

Dossier plats cuisinés et pâtes > 23



LE MONDE DU Surgelé

MENSUEL N°160 • NOV/DÉC 2012 • 15 €

WWW.LEMONDEDUSURGELE.FR



© Krill



Saveurs de l'année > 34
Les lauréats surgelés 2013

ISSN 1249-2159

Actu 12 Lutosa quitte Pinguin pour McCain
L'entretien 18 Les syndicats des surgelés et des glaces fusionnent
Marché 20 Drive, les surgelés n'ont pas encore tout dit
Équipement et service 46 Les Grands Prix du Froid

Erwin Wuyts, DG de Lutosa



PÂTES EN RESTAURATION

Des recettes fières de leurs origines

Les fabricants italiens se distinguent très nettement par leurs recettes gastronomiques de pâtes sur le marché de la restauration.

Au restaurant aussi, les pâtes ont gravi les échelons au fil des années. Le marché est aujourd'hui suffisamment mature pour accueillir ces produits service. Et les fabricants de pâtes surgelées, italiens en tête travaillent toujours d'arrache-pied pour développer des recettes haut de gamme très sophistiquées. Objectif : séduire les restaurants gastronomiques qui n'ont ni le temps ni le savoir-faire

nécessaire pour élaborer eux-mêmes leurs pâtes.

Surgital a présenté au Sial ses dernières créations de pâtes issues de sa collection Divine Creazioni, parmi lesquelles de nouvelles variétés au format Scrigni. Ces pâtes farcies de forme carrée se caractérisent par une enveloppe de pâte ultra-mince aux bords dentelés, particulièrement adaptée pour faire ressortir les saveurs de la garniture. Dans ce domaine, le spécialiste italien propose les Scrigni con burrata di Puglia, une variété à base de fromage des Pouilles et d'huile d'olive extra-vierge. Sinon, les Scrigni ai funghi porcini, raviront pour leur part les amateurs de cèpes.

