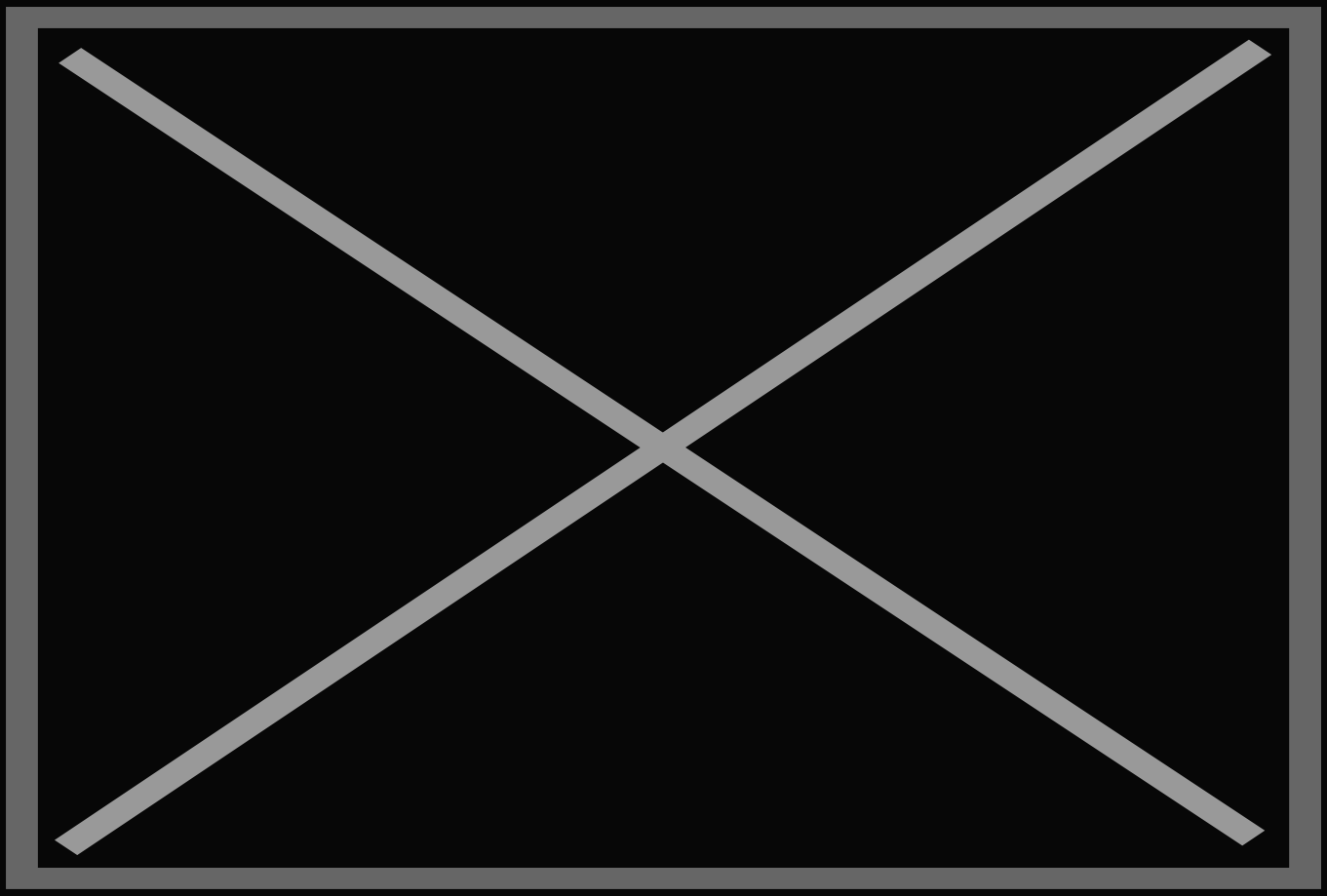
I Sugosi, protagonisti del ricettario natalizio di Surgital

dsc-0123-1-fd9ee5e6

Con i Sugosi, il Natale ha tutto un altro sapore. Le due linee di sughi pronti surgelati in pepite (I Grandi Classici e i Prestigiosi) sono le protagoniste del ricettario delle feste che Surgital ha deciso di regalare ai professionisti della ristorazione. Sette idee per sette portate, dall’antipasto al dolce, cui i ristoratori possono ispirarsi per offrire ai propri clienti menù creativi e raffinati, facilmente realizzabili e save cost. Le 15 referenze della gamma, oggetto nel corso del 2020 di un profondo rinnovamento che ne ha esaltato i punti di forza, si rivelano grandi alleate per gestire le diverse modalità di ristorazione del momento, che rendono anche il flusso della clientela non prevedibile.



UN'UNICA GAMMA PER UN INTERO MENÙ

Le proposte ideate dal Team Chef di De Gusto, il laboratorio creativo di Surgital, dimostrano la grande versatilità de I Sugosi, che sono perfetti come finitura di primi piatti, della tradizione e più gourmand, e come base per i secondi. Ma sono ideali anche per preparare ricercati antipasti e golosi dessert. La Salsa allo zafferano (della linea I Prestigiosi), per esempio, può essere utilizzata per preparare uno sfizioso semifreddo al torrone e oro di zafferano con coulis di frutti di bosco.

