



LA  
NOSTRA  
PASTA,



IL  
VOSTRO  
VINO

# Surgital®. Il grande laboratorio della pasta fresca. Sempre aperto per voi.

Siete viticoltori e volete regalare al vostro cliente un'esperienza completa di vino, cibo e territorio?

Noi di Surgital® con la nostra pasta fresca, il riso e i sughi, studiati da sempre per la ristorazione di qualità, siamo il vostro partner ideale.

Perchè possiamo offrirvi non solo un prodotto di altissima qualità e di facile utilizzo, ma anche un supporto tecnico e la consulenza del nostro esperto Teamchef per il vostro ristorante o per i vostri eventi di degustazione.

Siamo nati in Romagna più di 40 anni fa e siamo diventati un'azienda leader, forte del legame con il suo territorio.

Abbiamo insegnato alle nostre macchine a ripetere il gesto delle mani per offrire paste e sughi con tutte le caratteristiche di quelli artigianali.

Siamo stati pionieri nell'arte della surgelazione, la sola capace di mantenere inalterate le qualità organolettiche dei cibi, senza l'utilizzo di conservanti.



Socio Sostenitore  
dell'Università  
di Scienze Gastronomiche  
di Pollenzo



# Quattro marchi Surgital<sup>®</sup> per un'offerta a tutto tondo.



## E grandi vantaggi.

- / Facilità d'uso.
- / Lunga conservazione: 18-24 mesi.
- / Zero sprechi.
- / Controllo del food cost.
- / Clean label. Senza conservanti, coloranti e aromi.



# La pasta senza uguali.

SCOPRI DI PIÙ SU  
DIVINE CREA<sup>Z</sup>IONI®

Nata per riprodurre l'irregolarità della sfoglia lavorata a mano, presenta ogni pezzo diverso dall'altro così da replicare l'imperfezione della lavorazione artigianale.

Abbondanti, ricercati e originali i ripieni, gli ingredienti scelti tra i migliori DOP italiani. Per la sua sfoglia solo uova da allevamento a terra, otto per chilo di farina.

Una pasta apprezzata dall'alta ristorazione e dagli chef stellati che di Divine Creazioni® si sono fatti testimoni e portavoce nei numerosi e fortunati eventi, fra tutti i Mastershow organizzati in collaborazione con l'APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani), che hanno accompagnato il marchio fin dalla nascita.



Laboratorio  
Tortellini®

ALTA TRADIZIONE

# Il più grande catalogo di pasta fresca italiana.

SCOPRI DI PIÙ  
SU LABORATORIO  
TORTELLINI®



Con oltre 140 referenze Laboratorio Tortellini® è un vero e proprio viaggio nella tradizione italiana della pasta fresca con la sua grande varietà di formati e ripieni.

Tantissime le specialità regionali. Marchio storico dedicato alla ristorazione tradizionale, è approvato della FIC (Federazione Italiana Cuochi).





# Il Riso. Espressamente fragrante.

SCOPRI DI PIÙ SU  
PASTASI® SOLUZIONI EXPRESS

Risotti mantecati pronti in soli 5 minuti grazie al nostro riso, ottenuto con una sofisticata tecnologia di precottura.

Un riso integro e sempre al dente che può essere preparato con il sugo direttamente in padella. Una vera rivoluzione nel mondo del risotto.

Due le varietà: Carnaroli e Vialone nano.





# L'ingrediente segreto.

SCOPRI DI PIÙ  
SU SUGOSI®

Due linee: I Grandi Classici e I Prestigiosi per abbracciare con le sue 16 referenze la migliore tradizione e la più alta cucina italiana. Salse, sughi e condimenti, altamente versatili, lavorati artigianalmente e naturali al 100%.

Si possono usare come sughi pronti o come basi per salse più complesse.

Con Sugosi® si possono condire e preparare antipasti, primi di pasta o riso, secondi, contorni.

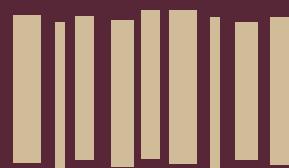




# Il nostro Teamchef per voi.

Il Teamchef di De Gusto®, il nostro Ateneo della Pasta, è sempre a disposizione per offrire la sua consulenza e aiutarvi, in sinergia con i vostri cuochi e sommelier, a mettere a punto menù e proposte gourmet sia per gli eventi di degustazione che per il ristorante.

A misura dei vostri vini e della cucina del territorio.



**DE GUSTO**  
L'Ateneo della Pasta



SURGITAL S.p.A. - via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA) Emilia-Romagna - ITALIA  
Tel +39 0545 80328 - Fax +39 0545 80121 - [surgital@surgital.it](mailto:surgital@surgital.it)



[surgital.it](http://surgital.it)