Surgital porta al Cibus di Parma tutte le nuove referenze

mezzelune-fondo-piatto-070b09d4

Surgital partecipa a Cibus con una importante preview, le Linguine di verdura, piselli e lenticchie, la prima pasta di verdura e legumi Laboratorio Tortellini - Alta Tradizione, e due novità di prodotto: le Mezzelune ricotta e spinaci con salsa al pomodoro, nuova referenza di piatti pronti monoporzione per il retail Piacere Mio!, e le Orecchiette integrali alle cime di rapa, la prima pasta integrale della linea destinata a locali e bar Fiordiprimi.

Tutte potranno essere **degustate allo stand**, preparate nella cucina interna dagli chef di De Gusto, supportati nella gestione della sala da docenti e studenti dell'Istituto Alberghiero Bartolomeo Scappi di Castel San Pietro.

LINGUINE DI VERDURA, PISELLI E LENTICCHIE, la prima "verdura sotto forma di pasta" Laboratorio Tortellini - Alta Tradizione
Surgital ha scelto Cibus per presentare la preview della sua prima referenza plant based, inserita non a caso nel brand storico Laboratorio Tortellini - Alta Tradizione, scelta che denota la volontà dell'azienda di proporre questo prodotto come valida **alternativa alla pasta classica**.

Si tratta di una **linguina precotta** a base di cavolfiore e farina di piselli e lenticchie già amata dal mercato americano e che al Cibus verrà lanciata anche in Italia. **Adatta per vegani e vegetariani**, è squisita e sana per tutti. Da rinvenire in pochi minuti in acqua bollente o direttamente in padella con la salsa desiderata, non potrà mancare nei **menù del mondo food service, industria, retail a marchio privato e ristorazione commerciale**.

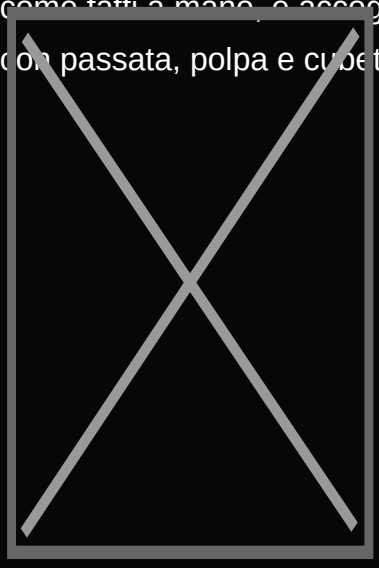
Una buona pasta a base vegetale con molti pregi: dal punto di vista della preparazione, tiene perfettamente la cottura, mentre da quello nutrizionale è a basso contenuto di grassi e contenuto

glicemico, **senza grassi saturi**, fonte di fibra e priva di glutine, quindi **adatta anche ai celiaci**. Allo stand la si potrà assaggiare in una ricetta vegana, la “fake carbonara”.



MEZZELUNE RICOTTA E SPINACI CON SALSA AL POMODORO, la settima referenza di piatti pronti monoporzione per il retail Piacere Mio!

Altra novità a Cibus 2022 è la settima proposta della gamma di primi piatti pronti monoporzione surgelati Piacere Mio!, che si aggiunge alle referenze già disponibili, tutte preparate con la cura di uno chef, da tenere nel freezer per scegliere ogni giorno tra classici o ricette più moderne. Le nuove Mezzelune ricotta e spinaci con salsa al pomodoro Piacere Mio! portano in tavola **“la nuova forma della tradizione”**: la pasta, realizzata con uova da allevamento a terra, ha morbidi bordi a mezzaluna, come fatti a mano, e accoglie un ripieno ricco agli spinaci, che si accompagna a una salsa realizzata con passata, polpa e cubetti di pomodori 100% italiani, proprio come spinaci e uova.

