Surgital presenta i nuovi Fusilloni di pasta fresca all'uovo

24-fusillone-tartare-gamberi-0990-ae4aec99

Una nuova referenza arricchisce la gamma di oltre 140 formati di pasta fresca surgelata di Laboratorio Tortellini Alta Tradizione, primo marchio di Surgital divenuto un autentico punto di riferimento del settore foodservice. Si tratta dei FUSILLONI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO, un prodotto versatile, che si presta a tantissime preparazioni di grande effetto.Una forma classica tipica del sud Italia che, proposta nella versione all'uovo, dà il meglio di sé.

Nonostante sia volutamente più grande rispetto al formato tradizionale del fusillo, cuoce in soli 5 minuti, ottimizzando le risorse in cucina e offrendo la possibilità agli chef di offrire ai commensali pasta appena cotta, senza bisogno della precottura a volte necessaria per ridurre i tempi di attesa in sala. Ogni Fusillone di pasta fresca all'uovo si avvolge su se stesso 7/8 volte, sfoggiando una forma particolarmente adatta per accogliere generosamente qualunque sugo.Come per tutte le referenze corte e lunghe che lo richiedono, anche il Fusillone è rigorosamente trafilato al bronzo per garantire una consistenza molto porosa, perfetto punto di partenza per accompagnare la pasta ai più svariati condimenti.

Due gli ingredienti fondamentali per prepararli: le uova da galline allevate a terra, essenziali per ottenere un impasto di un colore giallo intenso molto appetibile, che ben si accosta a ogni salsa. Per ogni chilo di farina ne vengono utilizzate almeno cinque. Il secondo ingrediente è la semola di grano duro lavorata dei migliori mulini italiani, che ha il pregio di rendere la pasta più elastica e resistente in cottura. Ma il segreto non risiede solo nella selezione degli ingredienti impiegati nella ricetta. Anche l'ambiente dove si producono le referenze di Laboratorio Tortellini Alta Tradizione rappresenta un grande valore aggiunto: il luogo di produzione in stabilimento è mantenuto caldo e umido, mentre l'occhio esperto dei mastri pastai aziendali verifica costantemente che la qualità dei prodotti sia sempre eccellente.