Surgital aggiunge nuove referenze alle linee Fiordiprimi e Scrigni

20240219130831surgital-25ddd56f

I rigatoni con salsa di pomodoro datterino, olive leccino e capperi, e i mezzi paccheri con salsa al ragù di seppia: sono queste le **due nuove monoporzioni frozen** che Surgital, dopo aver superato i test di prova in un centinaio di locali, aggiunge alla linea **Fiordiprimi** pensata per bistrot e bar, ma anche per gli stabilimenti balneari e hotel che vogliono offrire il servizio in camera o a bordo piscina pur senza disporre di cucina e personale esperto.

Entrambe **destinate alla prossima stagione estiva**, con queste new entry Surgital si rivolge a un target che abbraccia tutti i luoghi deputati alla **ristorazione veloce**, incluse le catene commerciali.

Il **rigatone** è un formato classico, che accoglie molto bene il sugo dai sapori mediterranei, aromatico e sapido. Il **mezzo pacchero** invece è il formato che solitamente si abbina ai sughi di mare ed è quello che, nella pasta corta, in Surgital sta performando meglio anche singolarmente. Questa seconda referenza risponde alla **crescente richiesta di prodotti a base pesce**, sempre più amati ma difficili da preparare.

Il successo di Fiordiprimi, che negli ultimi due anni sta registrando un aumento delle vendite a due cifre (mediamente +15%), è da ricercare nella **praticità coniugata alla qualità**: ciò consente ai locali di offrire piatti della tradizione italiana con grande facilità, anche in **assenza di personale qualificato**, ormai sempre più difficile da trovare soprattutto per chi impiega manodopera stagionale. I Fiordiprimi infatti facilitano la vita dietro il bancone: **per prepararli non serve cucina ma solo un forno a microonde** per servire in pochi minuti un piatto come appena fatto, preparato con materie prime di qualità e nessun conservante oltre al freddo.

Le monoporzioni possono essere servite direttamente nel piatto riciclabile oppure impiattate per personalizzare il servizio. Il pack consente di **proporle anche in delivery o take away** e questo fa di Fiordiprimi la linea adatta per arricchire l’offerta ma tenendo sotto controllo il food cost ed evitare gli

sprechi.

Un'altra novità riguarda **Divine Creazioni**, top brand di Surgital, che ora include gli **Scrigni con squacquerone di Romagna Dop ed erbette di campo** che, dopo un periodo in esclusiva all'Hub di Identità Golose di Milano, entra ufficialmente in catalogo. Si tratta di un **connubio tra tradizione e innovazione**: oltre allo squacquerone infatti, il ripieno contiene briciole di piadina che conferiscono al prodotto una consistenza del tutto unica, ed erbette di campo, che donano invece un tocco di freschezza e gradevolezza estetica. Gli Scrigni sono stati scelti perché il formato in grado di abbracciare meglio questo particolare tipo di farcia.

L'accostamento tra la dolcezza delle erbette e l'acidità dello squacquerone bilancia il sapore dello Scrigno che potrà essere utilizzato da tutto il mondo foodservice in molteplici interpretazioni. In vista della **stagione delle cerimonie**, ad esempio, gli Scrigni con squacquerone di Romagna Dop ed erbette di campo potrebbero risultare **ideali per la banchettistica.**

Questo prodotto fa parte del premium brand Divine Creazioni: per conferire **artigianalità,** ogni pezzo è confezionato singolarmente. Nelle referenze ripiene, la farcia rappresenta oltre il 60% del totale ed è realizzata con materie prime di qualità. La sfoglia di semola di grano duro macinata in selezionati mulini italiani è preparata con otto uova da allevamento a terra per chilo, un numero maggiore rispetto a quella classica.