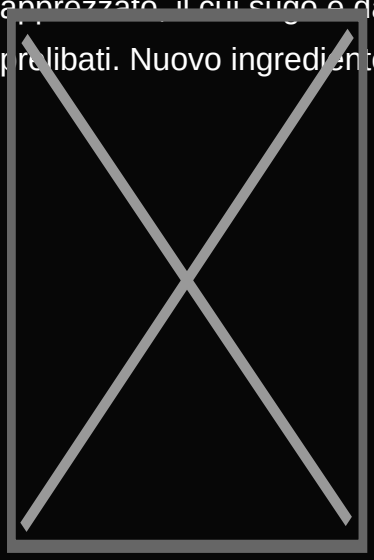
Fiordiprimi Surgital: in arrivo i maxi formati da 350 gr e due nuove ricette

spaghetti-ragu-ambient-ad0df6e6

Fiordiprimi, la linea di piatti pronti monoporzione surgelati dedicata al canale bar, da ora si arricchisce di due nuove ricette e si rinnova nella grammatura. La prima novità riguarda l'introduzione di una referenza molto amata dalla clientela estera, gli Spaghetti al ragù bolognese, una proposta che Surgital rivolge soprattutto ai locali situati in zone turistiche, oltre che al mercato oltreconfine.

Altra golosa new entry è il ripieno dei Ravioli al pomodoro e basilico, un classico sempre molto apprezzato, il cui sugo è da oggi a base di squisiti pomodori datterini 100% italiani, ancora più dolci e prelibati. Nuovo ingrediente, nuovo nome: Ravioli ai pomodori datterini e basilico.



Surgital, sempre attenta alle necessità dei professionisti della ristorazione, rinnova la gamma anche nella grammatura, passando dai canonici 300 grammi a porzioni da 350 grammi. Una scelta dettata dal ricorrente bisogno dei locali bar di offrire piatti unici in grado di soddisfare la fame con una singola pietanza, che dimostra come Surgital lavori costantemente a fianco dei gestori, ascoltando le loro necessità alla ricerca di un miglioramento continuo.
Oltre alle due referenze illustrate sopra, diventano maxi anche le Penne all'arrabbiata, le Tagliatelle al

Ragù bolognese, i Taglierini ai funghi porcini e le Mezze penne al pomodoro.

La linea Fiordiprimi, lo ricordiamo, è un valido aiuto per offrire eccellenti piatti caldi anche al bar. Basta avere un forno a microonde per portare in tavola i classici più amati della tradizione italiana, tutti preparati con materie prime di altissima qualità, ben 56 referenze tra paste lunghe, corte, ripiene, da forno (queste anche in teglie formato catering), zuppe, risotti e contorni.

Una proposta varia e completa, che Surgital valorizza attraverso Fiordiprimi Academy, la realtà istituita dall'azienda per offrire formazione continua ai gestori dei bar, insegnando loro, ad esempio, a impiegare la linea declinandola in gustosi e pratici stuzzichini per aperitivi rinforzati, oppure impreziosendola in abbinamento a cocktail alla moda con l'aiuto dei professionisti della scuola Ad Horeca. Infine, per allestire i locali creando un ambiente caldo e spiritoso, Surgital mette a disposizione anche una serie di materiali ad hoc, come menù da tavolo a schede componibili, sottobicchieri, tovagliette, cavalieri e menù da banco bilingue. Un servizio completo per rendere la pausa dei clienti davvero speciale.