Crespelle Naturali, alleate dall'antipasto al dolce

crespellenaturalilt-362fd5e4

Farcite con marmellate, creme, frutta o cioccolata si trasformano in golosi piatti dolci, mentre arricchite con formaggi, verdure, besciamella o salumi sono perfette come pietanze salate. Le Crespelle Naturali surgelate, della linea Laboratorio Tortellini Alta Tradizione, la prima nata in casa Surgital e diventata ormai un punto di riferimento per i professionisti della ristorazione, sono la soluzione ideale per diversificare l’offerta del proprio locale tenendo sotto controllo il food cost. Possono essere proposte in qualsiasi contesto, dal bar all’albergo di lusso, e in qualunque pasto della giornata, come pietanza principale oppure snack/dessert. Sono ideali anche all’ora del brunch e dell’aperitivo, intere o tagliate a rondelle, per esempio con un ripieno di formaggio, prosciutto cotto, pomodori e rucola. Adatte sia per preparazioni tradizionali, come le crêpes suzette, sia per ricette più fantasiose, come il consommè alla francese o le crespelle con crema zabaione alla banana e nocciole, permettono, con l’aggiunta di pochi altri ingredienti, di creare un intero menù.

PRATICHE E FACILI DA MANEGGIARE

Già pronte, basta scongelarle in frigorifero per breve tempo, farcirle e piegarle - a ventaglio, fagottino, libro, cono, ma anche arrotolate o impilate per esempio –a seconda della ricetta e dell’effetto che si vuole ottenere,e infine scaldarle nel forno tradizionale o in padella per qualche minuto. Come vuole la tradizione, sono molto sottili,garantendo un sapore e una consistenza finali ottimali, mal’expertise di Surgital nei processi produttivi si traduce,fra le altre cose, in una buona resistenza della referenza, che arriva integra nelle mani dei professionisti della ristorazione anche grazie all’attento confezionamento. Ogni pack contiene solo cinque crespelle, per cui non è necessario scongelare grandi quantitativi, evitando sprechi.

CONIUGANO QUALITÀ E SICUREZZA

Realizzate con uova da allevamento a terra e materie prime attentamente selezionate, vengono lavorate con cura in ambienti dedicati. La surgelazione in tempi rapidissimi permette di mantenere

intatte le qualità degli ingredienti, evitare l’aggiunta di conservanti e additivi e limitare i rischi batteriologici.Offrono una resa elevata e una grande qualità gastronomica, combinando genuinità, gusto e sicurezza.

CRESPELLE NATURALI SURGELATE

Peso di 1 pezzo: 30 g
Diametro di 1 pezzo: 170 mm
Pezzi per cartone: 60
Durata prodotto: 24 mesi