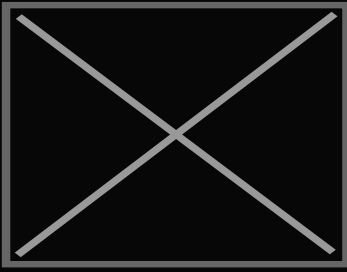


Surgital partecipa ad Anuga presentando una nuova linea di condimenti



Surgital parteciperà ad Anuga (Colonia 9-13 ottobre 2021) lanciando un segnale di ottimismo e fiducia: la fiera rappresenta infatti un'occasione in cui tornare a investire sul futuro in uno spazio dedicato allo scambio, all'incontro e al dialogo. Ma Anuga non sarà solo questo: l'azienda di Lavezzola ha scelto di rendere protagonista il brand Sugosi, i condimenti in pratiche pepite frozen, aprendosi ad una nuova frontiera di business che ne riposiziona la leadership riconosciuta nel mondo della pasta fresca surgelata, estendendola ai semilavorati per il food service.

Non più solo pasta, dunque, ma soluzioni di alta qualità concepite per favorire una gestione ragionata del locale con una serie di valori aggiunti strategici. A questa fiera internazionale, dunque, Surgital porta soprattutto un segnale di ripartenza, che dimostra come la società si proponga nel ruolo di partner ideale per affrontare le sfide di domani.



Per l'occasione verrà creata allo stand di Surgital una cucina

monotematica legata ai Sugosi in cui gli chef di De Gusto, l'ateneo della pasta aziendale, ne faranno apprezzare la bontà e le molteplici modalità di impiego. Nuovo formato, nuovo pack, nuove referenze, ben 15, suddivise in GRANDI CLASSICI e PRESTIGIOSI per offrire un'ampia proposta tra ricette tradizionali e più ricercate, che vanno ben oltre l'utilizzo per i primi piatti.

Una partecipazione che vuole anche ribadire il valore del surgelato come valido alleato in cucina: un prodotto in cui l'unico conservante è il freddo, senza additivi, aromi e insaporitori, in grado di restituire, dopo il rinvenimento dello chef, la sensazione di un cibo appena lavorato. Una scelta che consente anche una conservazione molto più lunga del fresco, caratteristica fondamentale per evitare sprechi, ancor di più in questo periodo in cui bisogna avere un occhio particolarmente attento alla gestione delle materie prime e del foodcost.

L'appuntamento quindi è fissato allo stand E29 Hall 4.2