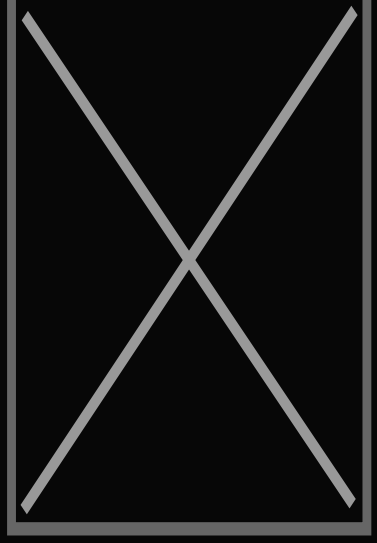
Surgital presenta il riso precotto Pastasì

parboiled-f040cad2

Il Riso Precotto Pastasì Soluzioni Express è un prodotto con caratteristiche uniche nel suo genere, in grado di risolvere le principali problematiche legate all'impiego di questo ingrediente nelle cucine professionali. Grazie al riso Surgital, infatti, elementi ostici come tempi prolungati di cottura, scarsa praticità, bassa convenienza di preparazione e risultati poco costanti sono ampiamente superati, anche quando si tratta di risotti. Perché, dunque, scegliere il Riso Precotto Pastasì Soluzioni Express? Ecco una rosa di cinque elementi distintivi che rende questo prodotto assolutamente strategico per ogni locale.

È PRONTO ALL'USO, CON LA CONSEGUENTE RIDUZIONE DI TEMPI E COSTI
Con questo riso è possibile preparare risotti eccezionali in soli 5 minuti, anche senza la presenza di uno chef esperto. La rapidità di ricettazione è data dal fatto che Surgital lo precuoce con un sistema all'avanguardia, frutto di innovazione e ricerca costante: i chicchi bollono in un cuocitore a tamburo a immersione, in cui viene controllato costantemente il livello di amido nell'acqua, così da mantenerla sempre pulita. In questo modo si ottengono chicchi al dente e mai collosi, pronti per essere lavorati con il condimento.

È FACILE DA UTILIZZARE
L'azienda di Lavezzola ha messo il suo straordinario know how sulla precottura della pasta a servizio di questo indispensabile ingrediente, per un prodotto veloce da preparare e dal risultato eccellente. Basta prelevare dal congelatore la quantità desiderata, anche per un solo commensale. Ciò è possibile grazie all'innovativa tecnica di surgelazione a getti d'aria fredda che muove il riso mentre lo surgela garantendo una IQF ottimale, ovvero ogni chicco ben separato da un altro e quindi facilmente porzionabile. Può essere rinvenuto in microonde in 2/3 minuti, al vapore 3/4 minuti o, nel caso di un risotto, direttamente in padella con l'aggiunta degli ingredienti della ricetta che si vuole realizzare. Se poi lo si manteca con le pratiche pepite di Sugosi, il piatto è pronto da servire.



CONSERVA LE SUE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Grazie alla tecnologia studiata per preservare tutte le caratteristiche del prodotto fresco, i chicchi risultano organoletticamente inalterati anche una volta cotti. Inoltre, al termine della fase di precottura il riso viene raffreddato in un cuocitore ad acqua fredda che ne abbassa la temperatura prima della surgelazione, evitando così shock termici che potrebbero danneggiarlo, sia dal punto di vista del sapore che delle proprietà.

CONSENTE DI AMPLIARE LA CARTA DEI RISOTTI DEL LOCALE

Grazie alla rapidità e alla versatilità di utilizzo, con il Riso Precotto Pastasì Soluzioni Express è possibile inserire più tipologie di risotto in menù, cambiando spesso proposte, anche nel fine settimana, quando il locale è pieno e difficilmente si riesce a dedicare tempo e personale alla preparazione di un solo piatto, in particolare quando prevede un'attenzione esclusiva come per questa ricetta. La possibilità di proporlo anche a singoli commensali grazie alla facilità di porzionatura e la semplicità di preparazione senza bisogno di cuochi esperti lo rendono un alleato indispensabile sia in pausa pranzo che a cena, rendendo la carta del locale più ricca, variegata e di appeal.

AUMENTA LA BATTUTA MEDIA PER SCONTRINO

L'inserimento nel menù di un piatto tanto amato come il risotto è sicuramente di per sé un elemento di grande richiamo per un locale. Inoltre, il prezzo medio di vendita alla carta di questo tipo di pietanza è maggiore rispetto a un semplice piatto di pasta non ripiena salsato. Un inserimento strategico in ottica di business, dunque. Ma oltre a incrementare il potenziale giro d'affari, con il Riso Precotto Pastasì Soluzioni Express aumenta anche il margine di guadagno: niente chef senior dedicati e tempi ridotti di lavorazione sono di per sé due elementi che favoriscono la convenienza di utilizzo, e lo stesso vale per la precisione nella porzionatura chicco per chicco, che riduce gli sprechi.

La gamma di questa linea vanta 3 tipologie di riso: il Carnaroli, ideale per risotti e piatti gourmet; il Vialone Nano, ideale per risotti sia mantecati che sgranati; infine il Ribe Parboiled, più adatto per insalate di riso e piatti freddi. E Per offrire suggerimenti di utilizzo, Surgital mette a disposizione utilissime video-pillole che si trovano sia su Facebook che sul canale Youtube.