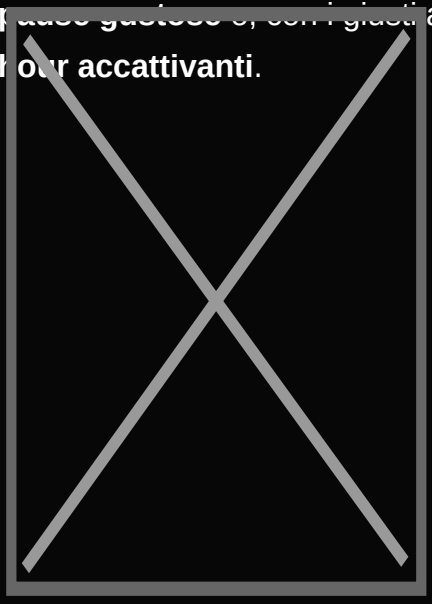


ORECCHIETTE INTEGRALI ALLE CIME DI RAPA, la prima pasta integrale Fiordiprimi, la speciale linea destinata a locali e bar

Novità Fiordiprimi sono le Orecchiette integrali alle **cime di rapa**, che si aggiungono alle oltre 40 monoporzioni pronte surgelate destinate a locali e bar, ampliando la scelta con la prima pasta integrale della linea.

Con **grano integrale 100% pugliese** e un ricco condimento di cime di rapa, salsa d'acciughe e un pizzico di peperoncino, rispecchia fedelmente la **ricetta originale del Sud Italia**. Come per tutte le proposte Fiordiprimi, per servire le Orecchiette integrali alle cime di rapa c'è bisogno solo di un microonde e possono essere portate in tavola direttamente nel loro piatto riciclabile, **comodo anche in modalità delivery o take away**. Ottime per pranzi veloci ma appaganti, consentono di ampliare il menù con una pietanza salutare e genuina, realizzata da un'azienda leader nella pasta fresca surgelata.

Una nuova proposta con ingredienti selezionati, che arricchisce una linea già composta da pasta lunga, corta, zuppe, risotti, secondi e piatti unici che consentono anche ai locali senza cucina di offrire **piatti gustosi** e, con i giusti accorgimenti nella porzionatura e nell'impiattamento, anche **happy hour accattivanti**.



SCRIGNI CON "GORGONZOLA DOP" E CIOCCOLATO RUBY

Divine Creazioni, il primo prodotto non dolciario in cui viene utilizzato il cioccolato Ruby

Cibus 2022 è anche la giusta occasione per degustare la nuova sorprendente referenza del top brand Divine Creazioni, **gli Scrigni con "Gorgonzola DOP" e Cioccolato Ruby**, la nuova "Divina in rosa" che accoglie un ripieno in cui l'esuberanza del cioccolato Ruby si unisce al sapore inconfondibile del Gorgonzola DOP.

Primo prodotto non dolciario in cui viene utilizzato il cioccolato Ruby, offre **un'esperienza sensoriale unica** grazie a un accostamento inaspettato: il sapore dolce, fruttato e lievemente aspro del Cioccolato Ruby con il gusto piccante del Gorgonzola.

Questa referenza è fresca di lancio e allo stand **verrà proposta in 3 ricette**: una entrée per apprezzarne le potenzialità nel mondo della banchettistica e del catering, un primo piatto preparato per la ristorazione tradizionale e un dessert per enfatizzarne la versatilità.

Gli Scrigni con “Gorgonzola DOP” e Cioccolato Ruby sono **un’edizione limitata** lanciata in concomitanza con il progetto di alta formazione “Confondente”, ideato per offrire agli chef spunti gastronomici all’avanguardia, in cui il cioccolato viene utilizzato dall’antipasto al dolce, con particolare focus sulla pasta. Chi li sceglie può partecipare al concorso **“DIVINE RUBY, Vince chi Rosa”**, che fino a dicembre offre la possibilità di vincere i Pink Ticket per una lussuosa esperienza nel cuore della Romagna.