



BROCHURE GASTRONOMY

Selezione Esclusiva

Luxury Elicicoltura & High-End Gourmet

Creazioni gastronomiche surgelate di altissima gamma, pensate per veri intenditori, eventi esclusivi e l'alta ristorazione.

CHI SIAMO

Un vero e proprio scrigno gourmet.

L'eccellenza della chiocciola italiana, garantita dalla certificazione di filiera Metodo Cherasco (ISO 22005). Offriamo creazioni gastronomiche surgelate di altissima gamma, pensate per veri intenditori, eventi esclusivi e l'alta ristorazione.



LA FILIERA

La Filiera Assoluta.

01

Metodo Cherasco · ISO 22005

Certificazione di filiera che garantisce tracciabilità e documentazione di ogni fase, secondo il disciplinare del Metodo Cherasco.

02

Ciclo chiuso

Allevamento e produzione nel nostro impianto a ciclo chiuso di San Martino di Lupari: la natura detta i tempi, il rigore scientifico ne garantisce la purezza.

03

Impatto zero

Un'elicoltura etica, naturale e a impatto zero: ogni fase avviene sotto il controllo diretto dell'azienda, senza intermediari o scorciatoie.

SEDE OPERATIVA

Via Casona 32 – San Martino di Lupari (PD)

IN SINERGIA CON

Lumacheria Italiana

Materia prima d'eccellenza per elevare il profilo organolettico dell'alta cucina.



PURA ESSENZA

Polpa di Helix Aspersa Maxima

Materia prima pura e selezionata a mano. Perfetta per gli chef che desiderano esprimere la massima creatività con un calibro perfetto e consistenza impeccabile.

FORMATO STANDARD

Lastra professionale da 1.000 g

DISPONIBILITÀ CUSTOM

Porzionature su misura per esigenze specifiche: 6 pz, 12 pz, 24 pz, 48 pz

PREZZO

Su richiesta



READY TO HEAT

Lumache alla Borgogna

Il grande classico della tradizione francese, esaltato dall'eccellenza italiana. Ricetta ricca con burro profumato, aglio e prezzemolo. Pronto forno.

PIATTINO

110 g

Monoporzione

VASCHETTA

250 g

Gourmet / Degustazione

ASPORTO LUXURY

700 g

Formato grande

DISPONIBILITÀ CUSTOM

Vassoi e box per banqueting: 6 pz, 12 pz, 24 pz, 48 pz

FORMATO IMBALLO

Cartoni da 6 o 12 confezioni

PREZZO

Su richiesta



FINGER FOOD

Croquettes d'Escargots

L'innovazione del gusto in un boccone croccante dal cuore morbido. L'abbinamento ideale per accompagnare Champagne e Spumanti Metodo Classico.

FORMATO STANDARD

Sacchetto intero (400 g)

DISPONIBILITÀ CUSTOM

Sacchetti e astucci per aperitivi: 6 pz, 12 pz, 24 pz, 48 pz

FORMATO IMBALLO

Cartoni da 4 o 6 confezioni

PREZZO

Su richiesta

CONTATTI & DIVISIONI

Iniziamo un dialogo.

Siamo a disposizione di Chef stellati, Luxury Spa e partner istituzionali per organizzare degustazioni e test formulativi.

CONTATTI

Jurij Pegorin

Founder & CEO

+39 345 924 3706

Paolo Pontarolo

Co-founder & VP

+39 346 746 1107

pego88heritage@gmail.com

DIVISIONI PEGO88

Gastronomy Division

Divisione Alimentare di Alta Gamma

Heritage Division

Snail Mucin & Alta Cosmesi

SEDE OPERATIVA

Helixéa Srl · Via Casona 32
San Martino di Lupari (PD)

INSTAGRAM



@pego88heritage

Scansiona il QR



PEGO88 GASTRONOMY

Via Casona 32, San Martino di Lupari (PD) • Selezione Linea Gelo & Surgelati

ISO 22005 • FILIERA TRACCIATA • CICLO CHIUSO • IMPATTO ZERO • METODO CHERASCO

pego88heritage.odoo.com