Surgital: obiettivo estero per la nuova linea Bakery di Pastificio Bacchini

85e47f9a-7dc1-470f-9f17-ac80f919cbd1

Surgital pensa anche ai mercati internazionali e in occasione della prossima edizione del **Sial** porta all'attenzione di un pubblico internazionale la nuova linea Bakery di Pastificio Bacchini. Dopo i positivi riscontri raccolti nei primi mesi sul mercato italiano, la fiera parigina rappresenta per l'azienda il contesto ideale per portare all’estero una categoria che amplia il raggio d’azione dell’azienda nel food service.

Surgital ha deciso di mettere l’expertise maturata nella produzione di paste fresche surgelate, la sua conoscenza del mercato e la sua competenza industriale a servizio di una linea che nasce per intercettare l’evoluzione delle occasioni di consumo fuori casa, oggi più fluide e meno rigidamente legate ai momenti tradizionali della giornata. Pancake e crêpes, protagonisti della **linea Bakery**, possono infatti accompagnare colazione, brunch, pausa veloce, aperitivo e dessert e trovare applicazione in diverse cucine, dagli hotel ai bistrot, dai ristoranti a catering e catene di ristorazione.

La gamma comprende pancake in più formati, tra cui i mini pancake-blinis, e crêpes naturali, tutti surgelati e adatti a interpretazioni sia dolci sia salate. La varietà dei formati e la flessibilità d’impiego permettono di inserirli con facilità in menu, momenti di consumo e tipologie di locale differenti, lasciando al professionista ampia libertà di personalizzazione.