

{{message}}

{{ACCEPT\_BUTTON\_TEXT}}

{{INFO\_BUTTON\_TEXT}}

TUA CREATIVITÀ

forniture e birghe di qualità dal 1984

LEFRORENE - SOCIETÀ

Baldassare Agnelli.

LEFRORENE - SOCIETÀ

# Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Lunedì 21 Maggio 2018 | aggiornato alle 18:11 | 54080 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI **EURO-TOQUES** **PARTNER** CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME **ALIMENTI** **DOLCI e GELATO**



## Il concorso PinoPinguino di PreGel Per gli esercenti in palio una Cinquecento

Publicato il 21 Maggio 2018 | 15:59

**P**reGel lancia un concorso ispirato ad un grande classico della sua produzione: PinoPinguino. Pensato per tutti gli esercenti d'Italia consiste nell'acquistare 30 kg di prodotto PinoPinguino e sperare nella buona sorte. L'esercente, infatti, dovrà acquistare in un unico ordine la quantità di prodotto e registrarsi su [www.vinciconpino.it](http://www.vinciconpino.it) per iscriversi al concorso che mette in palio una Cinquecento customizzata PinoPinguino. All'iniziativa sarà possibile prendere parte fino al prossimo 31 luglio.



PinoPinguino è un gusto gelato che si contraddistingue per la sua cremosità, per il sapore e per la versatilità. È disponibile nella versione Classico, Bianco, Croccante, Limone, Mandorla, Nero, Nocciolino, Peanut, Pistacchio, Wafferino, Caramello e Arancia.

Prestiti a Pensionati 2018 ,  
fino a 80000€ grazie alle  
nuove Convenzioni INPS  
**Scopri di più**

FF FACILEFINANZA



Per informazioni: [www.pregel.it](http://www.pregel.it)  
[www.vinciconpino.it](http://www.vinciconpino.it)



[PREGEL](#) [PINOPINGUINO](#) [GELATO](#) [CONCORSO](#) [ESERCENTE](#) [GELATIERE](#)

ARTICOLI RECENTI



Edit Hellesbock, chiara e più alcolica  
Una birra "tedesca" da condividere



Frantoio Franci, la capacità di innovarsi  
Monocultivar tipiche e blend originali



Muscat, la birra al Moscato di Scanzo  
Ingrediente base in un piatto di Ferrari



Hilde Soliani, la signora dei profumi  
in visita da quattro cuochi marchigiani



Sindrome del tunnel carpale  
Un tutore di notte allevia il dolore



Napoli Wine Challenge  
"Cumaro" di Umani Ronchi in vetta

SKY NEL TUO LOCALE  
69€/mese  
fino al 31 agosto 2018  
anziché 189€/mese

sky.it/bar  
800 024 420

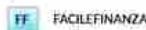


KUMA FORNE  
WOOD AND GAS  
Made in Italy  
ROASTY OVENS  
FOR RESTAURANTS  
www.kumaforni.it

Gourmet  
10-12 GIUGNO 2018  
Lingotto Fiere Torino  
LA TUA FETTA  
TI ASPETTA!



**Prestiti a Pensionati 2018 ,  
fino a 80000€ grazie alle  
nuove Convenzioni INPS**  
Scopri di più



Commenti: 0

Ordina per **Novità**



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

COMMENTA

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Form fields for user registration: Nome \*, Cognome \*, Indirizzo, Città, Provincia, Italia (dropdown), CAP, Telefono, Professione, Azienda, Cellulare.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.