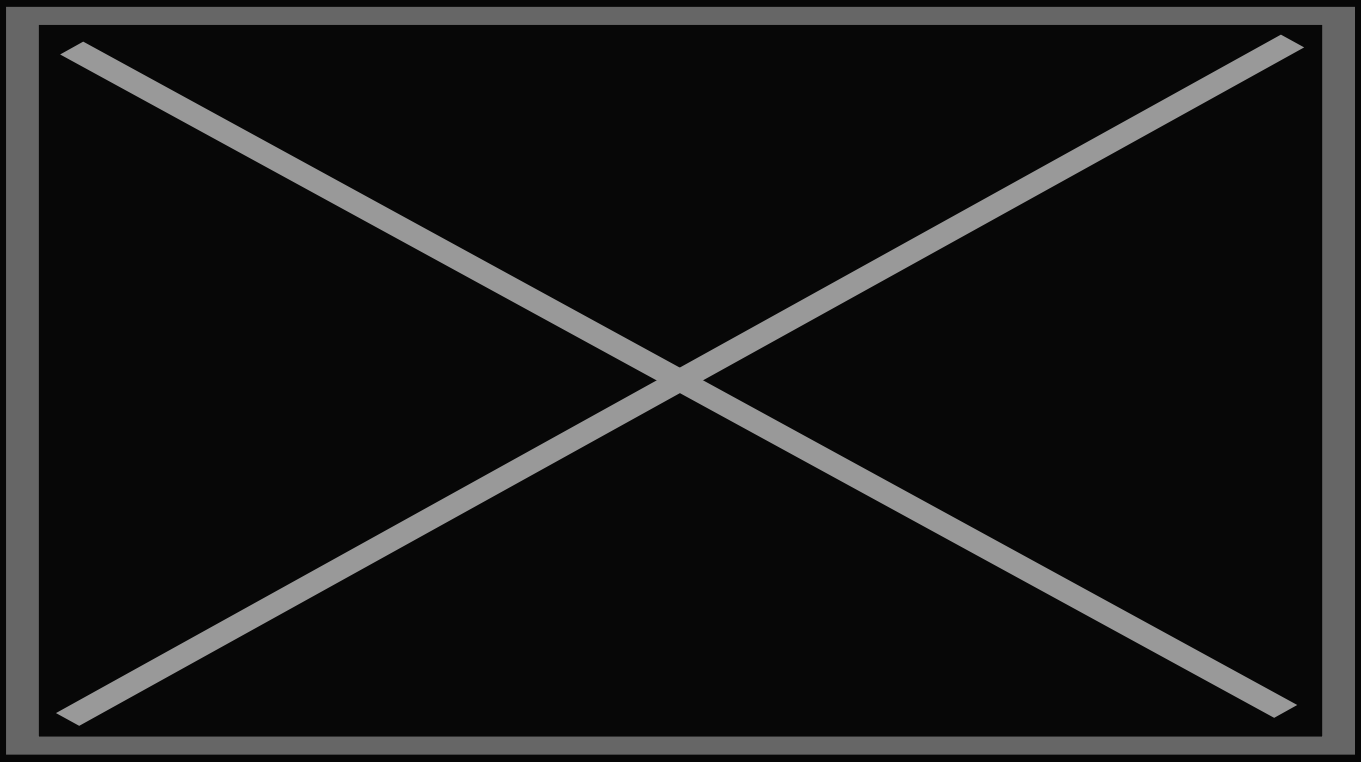
Surgital porta due novità a TuttoFood

lt-ravioli-sardi-con-cremoso-di-pecorino-cialda-olive-nere-e-julienne-di-prosciutto-9cd3d6d1

