



COMUNICATO STAMPA

CIBUS 2022:

SURGITAL APPRODA NEL MONDO DEL PLANT BASED CON LE NUOVE “LINGUINE DI VERDURA, PISELLI E LENTICCHIE” LABORATORIO TORTELLINI® - ALTA TRADIZIONE. NOVITÀ ANCHE PER IL RETAIL CON LE “MEZZELUNE RICOTTA E SPINACI CON SALSAL AL POMODORO” PIACERE MIO!® E PER I BAR CON LE “ORECCHIETTE INTEGRALI ALLE CIME DI RAPA” FIORDIPRIMI®

In degustazione al ristorante dello stand anche gli Scrigni® con “Gorgonzola DOP” e Cioccolato Ruby del progetto Confondente by Divine Creazioni®

Lavezzola (RA), maggio 2022 – Surgital partecipa a Cibus (Fiere di Parma, 3-6 maggio 2022) con **una importante preview**, le **Linguine di verdura, piselli e lenticchie**, la prima pasta di verdura e legumi Laboratorio Tortellini® - Alta Tradizione, e **due novità di prodotto**: le **Mezzelune ricotta e spinaci con salsa al pomodoro**, nuova referenza di piatti pronti monoporzione per il retail Piacere Mio!®, e le **Orecchiette integrali alle cime di rapa**, la prima pasta integrale della linea destinata a locali e bar Fiordiprimi®. Tutte potranno essere degustate allo stand, preparate nella cucina interna dagli chef di De Gusto, supportati nella gestione della sala da docenti e studenti dell’Istituto Alberghiero Bartolomeo Scappi di Castel San Pietro.

A Cibus sarà fatta degustare anche la recente novità **Scrigni® con “Gorgonzola DOP” e Cioccolato Ruby**, l’ultima sorprendente referenza del top brand di pasta fresca surgelata Divine Creazioni®, lanciata in occasione del progetto Confondente con il relativo concorso “DIVINE RUBY, Vince chi Rosa”.

LINGUINE DI VERDURA, PISELLI E LENTICCHIE, la prima “verdura sotto forma di pasta” Laboratorio Tortellini® - Alta Tradizione

Surgital ha scelto Cibus per presentare la preview della sua **prima referenza plant based**, inserita non a caso nel brand storico Laboratorio Tortellini® - Alta Tradizione, scelta che denota la volontà dell’azienda di proporre questo prodotto come valida alternativa alla pasta classica.

Si tratta di una linguina precotta a base di cavolfiore e farina di piselli e lenticchie già amata dal mercato americano e che **al Cibus verrà lanciata anche in Italia**. Adatta per vegani e vegetariani, è **squisita e sana per tutti**. Da rinvenire in pochi minuti in acqua bollente o direttamente in padella con la salsa desiderata, non potrà mancare nei menù del mondo **food service, industria, retail a marchio privato e ristorazione commerciale**.

Una buona pasta a base vegetale con molti pregi: dal punto di vista della preparazione, **tiene perfettamente la cottura**, mentre da quello nutrizionale è **a basso contenuto di grassi e contenuto glicemico, senza grassi saturi, fonte di fibra e priva di glutine**, quindi adatta anche ai celiaci.

Allo stand la si potrà assaggiare in una ricetta vegana, la “fake carbonara”.

MEZZELUNE RICOTTA E SPINACI CON SALSAL AL POMODORO, la settima referenza di piatti pronti monoporzione per il retail Piacere Mio!®

Altra novità a Cibus 2022 è la **settima proposta della gamma di primi piatti pronti monoporzione surgelati** Piacere Mio!®, che si aggiunge alle referenze già disponibili, tutte preparate con la cura di uno chef, da tenere nel freezer per scegliere ogni giorno tra classici o ricette più moderne. Le nuove Mezzelune ricotta e spinaci con salsa al pomodoro Piacere Mio!® portano in tavola “la nuova forma della tradizione”: la pasta, realizzata con uova da



