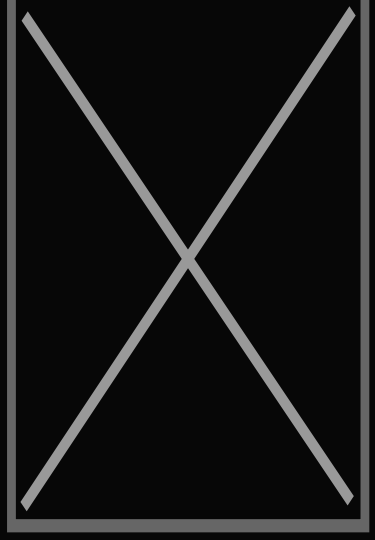
La linea Fiordiprimi di Surgital si rifà il look

fiordiprimi-polpettealsugo-deb7dd10

La linea Fiordiprimi, gamma di piatti pronti monoporzione destinati al canale Bar, stupisce i visitatori di Cibus 2018 con numerose sorprese: la novità che subito balza all'occhio è il packaging rinnovato, ma non solo. In fiera sono proposte tre nuove referenze: un primo, i Taglierini verdi con panna e speck, e due secondi, le Polpette al sugo di pomodoro e piselli e le Alette di pollo alla paprika con patate. Anche i suggerimenti d'uso sono inediti: pietanze per pranzi veloci o per aperitivi creativi, senza rinunciare al gusto e alla qualità. Perfetti per essere abbinati a sfiziosi cocktail.

La linea si arricchisce dunque di tre nuove referenze – i Taglierini verdi con panna e speck, Polpette al sugo di pomodoro e piselli e Alette di pollo alla paprika con patate - ispirate alla cucina tradizionale di casa, ma anche a sapori più etnici in linea con i nuovi food trend, così da offrire ai baristi la possibilità di proporre alla clientela cibi prelibati, rapidi e comodi da preparare (pochi minuti nel forno a microonde), gradevoli da mettere a tavola nella nuova confezione Surgital, oppure da impiattare a piacere. Tante referenze, oltre 40, che grazie al look rinnovato si mangiano anche con gli occhi. Sulle confezioni l'immagine è stata completamente rivista e si presenta più fresca, appetizing, moderna: comunica un'idea di prodotto più attuale, contribuendo a ridefinire il posizionamento in generale dei piatti pronti in Ho.Re.Ca.

Il restyling operato da Surgital, ancora una volta, esprime la capacità dell'azienda di carpire le tendenze e tracciarne la rotta, in questo caso assecondando una nuova immagine di bar, decisamente più contemporanea. Da un lato, dunque, l'osservazione attenta della realtà nella sua costante evoluzione, dall'altro la capacità di assecondare questi processi, formando gli operatori e fornendo loro gli strumenti più adeguati per migliorare l'offerta.



I Fiordiprimi sono una più che valida alternativa, sia in termini di varietà che di controllo dei costi, alle solite insalatone o ai panini quotidiani. Per dare risalto a questa linea, Surgital dedica in occasione del Cibus un corner all’interno dello stand in cui ospita i baristi della scuola AdHoreca, che preparano le novità 2018 di Fiordiprimi abbinandole a diversi cocktail analcolici. Non solo un momento di intrattenimento, ma un progetto di food pairing per offrire spunti ai professionisti del settore su nuovi modi di proporre i piatti pronti, intercettando e facendosi interpreti del nuovo trend del mixology. Surgital trasforma così la pausa dal lavoro in un momento più gratificante, ma insieme trova anche una nuova identità alla pietanza pronta, che può facilmente diventare un aperitivo moltiplicando così le occasioni di consumo.

L’idea di utilizzare i Fiordiprimi anche per l’happy hour è frutto del continuo lavoro di ricerca di Surgital che, oltre a trovare i migliori ingredienti per preparazioni sempre nuove in stretta collaborazione con i professionisti della ristorazione, offre ai clienti un servizio di formazione continua, mettendo loro a disposizione strumenti per aumentare le occasioni d’uso del prodotto e per una più attenta gestione del food cost.