ATuttoFood Surgital porta il suo straordinario knowhow sulla pasta fresca surgelata con una selezione delle linee principali, tra cui spiccano due prodotti nuovi. Il primo fa parte di Divine Creazioni, marchio top di gamma dell'azienda, che si presenta al pubblico della fiera con un light restyling del catalogo, una nuova e più elegante campagna adv,e una squisita new entry: gli Scrigni Carbonara, preziosa pasta ripiena che racchiude tutta la bontà della salsa alla Carbonara, un classico tra i più amati della tradizione italiana. Questa referenza sostituisce i Carbonari, valorizzandoli con un formato più grande e quindi con maggior ripieno per singolo raviolo. Gli Scrigni Carbonara impreziosiscono una gamma già straordinariamente ricca, composta da ben 31 referenze premium, tutte caratterizzate da pasta fresca ripiena surgelata con ingredienti D.O.P. combinati in abbinamenti ricercati e racchiusi in una sfoglia preparata con una maggior quantità di uova rigorosamente da galline allevate a terra, diversa nella forma da pezzo a pezzo per conferire ai piatti grande artigianalità, esclusiva anche nel confezionamento in plateau.

La seconda novità di prodotto riguarda Laboratorio Tortellini, la linea storica di Surgital, depositaria dell'alta tradizione della pasta fresca italiana: si tratta dei Ravioli Sardi, straordinaria Sfoglia Antica con un ripieno a base di ricotta di pecora e spinaci. Una specialità tradizionale, che si può declinare in diverse e squisite preparazioni, e che va ad aggiungersi a una gamma già ricchissima, composta da oltre 140 referenze tra pasta corta, pasta lunga, pasta ripiena, pasta da forno, specialità regionale e gnocchi di patata.



Allo stand Surgital è presente anche la linea di piatti pronti surgelati monoporzione Fiordiprimi con le sue più recenti novità a partire dagli Spaghetti al ragù bolognese,pensati soprattutto per il mercato estero e per i locali situati in zone turistiche. I Ravioli al pomodoro e basilico si presentano con una ricetta rivista: diventano Ravioli con pomodoro datterino e basilico la cui ricetta è stata migliorata introducendo pomodori datterini 100%italiani nella salsa. La gamma, da pochi mesi, si è rinnovata anche nella grammatura, passando dai canonici 300 grammi a porzioni da 350 grammi, un upgrade che l'azienda ha voluto proporre con lo scopo di soddisfare il ricorrente bisogno dei bar di offrire piatti unici. Oltre alle due referenze più recenti, sono diventate maxi anche le Penne all'arrabbiata, le Tagliatelle al Ragù bolognese, i Taglierini ai funghi porcini e le Mezze penne al pomodoro.

Per valorizzare e ottimizzare l'impiego del piatto pronto nel canale bar, allo stand sono presenti i professionisti della scuola Ad Horeca che formano i gestori su un uso strategico del prodotto a seconda dell'occasione di consumo: a pranzo in foodparing con i cocktail più alla moda, o all'aperitivo, proponendo le referenze sporzionate in gustosi e pratici stuzzichini che si distinguono dalle proposte canoniche. Un'attenzione in più alla varietà dell'offerta, dunque, ma anche alla gestione e al controllo del foodcost.

A TuttoFood non poteva mancare un altro straordinario prodotto, per il quale l'azienda ha messo a punto un processo di precottura all'avanguardia, mutuando tutta l'expertise della pasta. Si tratta del riso Pastasì Soluzioni Express, un vero alleato in cucina che consente di offrire un'altissima resa con tempi di preparazione decisamente ridotti rispetto a quelli necessari per cucinare il risotto. Anche la

surgelazione per singoli chicchi è un fiore all’occhiello perché permette di usare solo la quantità necessaria, con meno sprechi e un miglior controllo dei costi.Le tipologie che l’azienda propone sono tre - Carnaroli, Vialone Nano e Ribe Parboiled -, tutte in versione precotta al naturale, pronte da rinvenire in varie modalità: acqua bollente, forno a microonde e a vapore, o direttamente in padella.

Una carrellata davvero completa, che durante la fiera viene proposta in degustazione grazie alla presenza degli chef di De Gusto, l’Ateneo della Pasta di Surgital, affiancati dagli studenti dell’Istituto Bartolomeo Scappi.