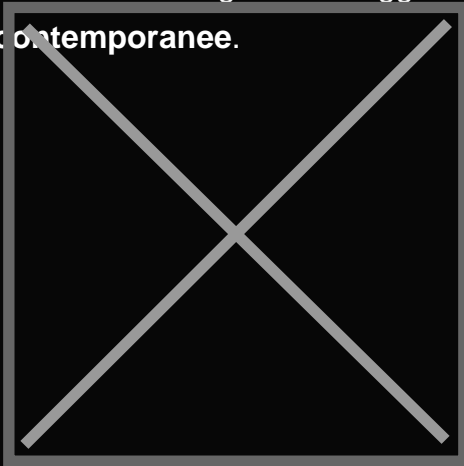


I Sugosi, arriva la Crema di Topinambur

quiche-png-763f7d33

La Crema di Topinambur Sugosi si presta a innumerevoli ricette: surgelata in comode pepite come tutte le referenze della linea di sughi pronti per il food service, è ideale per molteplici utilizzi. Questo condimento può essere utilizzato per condire la pasta e il riso, ma anche per zuppe e vellutate, soufflé e spume, oppure per arricchire secondi piatti a base di carne, pesce o verdure.

Come tutti i [Sugosi](#), anche la Crema di Topinambur diventa l'alleato per offrire più varietà nel menù con un ingrediente oggi molto di moda, che incontra le tendenze alimentari più contemporanee.



Il [topinambur](#), infatti, gode di una rinnovata popolarità, sia per il

gusto che ricorda quello del carciofo (per questo viene denominato anche "carciofo di Gerusalemme") che per le proprietà nutritive, ma anche per l'eleganza e distintività della proposta.

Essendo meno tradizionale e più contemporanea, la Crema di Topinambur fa parte della linea dei **Prestigiosi**, che si affianca ai Grandi Classici per dare ai professionisti della ristorazione un ampio ventaglio di pietanze, in grado di **soddisfare tutte le tipologie di clientela, da quella più classica a quella più sperimentatrice.**

Con questa ricetta, Surgital ha saputo **esaltare la versatilità di questo straordinario vegetale**, adattabile a tantissime preparazioni salate: oltre al tubero, è presente latte fresco pastorizzato, patate e cipolla, che conferiscono una **piacevole cremosità**.

Per far meglio apprezzare questa referenza, Surgital - sempre vicina ai professionisti della ristorazione - ha creato un ricettario ad hoc con idee creative anche su possibili impiattamenti: lo si può trovare [qui](#)