Dalla colazione agli aperitivi, i Sugosi sono alleati perfetti

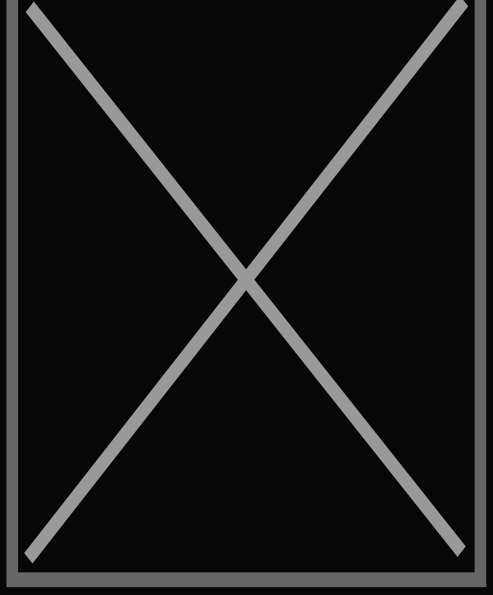
sugosi-surgital-77f8870e

Le occasioni d’uso dei Sugosi si moltiplicano a seconda del momento della giornata e del contesto, anche quando si parla di locali diversi dal classico ristorante, dal piccolo bar fino alla pasticceria strutturata o al locale cocktail.

Le 15 referenze suddivise tra Grandi Classici e Prestigiosi sono versatili dalla colazione alla cena, tutte molto facili da usare. Sono **innumerevoli i vantaggi** che si ottengono con questa linea in pepite surgelate, che nelle piccole cucine di un bar possono essere comodamente rinvenute last minute in microonde o scongelate dalla sera prima in frigorifero.

Nei **sacchetti da 500 grammi occupano poco spazio**, offrendo la possibilità di tenerne in congelatore più tipologie per proporre piatti differenti ogni giorno, diversificando a favore dei clienti, soprattutto gli habitué, che godranno così di un **menù sempre vario**. Tutto questo senza la necessità di avere attrezzature particolari o personale specializzato.

Tante referenze da usare a colazione, brunch, pranzo e nella fascia serale, quando l’aperitivo spesso si trasforma in una cena o in un raffinato after dinner. *“Tutti appuntamenti importanti per un bar, ma anche per i forni, che sempre più spesso si propongono come veri e propri locali, per le pasticcerie e i cocktail bar che vogliono distinguersi con un’offerta salata importante* - spiega **Fabio Lorenzoni**, coordinatore Team Chef De Gusto. *I Sugosi possono sostituire tutti i semilavorati in vasetto uht che, oltre a contenere conservanti, una volta aperti vanno consumati in breve per evitare l’ossidazione e il deperimento”.*



SUGOSI A COLAZIONE E BRUNCH

Per chi desidera un'alternativa salata al classico cornetto con cappuccino, con i Sugosi i baristi hanno la possibilità di realizzare **delicati tramezzini o canapé creativi**. La colazione salata si presta anche alle esigenze dei bar degli hotel, oppure dei locali che offrono il brunch. Con i Sugosi, ad esempio, si possono realizzare praticissime torte salate: serve solo un disco di pasta brisè o sfoglia, una teglia e un fornetto, anche quello piccolo solitamente usato per scaldare i cornetti; con 100 grammi di Sugosi più un uovo si ottiene una torta adatta ai diversi momenti della giornata, anche a pranzo o, tagliandola a cubetti, all'aperitivo.

SUGOSI A PRANZO

Come i piatti pronti o le teglie pluriporzione **Fiordiprimi**, i Sugosi sono ottimi alleati per la pausa pranzo al bar. Basta una piastra a induzione e una padella per usarli come condimenti con la pasta o il riso (ancora più time saving con i prodotti precotti **Pastasì Soluzioni Express**), anche in versione fredda, andando oltre il concetto di insalate di pasta con ingredienti scomposti. Altra opzione riguarda i panini gourmet oppure le pizze/focacce: basta dotarsi di una base pizza bianca e condirla con uno dei Sugosi che, grazie alla presenza di pezzi di ingredienti interi in alcune referenze, risultano **particolarmente appaganti per il palato**. Alcune tipologie, poi, si prestano anche come condimenti creativi per le insalate.

SUGOSI PER APERITIVI RINFORZATI

Dalle ore 18, quando i bar cambiano pelle, anche il menù deve **adattarsi alla tipologia di clientela**. L'aperitivo rappresenta un'occasione di forte identità per un bar e grazie ai Sugosi ci si può sbizzarrire senza particolari difficoltà. i Sugosi, ad esempio, si prestano come **salse di accompagnamento con i nachos**, oppure diventano ottimi chili con i Ragù alla bolognese o di carni bianche e la semplice

aggiunta di fagioli neri. Altre soluzioni veloci sono le bruschette, da cambiare tutti i giorni. Infine, i Sugosi si prestano per impreziosire raffinate monoporzioni di pasta, riso, formaggi o verdure.



SUGOSI NEI COCKTAIL BAR O LOCALI GOURMET

Per i locali gourmet, ad esempio le pasticcerie evolute o i cocktail bar, i Sugosi possono essere trasformati in **spume ricercate**: serve solo un sifone per realizzare proposte in food pairing con le bevande. Anche in questo caso niente sprechi: alla sera, se il sifone è ancora carico, lo si può mettere in frigorifero e utilizzarlo nei tre giorni successivi. *“Un trend, quello degli abbinamenti tra cibo e drink, sempre più in voga, che diventa la cifra distintiva di un locale* – conclude Lorenzoni. *Una via da percorrere anche a pranzo, ovviamente con cocktail a bassa gradazione alcolica, spesso inferiore a un bicchiere di vino. E sempre con costi-porzione molto bassi”.*

Una linea ideale anche per il take away, oggi sempre più richiesto: i Sugosi, infatti, **non colano e facilitano le operazioni di preparazione e movimentazione del piatto**. Materie prime genuine all’origine, prive di conservanti e aromi che, al momento del rinvenimento, restituiscono la sensazione di un sugo appena fatto. Hanno una **shelf life di 18 mesi** e vengono proposti in cartoni da 6 buste da 500 g cad.