Surgital, TuttoFood2021: tutte le novità di retail e food service

sugosi-carni-bianche-tagliolini-f2e5c83f

Surgital parteciperà a **TuttoFood 2021** (Pad. 10 Stand A01 A07 B02 B08), la fiera B2B per l'agro-alimentare che si terrà a Milano dal 22 al 26 ottobre. Per confermare una volta di più si proprio ruolo di partner strategico e affidabile per i professionisti del food, allo stand sarà allestita un'area ristorante gestita dagli chef di **De Gusto**, l'ateneo della pasta interno all'azienda, e verranno presentate diverse novità per il food service, ma anche per il retail.

Per quanto riguarda il food service, in primo piano le new-entry del brand **Sugosi**, 15 salse dalle molteplici modalità di impiego, che non si limitano ai primi piatti, suddivise in Grandi Classici e Prestigiosi. Proprio la versatilità dei Sugosi® sarà oggetto dei **seminari formativi a cura di Apci** nei palinsesti che l'associazione gestirà insieme agli organizzatori di Tuttofood ed Host.

Un altra linea protagonista sarà **Divine Creazioni**, che comprende una trentina tra paste fresche e ripiene dedicate alla ristorazione d'eccellenza, tra cui in particolare due novità: i Triangoletti al Parmigiano Reggiano e i Bauletti con pesce spada e lime. Novità anche da **Laboratorio Tortellini Alta Tradizione**, che porta a TuttoFood i Fusilloni di pasta fresca all'uovo, il nuovo maxi formato che trattiene il sugo nelle sue 8 spire.

Allo stand in fiera, sarà presente anche un corner dedicato all'estensione di gamma di **Piacere Mio!**, il brand di primi piatti pronti frozen monoporzione. In agenda quattro nuovi sughi in pepite, che coniugano la comodità di una salsa pronta, ma come fatta in casa, con la praticità del formato in pepite dosabili a seconda della quantità necessaria. Le referenze disponibili sono Ragù alla Bolognese, Ragù di carni bianche, Salsa ai funghi porcini e Salsa alla pescatora, queste ultime due ideali anche per risotti.