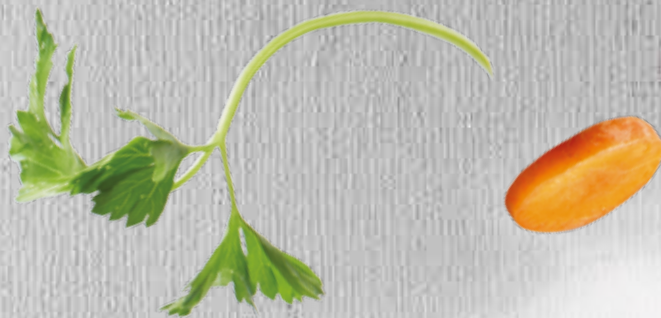


SUGHI SURGELATI IN PEPITE



L'INGREDIENTE SEGRETO



1° EDIZIONE



L'INGREDIENTE SEGRETO

Surgelato in pepite, Sugosi® abbraccia con le sue 15 referenze la miglior tradizione e la più alta cucina italiana in fatto di condimenti.

Le due linee **I Grandi Classici** e **I Prestigiosi** ti offrono salse, sughi e creme dalla qualità elevata e che rispondono puntualmente alle esigenze della tua cucina.

ALTAMENTE VERSATILI

Puoi usarli per condire primi piatti, secondi e contorni, antipasti, entrèe, crostini, bruschette, salse a specchio e tutte le salse elaborate che vorrai creare.

ESTREMAMENTE PRATICI

Prelevi dalla busta solo la quantità che ti serve. Qualche minuto in padella, nel forno o nel microonde e il sugo è pronto.

VELOCI E ATTENTI AL FOOD COST

Selezione delle materie prime, laboriose lavorazioni, cotture prolungate, con Sugosi® non ci sono più, il sugo è già fatto e ne usi solo quello che ti serve. Non sprechi nulla e il costo a porzione è già calcolato.

LAVORATI ARTIGIANALMENTE

La lavorazione ripete fedelmente il metodo di preparazione e di cottura artigianali.

NATURALI AL 100%

La loro preparazione è seguita dall'immediata surgelazione. Questo ti restituisce interamente la sensazione di un sugo appena fatto, senza coloranti, conservanti e aromi.

I Sugosi® sono un vero e proprio ingrediente segreto: il tuo.





L'INGREDIENTE SEGRETO

COME LO FARESTI TU

LE MATERIE PRIME E LAVORAZIONE

Lavoriamo internamente, spesso a mano, **materie prime eccellenti**, selezionando le **partite migliori**, controllando il giusto grado di maturazione e di stagionatura.

Se non possiamo acquistare materie prime fresche, scegliamo quelle surgelate, che ci garantiscono **genuinità e assenza di conservanti**.

LA COTTURA

Cuciniamo **rispettando le stesse regole di un sugo fatto a mano** solo in una pentola più grande della vostra. A seconda delle salse usiamo cuocitori diversi e diverse metodologie di cottura: da quella al vapore a quella in brasiera, al fine di mantenere sapore, colore e croccantezza.

IL BUONO DELLA SURGELAZIONE

A cottura ultimata, surgeliamo immediatamente garantendo così la massima qualità organolettica. Non usiamo **nè conservanti, nè aromi**.

Con Sugosi® puoi contare su un **sugo naturale al 100%**.





sugosi

500g e

I Grandi Classici

SALSA ARRABBIATA

SUGHI SURGELATI IN PEPITE

con pomodoro e peperoncino 100% italiani

Vegana

- veloce da preparare
- ideale per molteplici utilizzi
- preparato nelle nostre cucine e immediatamente surgelato
- non contiene conservanti
- senza aromi, coloranti e additivi aggiunti

