



COMUNICATO STAMPA

SURGITAL PORTA A MARCA TUTTO IL KNOW SULLE PRIVATE LABEL, CON SOLUZIONI TAILOR MADE PER LE PRINCIPALI INSEGNE INTERNAZIONALI

**E in fiera torna anche Piacere Mio!, brand di piatti monoporzione e sughi pronti frozen
per il retail**

Lavezzola (RA), aprile 2022 – Surgital rinnova la partecipazione a **Marca (Bologna Fiere, 12 e 13 aprile 2022)**, importante fiera europea del settore MDD. Una presenza per **ribadire l'importanza delle Private Label**, che per l'azienda rappresentano il **20% del fatturato**. Non solo, in fiera tornerà **Piacere Mio!**, brand per il retail che propone primi piatti pronti surgelati monoporzione e sughi pronti surgelati in pepite, presentato proprio in questo contesto nel 2020.

Essendo Marca la principale **vetrina della PL in Italia**, allo stand Surgital saranno presenti tutti i prodotti legati a questo business. **Un know-how che Surgital mette a disposizione delle principali insegne italiane e mondiali**, alle quali fornisce **piatti pronti block frozen e stir-fry, pasta fresca e riso pronti in tecnologia IQF, ma anche salse, sughi e vellutate in comode pepite porzionabili**. Le Private Label rappresentano una importante fetta del successo di un'impresa oggi riconosciuta nel mondo come il grande laboratorio artigianale della pasta fresca, che si è guadagnata il ruolo di **big player a livello internazionale per questo settore**, e che concorre a dare prestigio al **cibo made in Italy nel mondo**. Ricette studiate insieme al cliente, completamente **tailor made**, che spaziano dai piatti della tradizione alle proposte più innovative messe a punto dal team Ricerca e Sviluppo Surgital.

Allo stand spazio anche a Piacere Mio!, la linea che comprende **sei primi piatti e quattro sughi** preparati con **ingredienti DOP e selezionati, privi di conservanti, coloranti e aromi aggiunti**, da tenere nel freezer e rinvenire in pochi minuti. I primi piatti, proposti in comodi piatti riciclabili pronti al consumo, sono Garganelli con Ragù ricco e piselli, Spaghetti al Ragù di seppia, Cappelletti al prosciutto crudo in crema di Parmigiano Reggiano, Spaghetti alla carbonara con guanciale di Norcia, Fusilli con pomodori datterini, olive e capperi e, infine, Penne integrali con crema di Taleggio e cavolo nero. I sughi, quattro salse tradizionali nella ricetta, ma moderne nella concezione, sono surgelati in comode pepite dosabili al bisogno. Sono Ragù alla bolognese, Ragù di carni bianche, Salsa alla pescatora e Salsa ai funghi porcini, da usare come condimento per pasta e riso, ma anche per accompagnare secondi, bruschette e aperitivi.

Una linea destinata ad aumentare: **prossima tappa per scoprire come sarà Cibus** (Fiere di Parma, 3-6 maggio 2022).

Surgital @Marca (Bologna Fiere, 12 e 13 aprile 2022), Pad. 26 Stand B/20 - C/21.