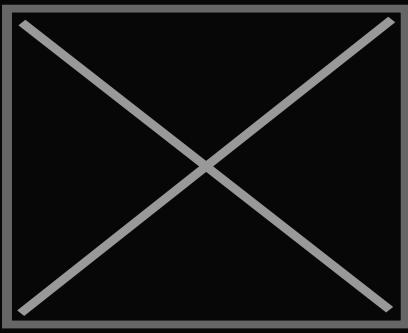


Nuove teglie bio Fiordiprimi, per gastronomia e catering



Da Fiordiprimi arriva un'importante novità. Si tratta di una nuova linea biologica di lasagne e cannelloni surgelati in teglia da 10/12 porzioni, pensata in particolare per la gastronomia e il catering: le classiche Lasagne al ragù di carne bio, le Lasagne pesto, fagiolini e patate bio, le Lasagne agli asparagi bio, le Lasagne ai carciofi bio, i Cannelloni ricotta e spinaci bio. Cinque proposte caratterizzate dal gusto e dalla qualità Surgital, ancora più di pregio perché preparate con ingredienti biologici, elemento distintivo che la gastronomia o il catering potranno utilizzare come leva di comunicazione, per proporre alla clientela un pasto dal valore più elevato, migliorando così anche il proprio posizionamento e raggiungendo anche i clienti più esigenti, che prediligono prodotti premium.



Le ricette stesse sono state scelte per soddisfare i gusti più diversi: la

lasagna più classica con ragù di carne è un piatto trasversale tra i più amati, le proposte con verdure sono per chi desidera piatti gustosi ma più leggeri. Un ventaglio completo, per variare la dieta senza rinunciare al sapore e all'appagamento che Surgital, grazie alla selezione delle materie prime migliori e agli abbinamenti più sfiziosi, offre anche con i suoi piatti pronti. Le nuove Teglie bio ampliano e completano la gamma Fiordiprimi, composta da oltre 40 specialità tra piatti unici, primi e secondi. Non solo monoporzioni, quindi, ma come in questo caso anche teglie da porzionare, singolarmente se consumate in loco come avviene in un servizio catering, del peso desiderato dal cliente se vendute in gastronomia, per una ideale versatilità d'uso.

Vengono fornite in box da 2 confezioni da 2,5 Kg. Possono essere cotte nel forno tradizionale o ventilato direttamente da surgelate, con tempistiche e modalità riportate sulle confezioni. Come sempre, Surgital è attenta anche al pack: le nuove Teglie bio Fiordiprimi sono in alluminio, riutilizzabili una volta pulite o riciclabili a fine vita.