6 pack da 500 g x cartone

OCCUPA MENO SPAZIO IN FREEZER



sugosi

500g e

I Prestigiosi

CREMA DI TOPINAMBUR

SUGHI SURGELATI IN PEPITE

con latte 100% italiano

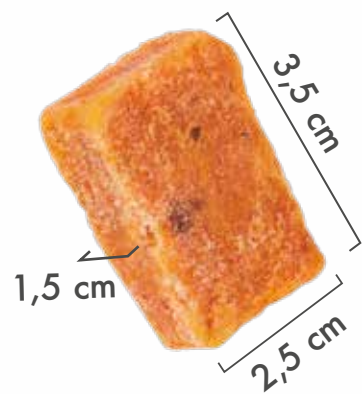
cremosa e vellutata

- veloce da preparare
- ideale per molteplici utilizzi
- preparato nelle nostre cucine e immediatamente surgelato
- non contiene conservanti
- senza aromi, coloranti e additivi aggiunti

NUOVO PACK
Plastica riciclabile al 100%

I VANTAGGI ESCLUSIVI DI UN SUGO IN PEPITE

Sughi pronti a sprigionare il profumo della tradizione italiana,
dell'alta cucina e il sapore di vantaggi esclusivi.



PESO MEDIO
DI UNA PEPITA:

6/8g

A DIFFERENZA DEI SUGHI IN BRICK O IN BARATTOLO:

I Sugosi® **ti facilitano il porzionamento,**
ti evitano inutili sprechi di prodotto,
ti aiutano a controllare perfettamente il **food cost.**

I Sugosi® hanno una shelf life di **18 mesi,** il
che significa che una volta aperta la
confezione non dovrai di consumare il
prodotto entro breve.

I Sugosi® sono confezionati in buste da 500 g.
Potrai così **gestire contemporaneamente**
più referenze senza ridurre lo spazio in freezer.

I Sugosi® hanno una **resa del 100%** e non hai
nessun costo aggiuntivo di preparazione.



PESO DI UNA
BUSTA IN G
500

BUSTE
PER CARTONE
6

CARTONI
PER STRATO
16

STRATI
PER PALLET
9

CARTONI
PER PALLET
144



I GRANDI CLASSICI

Le ricette più conosciute e apprezzate della cucina italiana in una linea che racconta la grande tradizione dei nostri sughi, con lo stile incomparabile della qualità Surgital e la freschezza della sua surgelazione.

LA GAMMA



T2500

SALSA AMATRICIANA

Ingredienti: polpa di pomodoro, guanciale di Norcia 22%, cipolla, doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, zucchero, pepe.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T2501

SALSA ARRABBIATA

Ingredienti: polpa di pomodoro 64%, passata di pomodoro, doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, aglio, prezzemolo, zucchero, peperoncino, pepe.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T2502

SALSA CACIO E PEPE

Ingredienti: Pecorino Romano DOP 27,5%, latte intero fresco pastorizzato, panna, burro, farina di grano tenero, pepe, sale.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T2503

SALSA CARBONARA

Ingredienti: latte intero fresco pastorizzato, pancetta affumicata 13%, panna, acqua, tuorlo d'uovo, Grana Padano DOP, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, farina di grano tenero, margarina vegetale, sale, pepe.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)





T2504

CREMA DI FORMAGGI

Ingredienti: formaggi 25% Gorgonzola DOP 52%, Taleggio DOP 32%, Grana Padano DOP 10% , Edamer 6%, latte intero fresco pastorizzato, panna, olio di semi di girasole, farina di grano tenero, sale, pepe.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T2508

SALSA AI FUNGHI PORCINI

Ingredienti: funghi champignons 24%, olio di semi di girasole, funghi porcini 9,5%, latte intero fresco pastorizzato, panna, formaggio, farina di grano tenero, cipolla, aglio, prezzemolo, sale, funghi porcini in polvere, fecola di patate, pepe.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T2505

PESTO ALLA GENOVESE

Ingredienti: basilico in olio 30%, Pecorino Romano DOP), olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, noci, Grana Padano DOP, pinoli, aglio.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T2509

SALSA POMODORO E BASILICO

Ingredienti: polpa di pomodoro 80%, ortaggi in proporzione variabile (sedano, carote, cipolla), olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, doppio concentrato di pomodoro, sale, basilico, zucchero, pepe.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T2506

