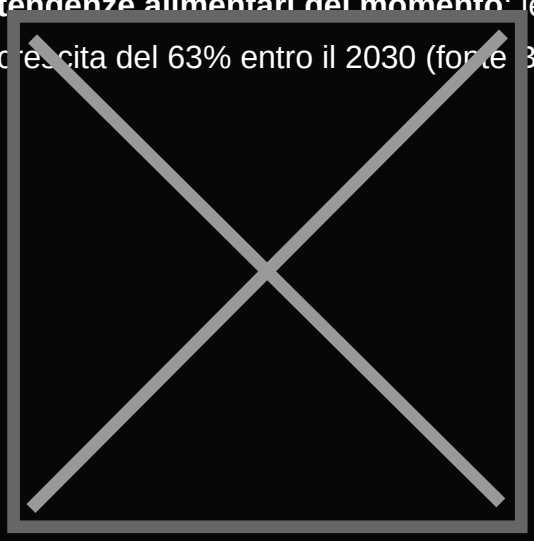
Surgital, arrivano le Linguine di verdura e Scrigni in limited edition

laboratorio-tortellini-linguine-plant-based-ricetta-ramen-837ef14e

Buone come la pasta, leggere come la verdura: sono le nuove Linguine di verdura, piselli e lenticchie, la prima proposta interamente plant based di Laboratorio Tortellini - Alta Tradizione, linea di Surgital.

Proposte come valida **alternativa alla pasta classica**, queste Linguine sono rivolte a tutti i professionisti della ristorazione per arricchire i loro menù con una proposta moderna e in linea con le **tendenze alimentari del momento**: le stime relative al **plant based** nel mondo prevedono una crescita del 63% entro il 2030 (fonte Bloomberg, OECD, FAO, The Good Food Institute).



Già testate con grande apprezzamento dal mercato americano, dove il consumo di cibi plant based è in forte ascesa, le nuove Linguine di verdura, piselli e lenticchie Laboratorio Tortellini - Alta Tradizione sono **a base di verdura (cavolfiore) e farina di piselli e lenticchie,** facili da preparare in un solo minuto in acqua bollente o in 4 minuti direttamente in padella con la salsa. Una pasta a base vegetale con molti pregi: vegana, ottima texture che mantiene la perfetta tenuta in cottura e con tutta la praticità della surgelazione, per soluzioni sempre a portata di

freezer.

Altro vantaggio per i professionisti della ristorazione che scelgono di introdurre questa referenza è quello di **ampliare il menù** con una proposta che, data la sua versatilità, è adatta a tutti: a chi ama **sperimentare e variare**, oltre che a vegani e, essendo senza grassi saturi e fonte di fibra, a chi è **attento al profilo nutrizionale** di ciò che mangia.

Una **referenza davvero strategica per l'Ho.Re.Ca.,** in cui il plant based è in continua crescita anche nel nostro Paese: secondo un'analisi di Intertek Group, in Italia **il fatturato dei ristoranti** specializzati **in offerte veg** nel 2021 è **cresciuto del 31%** rispetto al 2020.

Un'altra novità autunnale di Surgital è rappresentata dagli **Scrigni Identità di Romagna**, la pasta fresca ufficiale di Identità Golose Milano, realizzata in esclusiva da Surgital per celebrare il gusto tradizionale della sua terra e raccontarlo in tavola con l'eleganza e la raffinatezza tipiche della linea premium Divine Creazioni, destinata all'alta ristorazione.



Nella carta che i clienti del ristorante troveranno per tutto l'inverno, tra i primi piatti saranno proposti gli Scrigni Identità di Romagna **con carciofi, crema di Parmigiano Reggiano e olio alla menta.** Nel piatto si incontrano così lo Squacquerone di Romagna Dop e le erbette di campo, preziosi distillati di tradizione romagnola, con la dolcezza di uno degli ortaggi simbolo della stagione valorizzato da un'aromatica con cui è in connubio perfetto, e il sapore

deciso di un formaggio che definisce e chiude un **piccolo, intenso viaggio del palato.**

Gli Scrigni in limited edition per Identità Golose Milano sono l'**ultimo degli step di un percorso che ha visto nel tempo sempre più stretto il rapporto di Divine Creazioni con Identità Golose Milano** . Nascono da un progetto condiviso tra il Settore di Ricerca e Sviluppo di Surgital e l'Executive chef Andrea Ribaldone che, insieme, hanno creato un prodotto versatile e perfetto per i business lunch proposti a una clientela internazionale.

È infatti in grado di raccontare in maniera elegante e raffinata un territorio che è il cuore della food valley italiana, grazie alla sua tradizione gastronomica. Erbette di campo, Squacquerone di Romagna Dop, briciole di piadina: materie prime semplici eppure custodite nel formato più prezioso, pensato per proteggere e valorizzare piccoli tesori di gusto.