate l'aceto balsamico semplice in un pentolino e riducetelo a fuoco dolce fino a ottenerne circa 5 cl. Portate a ebollizione il latte e scioglietevi 150 g di formaggio di fossa grattugiato. Ritirate dalla fiamma, unite la gelatina in fogli ammorbidita in precedenza e ben strizzata, mescolate e fate riposare circa 20 minuti. Passate il composto al colino fine e versatelo in un sifone. In mancanza di questo, aggiungetevi la panna montata e solo 2 g di gelatina. Caricate con il gas e fate raffreddare in frigorifero.
Sbollentate i pomodori per alcuni secondi, raffreddateli in acqua ghiacciata, sbucciateli, divideteli a metà, eliminate i semi e tagliate la polpa a cubetti. Lessate al dente i fagiolini, raffreddateli in acqua ghiacciata, scolate, tagliate a pezzi lunghi 5 mm e unite ai pomodori. Condite il tutto con una vinaigrette preparata con l'aceto balsamico tradizionale, in un rapporto di tre gocce per ogni cucchiaio di olio. Cuocete la carne alla griglia lasciandola giustamente al sangue; salatela, pepatela e fatela riposare per alcuni minuti su un piatto caldo. Tagliatela quindi a cubi di circa 2 cm di lato. Disponete l'insalata di verdure riscaldata al centro dei piatti ben caldi, aiutandovi con uno stampo ad anello di 8 cm di diametro. Sistemate sopra la carne e distribuite intorno a ogni cilindro tre pezzetti di formaggio di fossa. Decorate con la riduzione di aceto balsamico e accompagnate con una coppetta di spuma di formaggio guarnita con una cialda.

Tortello di cinta senese in passata di Ribollita

- 300 g di spalla di maialino di Cinta Senese
- 1 carota
- 1 costola di sedano
- 1 cipolla
- 1 rametto di maggiorana
- foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- 1 dl di vino bianco secco
- 2 foglie di alloro
- 5 grani di pepe nero
- 1 dl di brodo di carne
- 60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- burro
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

PER LA CREMA:
- 100 g di fagioli toscanelli
- 2 foglie di salvia
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva

PER LA PASTA:
- 50 g di semola di grano duro
- 50 g di farina 00
- 1 uovo
- olio extravergine di oliva
- sale
- 1 tuorlo

Il Vino Giusto: Servite il piatto con il Parrina Rosso o il Lizzano Rosso.

Mescolate le due farine insieme con le uova, un filo di olio e una presa di sale; impastate fino a ottenere un composto omogeneo e lasciatelo riposare. Cuocete i fagioli, precedentemente ammollati in acqua, per circa 30 minuti con la salvia e l'aglio sbucciato; passate al setaccio, unite un poco di acqua di cottura, salate e frullate aggiungendo a filo olio extravergine; tenete da parte in caldo. Dorate 3 minuti per parte in una padella con olio la carne, salate e pepate ambo le parti, poi infornate a circa 80 °C con un trito grossolano di carota, sedano e cipolla. Unite la maggiorana, qualche foglia di salvia, il rosmarino, l'aglio sbucciato, olio, il vino, le foglie di alloro e i grani di pepe; cuocete per circa 1 ora e 30 minuti, unendo di tanto in tanto poco brodo. Lasciate intiepidire, tagliate la polpa a pezzetti e tritate finemente le verdure, poi amalgamate con 20 g di formaggio. Tirate la sfoglia sottile con l'apposita macchinetta e ricavate venti dischetti di 6 cm di diametro; cuoceteli in acqua bollente salata per 1 minuto, raffreddateli e asciugateli. Farcite con il ripieno, formate gli involtini, ponete in una teglia con carta da forno, imburrateli uno a uno, cospargete con il restante parmigiano e infornate a 200 °C per 5 minuti, poi gratinate sotto il grill. Versate la crema di toscanelli nei piatti individuali caldi, adagiate tre involtini e sopra altri due, a piacere guarnite con cialde di parmigiano, condite con olio extravergine di oliva e servite.