COMUNICATO STAMPA

allevamento a terra, ha morbidi bordi a mezzaluna, come fatti a mano, e accoglie un ripieno ricco agli spinaci, che si accompagna a una salsa realizzata con passata, polpa e cubetti di pomodori 100% italiani, proprio come spinaci e uova. Una soluzione pratica e veloce per concedersi un piatto buono e genuino, pronto in soli **4 minuti di forno a microonde o in 5 minuti in padella**. Se si va di fretta, li si gusta direttamente nel comodo piatto riciclabile, se si ha più tempo si possono impiattare a piacere.

ORECCHIETTE INTEGRALI ALLE CIME DI RAPA, la prima pasta integrale Fiordiprimi®, la speciale linea destinata a locali e bar

Novità **Fiordiprimi®** sono le **Orecchiette integrali alle cime di rapa**, che si aggiungono alle **oltre 40** monoporzioni pronte surgelate **destinate a locali e bar**, ampliando la scelta con **la prima pasta integrale** della linea.

Con **grano integrale 100% pugliese** e un ricco **condimento di cime di rapa**, salsa d'acciughe e un pizzico di peperoncino, rispecchia fedelmente la ricetta originale del Sud Italia. Come per tutte le proposte Fiordiprimi®, per servire le Orecchiette integrali alle cime di rapa c'è bisogno solo di un microonde e possono essere portate in tavola direttamente nel **loro piatto riciclabile**, comodo anche in modalità **delivery o take away**. Ottime per pranzi veloci ma appaganti, consentono di ampliare il menù con una **pietanza salutare e genuina**, realizzata da un'azienda leader nella pasta fresca surgelata.

Una nuova proposta **con ingredienti selezionati**, che arricchisce una linea già composta da pasta lunga, corta, zuppe, risotti, secondi e piatti unici che consentono anche ai locali senza cucina di offrire pause gustose o, con i giusti accorgimenti nella porzionatura e nell'impattamento, **anche happy hour accattivanti**.

SCRIGNI® CON "GORGONZOLA DOP" E CIOCCOLATO RUBY Divine Creazioni®, il primo prodotto non dolciario in cui viene utilizzato il cioccolato Ruby

Cibus 2022 è anche la giusta occasione per degustare la nuova sorprendente referenza del **top brand Divine Creazioni®, gli Scrigni® con "Gorgonzola DOP" e Cioccolato Ruby**, la nuova **"Divina in rosa"** che accoglie un ripieno in cui l'esuberanza del cioccolato Ruby si unisce al sapore inconfondibile del Gorgonzola DOP.

Primo prodotto non dolciario in cui viene utilizzato il cioccolato Ruby, offre un'esperienza sensoriale unica grazie a un accostamento inaspettato: il sapore dolce, fruttato e lievemente aspro del Cioccolato Ruby con il gusto piccante del Gorgonzola.

Questa referenza è fresca di lancio e allo stand verrà proposta in 3 ricette: una entrée per apprezzarne le potenzialità nel mondo della banchettistica e del catering, un primo piatto preparato per la ristorazione tradizionale e un dessert per enfatizzarne la versatilità.

Gli Scrigni® con "Gorgonzola DOP" e Cioccolato Ruby sono un'edizione limitata lanciata **in concomitanza con il progetto di alta formazione "Confondente"**, ideato per offrire agli chef spunti gastronomici all'avanguardia, in cui il cioccolato viene utilizzato dall'antipasto al dolce, con particolare focus sulla pasta. Chi li sceglie può partecipare al **concorso "DIVINE RUBY, Vince chi Rosa"**, che fino a dicembre offre la possibilità di vincere i **Pink Ticket** per una lussuosa esperienza nel cuore della Romagna.

Surgital @Cibus 2022, Fiere di Parma 3-6 maggio 2022, Padiglione 03 - Stand G 002.