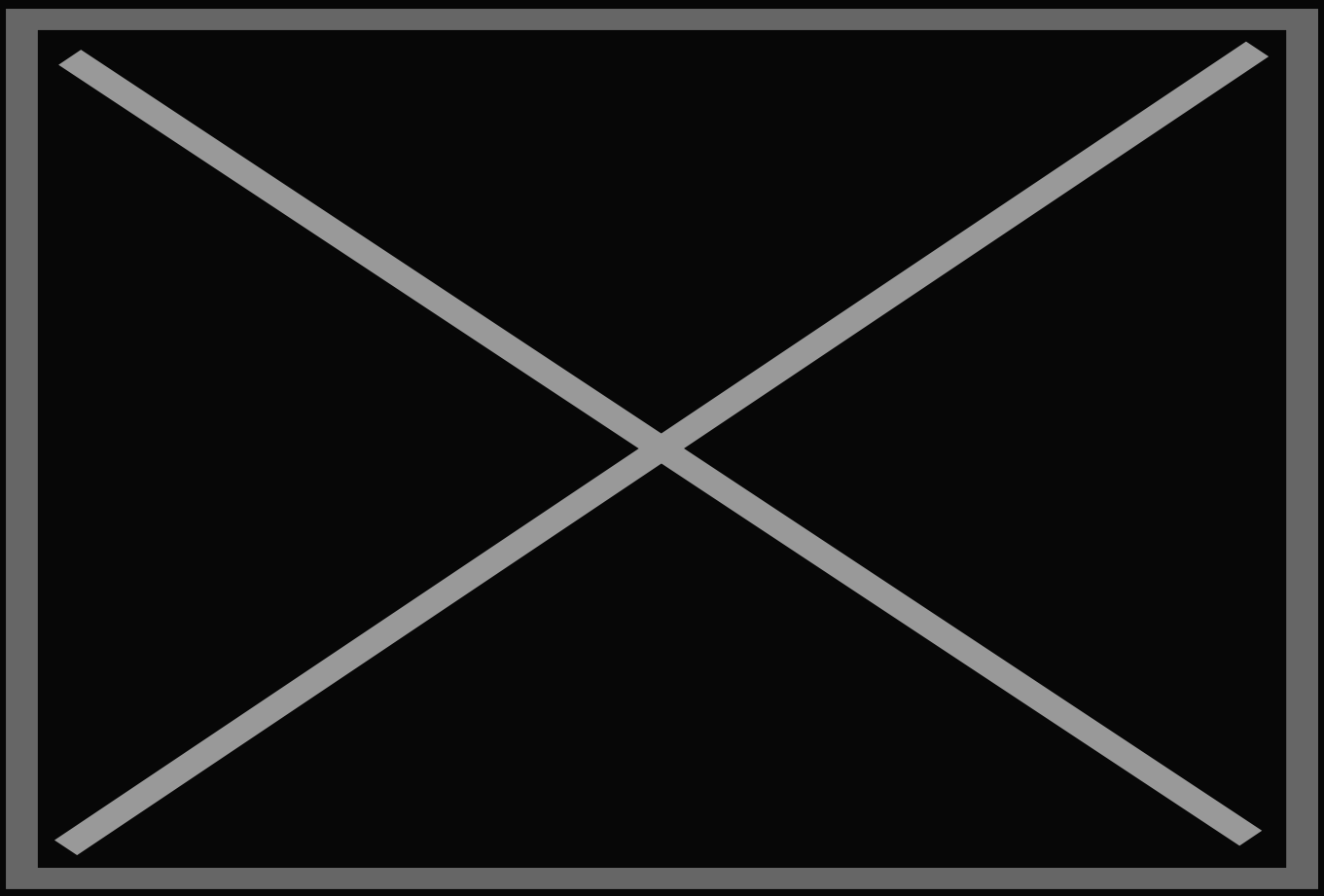
Arriva il nuovo ricettario dei Sugosi

sugosigrandiclassicipomodoroebasilico-0cc0863f

Protagoniste delle nuove ricette da realizzare coi Sugosi sono le due linee di sughi pronti surgelati in pepite (I Grandi Classici e i Prestigiosi), perfette per preparare menù creativi, dai più classici ai più ricercati, in tutti i casi facili da realizzare tenendo sotto controllo il foodcost.

Le ricette sono: un Gelato di pomodoro e basilico, sfera di mozzarella e polvere di olive leccino; Gnocchi caserecci alla rapa rossa con carbonara, fave e pecorino; una Millefoglie con mortadella di Bologna e pistacchi, spuma allo zafferano e fiori di rosmarino; un Riso Carnaroli mantecato con crema di Topinambur, erbe e giardino in fiore e infine una Zuppetta di asparagi, uovo morbido e corallo al tartufo nero.



Cinque preparazioni che esaltano le qualità dei Sugosi,grandi alleati per avere sempre a disposizione prodotti di alta qualità, versatili, comodi da stoccare e da usare al bisogno, anche in considerazione delle modalità di ristorazione del momento, con flussi di clientela difficilmente prevedibili.

UNA GAMMA, INNUMEREVOLI UTILIZZI

Le ricette di questo nuovo ricettario, ideate dal Team Chef di De Gusto, dimostrano come I Sugosi coprano più funzioni in cucina: possono essere impiegati come sughi di primi piatti, sia con la pasta che con il riso, in particolare quello precotto e surgelato a marchio Pastasì Soluzioni Express,come salsee intingoli per i secondi o, ancora, come condimenti per antipasti, bruschette e crostini. Alcune referenze si prestano anche alla preparazione di golosi dessert.

QUALITÀ E PRATICITÀ INSIEME

Le 15 referenze dei Sugosi offrono la qualità di materie prime genuine, prive di conservanti e aromi. L’immediata surgelazione che segue la preparazione, al momento del rinvenimento,restituisce la sensazione di un sugo appena fatto. Basterà prelevare la quantità di pepite che serve dalla busta da 500g, particolarmente comoda perché di dimensioni ridotte, e rinvenirle in pochi minuti in padella o nel microonde. Una modalità time saving, che consente anche di evitare sprechi, calcolando con

precisione il costo a porzione. La confezione va poi semplicemente richiusa e riposta nuovamente in freezer.

COME RICHIEDERE IL RICETTARIO

Come da tradizione, le ricette contenute nei ricettari che Surgital propone durante l'anno possono essere replicate in toto oppure fungere da ispirazione per creare nuove pietanze. Per richiedere il ricettario de I Sugosi basta contattare l'azienda al numero 800 733525 o via mail all'indirizzo call.center@surgital.it.

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