Carne Fresca

Pronti a Cuocere

PRODOTTI SU PRENOTAZIONE

ORDINE ENTRO MARTEDI' ore 12.00

consegna al cliente venerdì

- Prodotti in sottovuoto
- Marinati con aromi naturali
- Shell life circa 24 gg
- Etichetta Center Catering

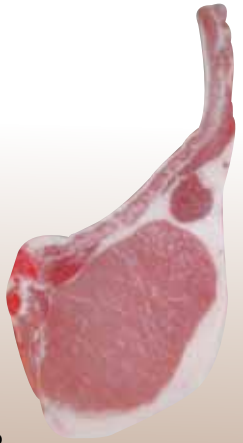
00150298
SIGNORIA CINTA SENESE KG 2,5 S/V F

00150247
TAGLIATA CINTA SENESE GR 500+ S/V F

00000799
LOMB P/COST SCALZ BOV AD CHIANINA KG5 SV

00150268
BUTTERA CINTA SENESE GR 800 S/V F

00000703
RUSTICA BOV AD CHIANINA KG 1 S/V F
(Rustica, è un pezzo di scamone)



00150252
CHITARRA CINTA SENSESE GR250x4 (1KG) S/V

02000350
PROSCIUTTO CINTA SENESE C/O KG 8/10

02000351
PROSCIUTTO CINTA SENESE S/O KG 2/3

02300242
LARDO STAGIONATO CINTA SENESE KG 1,5

02300256
PANCETTA CINTA SENESE KG 1,5

02300243
GUANCIALE STAGIONATO CINTA SENESE KG 1,5

Salumi...

PRODOTTI SU PRENOTAZIONE
ORDINE ENTRO MARTEDI' ore 12.00
consegna al cliente venerdì

- ✔ Salami con budello naturale
- ✔ Finocchiona , macinatura fine, budello naturale, semi di finocchio

02200382
SALAME TOSCANO CINTA SENESE KG 2,5

02200395
SALAME AL CHIANTI CINTA SENESE GR 800

02200383
SOPPRESSATA 1/2 CINTA SENESE KG 4

02200394
FINOCCHIONA CINTA SENESE KG 1,5

02150186
CAPOCOLLO TOSCANO CINTA SENESE KG 2,5

02500223
MORTADELLA CINTA SENESE KG 2,5

02450221
TONNO DI CINTA SENESE KG 1 S/V

02200396
CACCIATORI CINTA SENESE GR 200

02200397
BOCCONCINI CINTA SENESE GR 50

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS®

www.gruppopregis.it

CE 03/2015

Pregis S.p.A.

Sede legale/ Unità Locale
Via S. Andrea, 61 - Loc. Fangolino
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. 0464 551487 r.a.
Fax 0464 551484
E-mail: info@gruppopregis.it

CSQA
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001 - CERT.n° 343
UNI EN ISO 22000 - CERT.n° 16891

Pregis S.p.A.

Unità Locale
Via Dell'Artigianato, 345
47521 Cesena (FC)
Tel. 0547 301750 r.a.
Fax 0547 302109
E-mail: info.cesena@pregis.it

Center Catering S.p.A.

Via Capitello, 18 - Fraz. Gazzolo
37040 Arcole (VR)
Tel. 045 7665555 r.a.
Fax 045 7665511
E-mail: info@centercatering.it

CSQA
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001 - CERT.n° 202

Alimentari Nord Ovest S.p.A

Via Giulio Natta, 6
28066 Galliate (NO)
Tel. 0321 806776 r.a.
Fax 0321 806793
E-mail: info@alimentarinordovestspa.com

CSQA
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001 - CERT.n° 3749

Tuscania Alimentari S.r.l.

Via del Lavoro, 29/41
51013 Chiesina Uzzanese (PT)
Tel. 0572 411538
Fax 0572 489914
E-mail: info@alimentarituscania.it