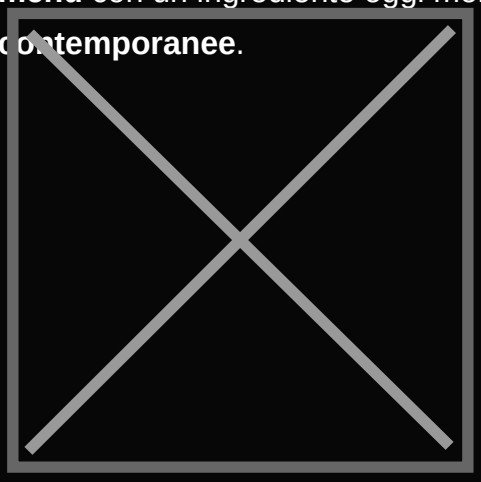
I Sugosi, arriva la Crema di Topinambur

quiche-png-763f7d33

La Crema di Topinambur Sugosi si presta a innumerevoli ricette: surgelata in comode pepite come tutte le referenze della linea di sughi pronti per il food service, è ideale per molteplici utilizzi. Questo condimento può essere utilizzato per condire la pasta e il riso, ma anche per zuppe e vellutate, soufflé e spume, oppure per arricchire secondi piatti a base di carne, pesce o verdure.

Come tutti i Sugosi, anche la Crema di Topinambur diventa **l'alleato per offrire più varietà nel menù** con un ingrediente oggi molto di moda, che incontra le **tendenze alimentari più contemporanee**.



Il topinambur, infatti, gode di una **rinnovata popolarità**, sia per il gusto che ricorda quello del carciofo (per questo viene denominato anche "carciofo di Gerusalemme") che per le proprietà nutritive, ma anche per l'eleganza e distintività della proposta.

Essendo meno tradizionale e più contemporanea, la Crema di Topinambur **fa parte della linea dei Prestigiosi**, che si affianca ai Grandi Classici per dare ai professionisti della ristorazione un ampio ventaglio di pietanze, in grado di **soddisfare tutte le tipologie di clientela, da quella più classica a quella più sperimentatrice**.

Con questa ricetta, Surgital ha saputo **esaltare la versatilità di questo straordinario vegetale**, adattabile a tantissime preparazioni salate: oltre al tubero, è presente latte fresco pastorizzato, patate e cipolla, che conferiscono una **piacevole cremosità**.

Per far meglio apprezzare questa referenza, Surgital - sempre vicina ai professionisti della ristorazione - ha creato un ricettario ad hoc con idee creative anche su possibili impiattamenti: lo si può trovare **qui**