Surgital presenta i nuovi Bauletti con pesce spada e lime

3baulettispadalime-a5d51569

Un ripieno più morbido, una forma più attuale e un pizzico di lime per renderne più rotondo il sapore: i Triangoli al pesce spada sono stati perfezionati e sono diventati i nuovi Bauletti con pesce spada e lime della linea premium Divine Creazioni. Un remake delicato e raffinato a base di pesce spada reso più fresco da una nota agrumata, in un bauletto dalla forma irregolare e dai bordi intagliati come quelli fatti con la spronella. Un gusto armonico e ricercato, preparato con pochi ingredienti eccellenti: pesce spada, ricotta e pangrattato, armonizzati dal succo e dalla scorza di lime, che esaltano il giusto equilibrio, rendendo questo prodotto più leggero e gradito a tutti.

L’aspetto del formato, diverso da pezzo a pezzo per riprodurre l’irregolarità della sfoglia lavorata a mano, è una delle peculiarità di Divine Creazioni, la linea premium di pasta fresca dedicata agli chef più esigenti, preparata con ingredienti selezionati tra i migliori DOP italiani, lavorati in abbinamenti sorprendenti. Anche il colore giallo intenso e la consistenza della sfoglia fanno di Divine Creazioni la pasta più simile al prodotto artigianale, caratteristiche conferite dall’utilizzo di 8 uova da galline allevate a terra per chilo di semola.

Ma i ripieni sono i veri protagonisti della linea: presenti in maniera più abbondante rispetto alle consuete paste ripiene, sono pensati per stuzzicare la fantasia degli chef con ricette che alternano la tradizione con abbinamenti gourmet. Anche il packaging è distintivo: una elegante confezione dal peso massimo di 2 kg, in cui le Divine sono al sicuro in speciali vassoi che le mantengono separate per evitare che si danneggino.

I Bauletti con pesce spada e lime sono l’ultima novità di questa gamma, composta da 32 Divine, numerate come si confà ai prodotti più pregiati. Una referenza che va ad arricchire le proposte a base di pesce della linea, come i Panciotti con capesante e gamberi dei mari del Nord, i Bauletti ripieni all’astice, i Raviolotti al baccalà e gli Scrigni ripieni agli scampi.