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Ingredienti: polpa di pomodoro 42%, carne di bovino 28%, brodo, doppio concentrato di pomodoro, carne di suino 3,5%, salsiccia di suino 3,5%, olio extra vergine di oliva, cipolla, carote, olio di semi di girasole, zucchero, vino, aglio, pepe, alloro, estratto di rosmarino.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T2510

SALSA PESCATORA

Ingredienti: polpa di pomodoro 49%, brodo di pesce, limanda 10,5%, vongole 4,8%, vongole del pacifico 4,8%, calamaro indopacifico 4,5%, doppio concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, gamberi del mare del Nord 2,5%, vino, farina di grano tenero, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale, scalogno, aglio, peperoncino.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T2507

SALSA AGLI ASPARAGI

Ingredienti: asparagi 31%, latte intero fresco pastorizzato, olio di semi di girasole, farina di grano tenero, formaggio, scalogno, sale, pepe.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)

NUOVA
RICETTA



I PRESTIGIOSI

Una linea di sughi eccellenti, preparati a partire da ingredienti pregiati, I Prestigiosi ti risparmiano laboriose preparazioni e prolungate cotture che i tempi della cucina spesso non consentono, offrendoti un sugo di altissima qualità organolettica, custodita da una attenta surgelazione.

LA GAMMA



T3000

CREMA DI TOPINAMBUR

Ingredienti: topinambur 46%, latte intero fresco pastorizzato, patate, olio di semi di girasole, cipolla, sale, aglio, pepe.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T3001

SALSA AGLI SCAMPI

Ingredienti: brodo, scampi 14,5%, olio extra vergine di oliva, amido di grano, vino, doppio concentrato di pomodoro, sale.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T3002

SALSA ALLO ZAFFERANO

Ingredienti: brodo, Parmigiano Reggiano DOP, farina di grano tenero, burro, scalogno, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, zafferano.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T3003

RAGÙ DI CARNI BIANCHE

Ingredienti: carne 49% (pollo, coniglio, faraona, anatra), olio di semi di girasole, carote, cipolla, vino bianco, sedano, olio extra vergine di oliva, farina di grano tenero, sale, rosmarino, pepe, alloro.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)

IL SUGO È PRONTO

Per tutti i tuoi primi piatti in pochi minuti. Grazie alle pepite, che facilitano il porzionamento, puoi creare più condimenti anche contemporaneamente.

L'HAI MAI PROVATO CON IL RISOTTO?

Dalla magica combinazione con il riso precotto Pastasi® Soluzioni Express in poche e semplici mosse, mettendo riso e sugo direttamente in padella, puoi preparare i migliori risotti mantecati in tempi che non avresti mai immaginato.



DA UNO A MILLE SUGHI

Le tua fantasia non avrà più confini! Con Sugosi® risparmi tempo prezioso, dimentichi le lunghe lavorazioni e sei già a metà dell'opera se devi preparare condimenti usando i Sugosi® come basi.

UN ESEMPIO:

RICETTA FAI DA TE

RICETTA CON SUGOSI

dal
Ragù alla bolognese

10 INGREDIENTI

Sedano, carota, cipolla,
erbe aromatiche, concentrato di pomodoro,
vino rosso, carne, olio, sale, pepe.

1 INGREDIENTE

Ragù alla bolognese Sugosi®.

alla
Salsa alla boscaiola

+

8 INGREDIENTI

Funghi, piselli, prosciutto, scalogno,
prezzemolo, olio EVO, sale e pepe.

+

8 INGREDIENTI

Funghi, piselli, prosciutto, scalogno,
prezzemolo, olio EVO, sale e pepe.

TEMPO DI PREPARAZIONE

3 h

25 min

TEMPO RISPARMIATO

2 h 35 min



SENZA PERDERE I SECONDI

Quanti sono i secondi piatti in cui vengono utilizzati sughi, salse e condimenti?

