Sugosi, alleati dello chef per praticità, qualità e sicurezza

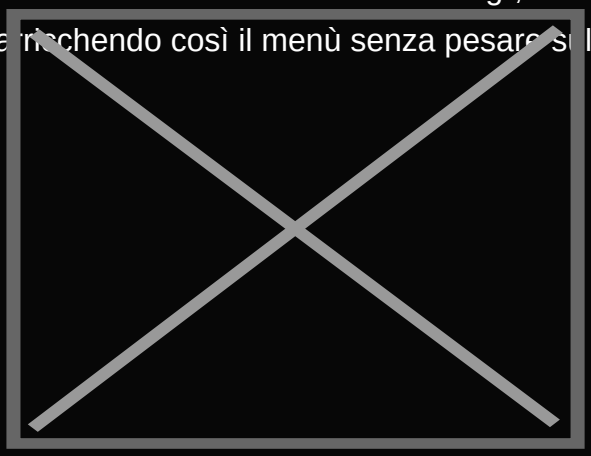
sugosi-1-215eab5f

Un prodotto sempre strategico, ancor di più in questo periodo di rilancio delle attività, in cui i ristoratori, a fronte di un calo dei tavoli, hanno l'esigenza di far ruotare i posti a sedere più in fretta e di approvvigionarsi con materie prime versatili e anti spreco: i **Sugosi** sono la soluzione perfetta. Le 15 referenze di sughi pronti surgelati in pepite di **Surgital** permettono di avere sempre in congelatore **salse, sughi e creme** in grado di offrire la qualità e la ricercatezza di materie prime eccellenti, genuine e prive di conservanti e aromi.



Valore aggiunto è il formato in **pepite immediatamente fruibili**, che consentono di essere porzionate facilmente, usufruendo solo della quantità necessaria. Anche la velocità di rinvenimento – in padella o in microonde – fa dei Sugosi una soluzione che **minimizza gli sprechi** e favorisce un accurato calcolo dei costi. Il controllo del food cost si deve anche al fatto che con Sugosi non è più necessario investire tempo nella ricerca degli ingredienti o in laboriose cotture prolungate, passaggi curati da Surgital per offrire un risultato finito eccellente. La lavorazione, infatti, riproduce fedelmente il metodo di preparazione artigianale, che assicura un **prodotto naturale al 100%**. L'immediata surgelazione che segue abbatte la carica batteriologica e restituisce la sensazione di un sugo appena fatto.

I Sugosi sono talmente versatili da essere l’ingrediente strategico per tante preparazioni: adatti sia come condimento di pasta e riso, in particolare quello precotto a marchio **Pastasì Soluzioni Express**, che per antipasti, se usati per bruschette o crostini, oppure secondi, per salse a specchio, creme o intingoli. Un unico prodotto con diverse funzioni, oggi ancora più comodo da stoccare in congelatore nella nuova confezione da soli 500gr, che consente di tenere a portata di mano più referenze, arricchendo così il menù senza pesare sulle casse del locale.



Una soluzione che permette di ridurre la dispensa di cibi freschi - e quindi deperibili - offrendo una linea varia e completa: ai **Grandi Classici** (Salsa Amatriciana, Salsa Arrabbiata, Salsa Cacio e Pepe, Salsa Carbonara, Crema di formaggi, Pesto alla genovese, Ragù alla bolognese, Salsa agli asparagi nuova ricetta, Salsa ai funghi porcini, Salsa pomodoro e basilico e Salsa pescatora) sono stati recentemente affiancati i **Prestigiosi** (Crema di topinambur, Salsa agli scampi, Salsa allo zafferano e Ragù di carni bianche), ricette raffinate che arricchiscono la gamma più tradizionale.

I Sugosi hanno una shelf life di 18 mesi e vengono proposti in **cartoni da 6 buste da 500 grammi cadauno**.