

# I Sugosi, protagonisti del ricettario natalizio di Surgital

dsc-0123-1-fd9ee5e6

Con i Sugosi, il Natale ha tutto un altro sapore. Le due linee di sughi pronti surgelati in pepite (I Grandi Classici e i Prestigiosi) sono le protagoniste del ricettario delle feste che Surgital ha deciso di regalare ai professionisti della ristorazione. Sette idee per sette portate, dall'antipasto al dolce, cui i ristoratori possono ispirarsi per offrire ai propri clienti menù creativi e raffinati, facilmente realizzabili e save cost. Le 15 referenze della gamma, oggetto nel corso del 2020 di un profondo rinnovamento che ne ha esaltato i punti di forza, si rivelano grandi alleate per gestire le diverse modalità di ristorazione del momento, che rendono anche il flusso della clientela non prevedibile.



### **UN'UNICA GAMMA PER UN INTERO MENÙ**

Le proposte ideate dal Team Chef di De Gusto, il laboratorio creativo di Surgital, dimostrano la grande versatilità dei Sugosi, che sono perfetti come finitura di primi piatti, della tradizione e più gourmand, e come base per i secondi. Ma sono ideali anche per preparare ricercati antipasti e golosi dessert. La Salsa allo zafferano (della linea I Prestigiosi), per esempio, può essere utilizzata per preparare uno sfizioso semifreddo al torrone e oro di zafferano con coulis di frutti di bosco.

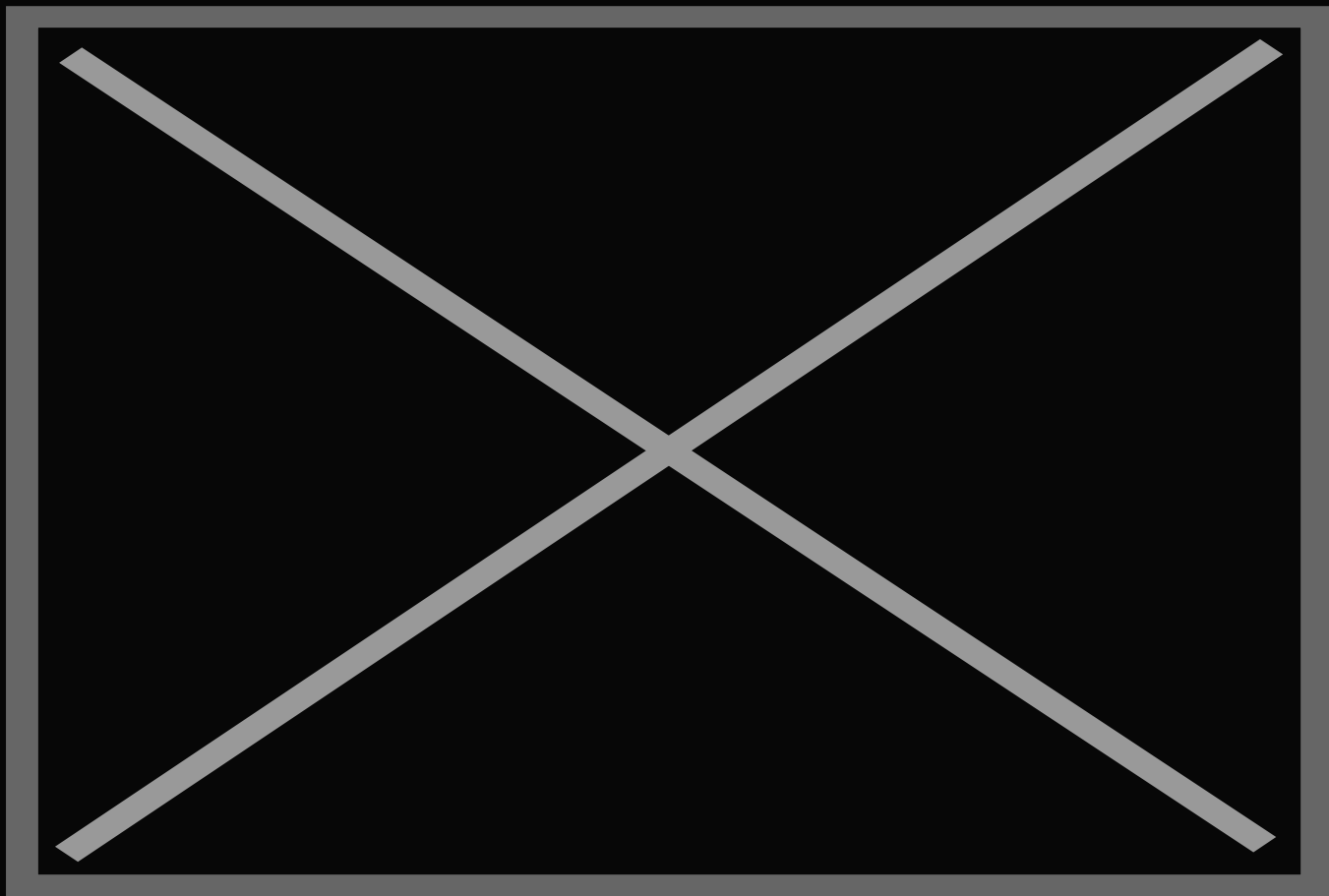
### **FACILI DA PREPARARE E FUNZIONALI**

Le referenze sono di facile e veloce rinvenimento, per cui possono essere impiegate in base alle necessità del momento. In aggiunta, sono porzionate in comode pepite: lo chef può prelevare dalla busta solo la quantità desiderata, senza sprecare nemmeno una goccia di sugo e con un costo a porzione facilmente calcolabile. Grazie alla shelf-life di 18 mesi, una volta aperta la confezione (che è da 1/2 kg e, dunque, non occupa troppo spazio), non è necessario consumare il prodotto in breve tempo: basta richiuderlo e riporlo in freezer.

### **PRODOTTI JOLLY DA TENERE SEMPRE IN FREEZER**

I Sugosi sono un prodotto jolly da tenere sempre in freezer, che permette di gestire in modo oculato la

dispensa. Con un unico prodotto, non deperibile e subito pronto, i ristoratori possono preparare diverse pietanze, garantendo un'ampia varietà di scelta ai propri clienti, senza sprechi.



### **COME RICHIEDERE IL RICETTARIO**

Le ricette suggerite possono essere replicate in toto oppure diventare una fonte d'ispirazione per creare nuove pietanze. Per richiedere il ricettario di Natale de I Sugosi basta contattare l'azienda al numero 0545 - 80328 o via mail all'indirizzo [surgital@surgital.it](mailto:surgital@surgital.it).

I Sugosi hanno una shelf life di 18 mesi e vengono proposti in cartoni da 6 buste da 500gr cad.