Moltissimi e anche in questo caso i Sugosi® si dimostreranno preziosi alleati per la preparazione di nappature, guarnizioni, ripieni e salse più complesse.



CHI BEN COMINCIA

Stupiscili fin dall'inizio con antipasti, entrées e tartine che con Sugosi® potrai preparare in pochissimo tempo e senza frenare la tua fantasia.



LA SALSA CHE TI RISPECCHIA

Anche l'estetica del piatto è soddisfatta.
Decorare o preparare una salsa a specchio,
con Sugosi®, sarà più facile che pensarla.



sugosi

I GRANDI CLASSICI



IN PADELLA



A BAGNOMARIA



IN MICROONDE

SALSA AMATRICIANA	3 min. (+ 50 cl di acqua)	11 min. (+ 50 cl di acqua)	7 min. (+ 50 cl di acqua)
--------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------

T2500

SALSA ARRABBIATA	3 min. (+ 50 cl di acqua)	11 min. (+ 50 cl di acqua)	7 min. (+ 50 cl di acqua)
-------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------

T2501

SALSA CACIO E PEPE	3 min. (+ 50 cl di acqua)	11 min. (+ 50 cl di acqua)	7 min. (+ 50 cl di acqua)
---------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------

T2502

SALSA CARBONARA	3 min. (+ 50 cl di acqua)	11 min. (+ 50 cl di acqua)	7 min. (+ 50 cl di acqua)
------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------

T2503

CREMA DI FORMAGGI	3 min. (+ 50 cl di acqua)	11 min. (+ 50 cl di acqua)	7 min. (+ 50 cl di acqua)
--------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------

T2504

PESTO ALLA GENOVESE	3 min. (+ 50 cl di acqua)	11 min. (+ 50 cl di acqua)	7 min. (+ 50 cl di acqua)
----------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------

T2505

RAGÙ ALLA BOLOGNESE	3 min. (+ 50 cl di acqua)	11 min. (+ 50 cl di acqua)	7 min. (+ 50 cl di acqua)
----------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------

T2506

SALSA AGLI ASPARAGI	3 min. (+ 50 cl di acqua)	11 min. (+ 50 cl di acqua)	7 min. (+ 50 cl di acqua)
----------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------

T2507

SALSA AI FUNGHI PORCINI	3 min. (+ 50 cl di acqua)	11 min. (+ 50 cl di acqua)	7 min. (+ 50 cl di acqua)
--------------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------

T2508

SALSA POMODORO E BASILICO	3 min. (+ 50 cl di acqua)	11 min. (+ 50 cl di acqua)	7 min. (+ 50 cl di acqua)
----------------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------

T2509

SALSA PESCATORA	3 min. (+ 50 cl di acqua)	11 min. (+ 50 cl di acqua)	7 min. (+ 50 cl di acqua)
------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------

T2510

I PRESTIGIOSI



IN PADELLA



A BAGNOMARIA



IN MICROONDE

CREMA DI TOPINAMBUR	3 min. (+ 50 cl di acqua)	11 min. (+ 50 cl di acqua)	7 min. (+ 50 cl di acqua)
----------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------

T3000

SALSA AGLI SCAMPI	3 min. (+ 50 cl di acqua)	11 min. (+ 50 cl di acqua)	7 min. (+ 50 cl di acqua)
--------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------

T3001

SALSA ALLO ZAFFERANO	3 min. (+ 50 cl di acqua)	11 min. (+ 50 cl di acqua)	7 min. (+ 50 cl di acqua)
-----------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------

T3002

RAGÙ DI CARNI BIANCHE	3 min. (+ 50 cl di acqua)	11 min. (+ 50 cl di acqua)	7 min. (+ 50 cl di acqua)
------------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------

T3003





SUGOSI® È UN MARCHIO



L'Italiana preferita dallo chef



Surgital Spa - via Bastia 16/1, 48017 Lavezzola (RA) - Emilia-Romagna - ITALIA
Tel. +39 0545 80328 - Fax +39 0545 80121 - surgital@surgital.it
surgital.it