Le proposte di Surgital adatte ai mesi estivi

surgitalpokesalmone-774de3fc

In vista dei mesi estivi e di una graduale riapertura dei locali, Surgital offre a tutto il mondo Ho.Re.Ca. una grande varietà di pasta e risofrozen, perfetta per la crescente richiesta di insalate e pietanze fresche. Proprio la pasta,secondo il report di Deliveroo “Lockdown Delivery: le abitudini a domicilio degli italiani” di aprile 2020, si è confermata la vera protagonista del panorama food in Italia, prima tra le tipologie di menù ordinati. In questo periodo di transizione, Surgital è la risposta migliore per ricalibrare velocemente l’offerta di ogni ristoratore, adattandola a una clientela in continua evoluzione. Alcuni brand di pasta e riso Surgital sono ideali nei diversi contesti di distribuzione, dalla ristorazione classica fino alle attività alberghiere e balneari, ai parchi giochi con attività di distribuzione,tavole calde e buffet, stazioni di servizio oppure gastronomie, bar e pasticcerie attrezzate. Una tipologia di prodotti pensata per essere contestualizzata in diversi momenti della giornata e occasioni di consumo: brunch, pranzi e cene, ma anche pasti fuori orario, ad esempio nelle ore pomeridiane, quando le cucine non sono più operative, ma l’utenza necessita comunque di essere servita. Proposte adatte anche in modalità delivery, che secondo gli esperti rimarrà anche dopo la riapertura dei locali in presenza.

Le linee più adatte per questi contesti di consumo sono: LABORATORIO TORTELLINI, brand storico di pasta fresca italiana con 140 diversi formati di pasta corta, lunga e ripiena; PASTASÌ SOLUZIONI EXPRESS, praticissima linea di pasta e riso precotti, in particolare la varietà Parboiled, sempre al dente; DIVINE CREAZIONI,la linea per composizioni di pasta “gourmet”, in particolare gli “Strichetti all’uovo” e “I Mammoli di patata viola Vitelotte; infine i SUGOSI, condimenti adatti a tutte le tipologie sopra, surgelati in comode pepite porzionabili e sempre pronto all’uso. Referenze che Surgital studia per coniugare ottima qualità e impeccabili performance in cucina.

Queste proposte sono tutte snelle e permettono l’evasione di molti ordini insieme. Vantano diversi plus, che rendono il menù di appeal e consentono di soddisfare ogni tipologia di cliente con estrema comodità per l’esercente. Tra questi la possibilità di essere preparate in anticipo, con semplici modalità replicabili, quindi senza dover investire in personale altamente qualificato. Se adeguatamente conservate, infatti, possono essere servite nell’arco di diverse ore, evitando sprechi e ottimizzando l’organizzazione in cucina per la preparazione. Anche la facilità di servizio diventa un

elemento chiave, con grande risparmio sulle risorse impiegate e una notevole riduzione dei tempi di attesa del cliente.



Proposte squisite, oltre che facili: fresche e di facile digeribilità, offrono gusto e apporto nutrizionale completo. Le referenze sono tante, fantasiose e personalizzabili, così da diventare vere e proprie

specialità distintive del locale. Possono infatti essere integrate con numerosi ingredienti, dal pesce ai crostacei, fino alla carne, ai formaggi, ai salumi, oppure con verdure, frutta secca e semi,incontrando diverse esigenze di gusto e dieta. Ecco alcune idee per rendere il menù irresistibile, pratico da preparare e con costi pianificabili:

- Pizzoccheri LABORATORIO TORTELLINI, pronti in soli 4 minuti in acqua bollente, con ciliegie, salmone affumicato, avocado e limone candito;

- Insalata di verdure, fiori eduli, ventresca di tonno e Orecchiette croccanti LABORATORIO TORTELLINI, proposte in versione fritta come da ricettario Friggimi tutta, messo a punto da Surgital per proporre la pasta in una versione originale e appetitosa;

- Insalata di Fusilli PASTASÌ SOLUZIONI EXPRESS, comodissimi perché precotti, con scamorza, melanzane in Scapece e cipollotto rosso;

- Insalata fresca di spaghetti trafilati al bronzo LABORATORIO TORTELLINI con Pesto alla genovese de I SUGOSI, con datterini gialli, fagiolini, pomodori disidratati, ravanello e riccioli di ricotta stagionata;

- Strichetti all'uovo DIVINE CREAZIONI nella tradizione Emiliana con culatello di Parma, melone, riduzione al porto e spuma di parmigiano reggiano;

- Composizione tropicale di Mammoli di patata viola Vitelotte DIVINE CREAZIONI con code di gamberi argentini, avocado, mango, ananas, papaya, pepe rosa, lemongrass e zenzero.

Tra le pietanze più in voga c'è sicuramente il Poke, un piatto unico con diversi ingredienti sapientemente accostati: Surgital, sempre in linea con i food trend del momento, ne suggerisce varie versioni speciali, come il Poke di Orecchiette LABORATORIO TORTELLINI con gamberi, pesca, edamame, carotine baby e pomodori disidratati. Ma il Poke può essere anche adeguato al territorio in versione "regionale": Surgital, avendo sede in Emilia Romagna, propone la versione con Riso PASTASÌ SOLUZIONI EXPRESS, asparagi di Altedo, tataky di scottona razza "Romagnola", cipolla IGP di Medicina, pesche nettarine e pere di Romagna, dressing di aceto balsamico di Modena oppure la versione di pesce sostituendo la carne con alici marinate e sardoncini dell'Adriatico (togliendo la frutta).

Tante referenze che permettono di diversificare in maniera capillare la propria offerta di menù, fornendo una rosa molto ampia di proposte adatte a qualunque momento di consumo e richiesta.