Pasta fresca surgelata Surgital, 5 motivi per sceglierla

surgital-garganelli2-8532bc34

È subito pronta, ha una lunga shelf life e garantisce una qualità costante: la pasta fresca surgelata è il prodotto da tenere sempre in freezer per gestire il flusso non più prevedibile della clientela.
Rispetto a quella fatta a mano e a quella prodotta nei laboratori artigianali offre almeno cinque importanti vantaggi.

• È subito pronta: va solo rinvenuta e condita a piacimento, per cui può essere usata in base ai bisogni del momento, aiutando a evitare sprechi e a ottimizzare la gestione della dispensa.

• È facilmente stoccabile in cella frigorifera e mantiene inalterate le sue caratteristiche organolettiche per molto più tempo.

• È sicura: la surgelazione industriale abbatte i possibili rischi del prodotto fresco, in particolar modo quelli legati alla contaminazione batteriologica.

• Ha una qualità costante, per cui il professionista conosce sempre in anticipo il risultato e la resa finali, riuscendo a gestire al meglio il flusso di lavoro.

• Permette di calcolare il food cost in pochi e semplici passaggi e senza margine di errore: non avendo sprechi, il calcolo è attendibile e invariabile.

Da 40 anni Surgital rappresenta l’eccellenza nel mondo della pasta fresca surgelata per la ristorazione grazie a una profonda expertise maturata negli anni e a un’attenta selezione delle migliori materie prime, producendo una pasta
ispirata alla tradizione artigianale, con i vantaggi della produzione industriale per resa e sicurezza. Grazie alla surgelazione in tempi rapidissimi, che permette di mantenere intatte le qualità degli ingredienti e di evitare l’aggiunta di conservanti e additivi, e all’alta tenuta in cottura, i ristoratori hanno

la certezza di avere una pasta buona e genuina come se fosse fatta in casa, ma innovativa, pratica e altamente performante. Il ricorso alla tecnologia IQF, che prevede la surgelazione di ogni singolo pezzo di pasta, consente di prelevare solo la quantità di cui si ha bisogno, abbattendo ulteriormente gli sprechi.

La pasta fresca surgelata di Surgital, prima azienda italiana nel settore, è la soluzione ideale per i professionisti della ristorazione, soprattutto in un momento di forte incertezza, in cui è vitale ridurre al minimo i costi e le risorse investite, ma senza rinunciare alla qualità, che è un elemento discriminante nella scelta della clientela, sempre più alla ricerca di prodotti buoni e genuini.