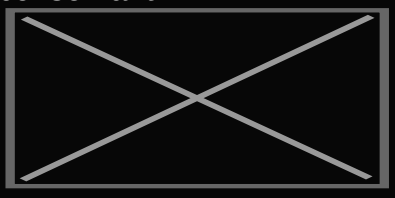
Surgital, per la ristorazione di qualità

surgital-112cb9e7

Nata nel 1980 a Lavezzola,in Emilia Romagna, come piccolo laboratorio artigianale, Surgital S.p.A., di proprietà unica della famiglia Bacchini, oggi è la prima azienda italiana di pasta fresca surgelata, sughi surgelati in pepite e piatti pronti surgelati per la ristorazione di qualità, il catering e il canale Bar&Snack in Italia e all'estero. Una posizione da leader conquistata in meno di tre decenni, sfoderando un talento fatto di ingredienti semplici: l'amore per il gusto, la passione per la professionalità, la qualità come imperativo categorico dalla selezione delle materie prime alle tecnologie, al confezionamento, la scelta della surgelazione come unico sistema di conservazione dei prodotti. I numerosi riconoscimenti internazionali per la qualità e l'innovazione confermano la mission d'impresa: mantenere il più possibile inalterato il sapore originale del prodotto fatto a mano, sia che si tratti di pasta, che di sughi, che di piatti già pronti.

LA SELEZIONE E LA LAVORAZIONE DELLE MATERIE PRIME

In Surgital vengono utilizzate le migliori materie prime, ben consapevoli che è da queste che dipende in primo grado la qualità del prodotto finale. Le materie prime vengono selezionate direttamente nelle zone di produzione e spesso sono garantite dalle certificazioni DOP. Acquistate integre, vengono lavorate internamente nelle cucine dell'azienda per ottenere ripieni in cui si distinguono nettamente gli ingredienti, a vantaggio del profumo e del sapore. Quando non è possibile acquistare materie prime fresche, Surgital sceglie quelle surgelate, che garantiscono qualità e genuinità in assenza totale di conservanti.



Surgital in cifre

60.000 m2 di superficie totale
30.000 m2 di superficie produttiva
65.000 m3 di celle frigorifere
14.000 posti pallet

oltre 230 dipendenti
10 marchi dedicati all’Ho.re.Ca

Capacità produttiva giornaliera
135 tonnellate di pasta fresca
60.000 piatti pronti monoporzione
8 tonnellate di sughi surgelati in pepite
oltre 400 referenze prodotte al giorno

www.surgital.it