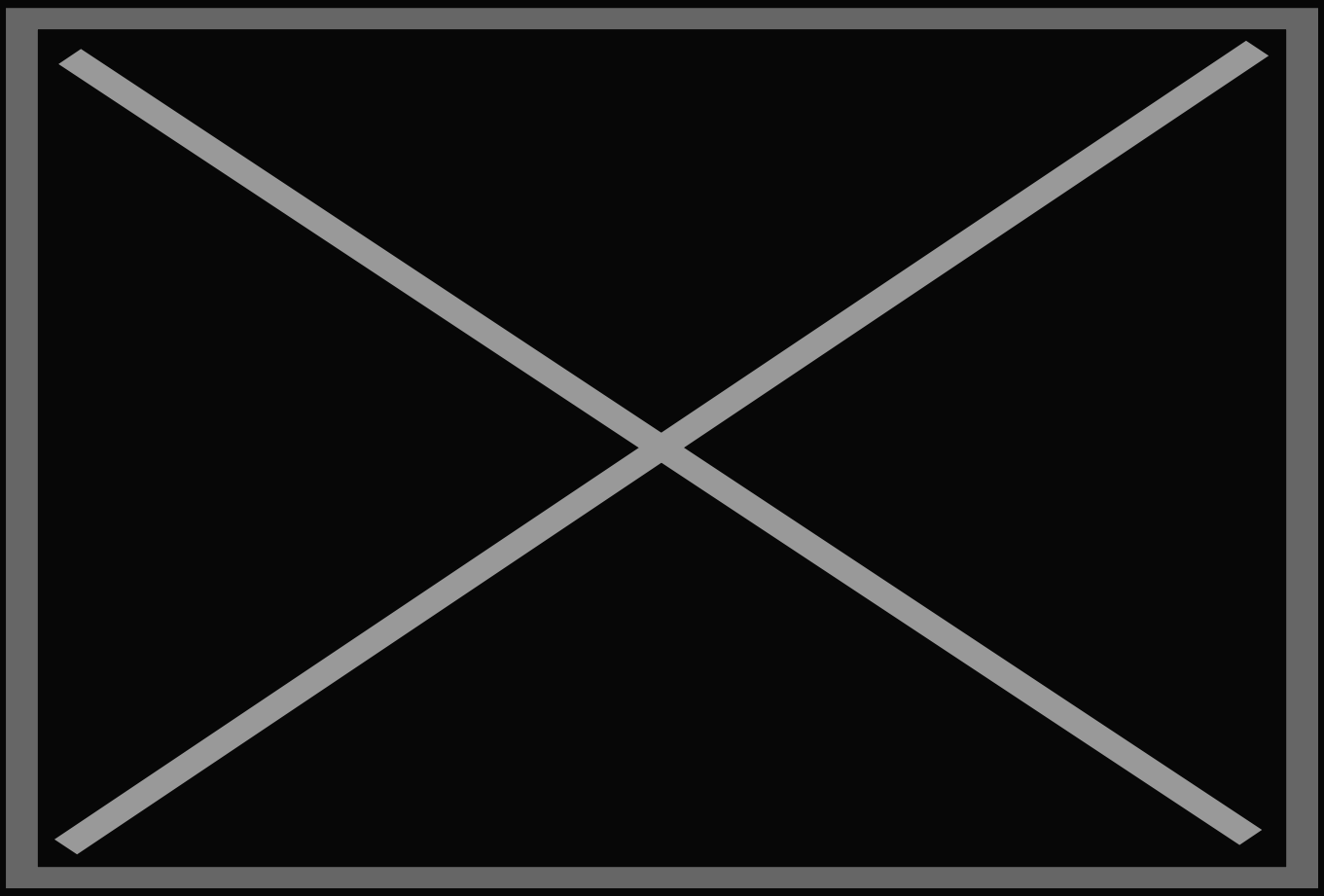
FACILI DA PREPARARE E FUNZIONALI

Le referenze sono di facile e veloce rinvenimento, per cui possono essere impiegate in base alle necessità del momento. In aggiunta, sono porzionate in comode pepite: lo chef può prelevare dalla busta solo la quantità desiderata, senza sprecare nemmeno una goccia di sugo e con un costo a porzione facilmente calcolabile. Grazie alla shelf-life di 18 mesi, una volta aperta la confezione (che è da 1/2 kg e, dunque, non occupa troppo spazio), non è necessario consumare il prodotto in breve tempo: basta richiuderlo e riporlo in freezer.

PRODOTTI JOLLY DA TENERE SEMPRE IN FREEZER

I Sugosi sono un prodotto jolly da tenere sempre in freezer, che permette di gestire in modo oculato la

dispensa. Con un unico prodotto, non deperibile e subito pronto, i ristoratori possono preparare diverse pietanze, garantendo un’ampia varierà di scelta ai propri clienti, senza sprechi.



COME RICHIEDERE IL RICETTARIO

Le ricette suggerite possono essere replicate in toto oppure diventare una fonte d’ispirazione per creare nuove pietanze. Per richiedere il ricettario di Natale de I Sugosi basta contattare l’azienda al numero 0545 - 80328 o via mail all’indirizzo surgital@surgital.it.

I Sugosi hanno una shelf life di 18 mesi e vengono proposti in cartoni da 6 buste da 500gr cad.