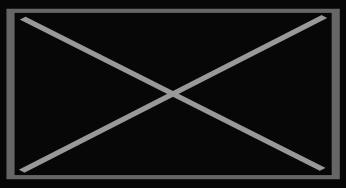
Surgital arricchisce Fiordiprimi, la linea dedicata ai bar

taglierini-verdi-panna-speck-3dcc6776

La linea Fiordiprimi, gamma di piatti pronti monoporzione destinati al canale bar, vanta tre nuove referenze: un primo, i Taglierini verdi panna e speck, e due secondi, le Polpette al sugo di pomodoro e piselli e le Alette di pollo alla paprika con patate. Proposta moderna e appealing non solo grazie al recente restyling dei packaging che restituisce un'immagine molto più attuale a tutta la linea, ma anche grazie alla versatilità delle referenze che si prestano a pranzi veloci ma anche ad aperitivi creativi, perfetti per essere abbinati a sfiziosi cocktail.

TAGLIERINI VERDI PANNA E SPECK, un primo piatto pronto che ha tutto il sapore della tradizione italiana. Pasta di semola di grano duro, un sugo corposo e saporito con ingredienti DOP che appaga il cliente e facilita il barista dandogli la possibilità di offrire in pochi minuti e senza alcuna attrezzatura professionale un grande primo piatto, come ordinato al ristorante.

Stesse comodità e velocità di preparazione, identica qualità delle materie prime, anche per i due nuovi secondi Fiordiprimi®, che si rifanno l'uno alla buona cucina italiana e l'altro a un'ispirazione etnica, entrambi food trend molto attuali presso il canale.



POLPETTE AL SUGO DI POMODORO E PISELLI, un secondo semplice, appagante, buono, che ricorda il cibo preparato nelle nostre case.



ALETTE DI POLLO ALLA PAPRIKA CON PATATE, una pietanza stuzzicante, un gusto intrigante, sempre più amato dai consumatori e ricercato nelle occasioni di pasti

fuori casa.

Con queste nuove proposte Surgital va oltre il concetto di secondo piatto e moltiplica le occasioni di consumo. Le referenze sono infatti versatili e, porzionate e impiattate in maniera diversa, si prestano a diventare sfiziosi aperitivi. 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 foodcost.

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. Abbinati poi a diversi cocktail, rientrano in un progetto di foodpairing su cui Surgital investe per offrire spunti ai professionisti del settore su nuovi modi di proporre i piatti pronti, intercettando e facendosi interprete del nuovo trend del mixology. Trasforma così la pausa dal lavoro in un momento più gratificante, ma insieme trova anche una nuova identità alla pietanza pronta, che può facilmente cambiare veste.

Fiordiprimi è una linea storica, di ormai oltre 40 referenze, che ha saputo rinnovarsi adeguandosi alle evoluzioni del mercato. Non solo arricchendo continuamente la gamma, ma anche compiendo un completo restyling per comunicarsi in maniera attuale. Sulle confezioni l'immagine è stata completamente rivista e si presenta più fresca, appetizing, moderna: trasferisce 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.