



COMUNICATO STAMPA

CREMA DI TOPINAMBUR SUGOSI®, L'INGREDIENTE SEGRETO PER ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI PIATTI ALTERNATIVI, IDEALI PER CLIENTI SPERIMENTATORI E ATTENTI ALLE TENDENZE ALIMENTARI

In comode pepite® surgelate, è pratica e facile da usare. Molto versatile, si presta a pietanze di carne, pesce e vegetariane

Lavezzola (RA), luglio 2022 – La **Crema di Topinambur Sugosi® I Prestigiosi** si presta a innumerevoli ricette: surgelata in comode pepite® come tutte le referenze della linea di sughi pronti per il food service, è ideale per molteplici utilizzi. Questo condimento può essere utilizzato per condire la **pasta e il riso**, ma anche per **zuppe e vellutate, soufflé e spume**, oppure per arricchire secondi piatti a base di **carne, pesce o verdure**.

Come tutti i Sugosi®, anche la Crema di Topinambur diventa l'alleato per **offrire più varietà nel menù** con un **ingrediente oggi molto di moda**, che incontra le **tendenze alimentari più contemporanee**. Il topinambur, infatti, gode di una **rinnovata popolarità**, sia per il gusto che ricorda quello del carciofo (per questo viene denominato anche "carciofo di Gerusalemme") che per le proprietà nutritive, ma anche per l'eleganza e distintività della proposta.

Essendo meno tradizionale e più contemporanea, la Crema di Topinambur **fa parte della linea dei Prestigiosi**, che si affianca ai Grandi Classici per dare ai professionisti della ristorazione un ampio ventaglio di pietanze, in grado di soddisfare tutte le tipologie di clientela, da quella più classica a quella più sperimentatrice.

Con questa ricetta, Surgital ha saputo esaltare la **versatilità** di questo straordinario vegetale, adattabile a tantissime preparazioni salate: oltre al tubero, è presente latte fresco pastorizzato, patate e cipolla, che conferiscono **una piacevole cremosità**.

Per far meglio apprezzare questa referenza, Surgital - sempre vicina ai professionisti della ristorazione - ha creato un **ricettario ad hoc** con idee creative anche su possibili impiattamenti: lo si può trovare sul sito alla pagina

https://www.surgital.it/Media/Recipes/sugosi/Cremaditopinambu_ricettariosurgital_06_22.pdf

*Le 15 referenze Sugosi® sono suddivise tra i **GRANDI CLASSICI** (Salsa Amatriciana, Salsa Arrabbiata, Salsa Cacio e Pepe, Salsa Carbonara, Crema di formaggi, Pesto alla genovese, Ragù alla bolognese, Salsa agli asparagi nuova ricetta, Salsa ai funghi porcini, Salsa pomodoro e basilico e Salsa pescatora) e i **PRESTIGIOSI** (Crema di topinambur, Salsa agli scampi, Salsa allo zafferano e Ragù di carni bianche). Le **materie prime sono genuine, prive di conservanti e aromi**. Vanno **rinvenuti in pochi minuti in microonde, direttamente in padella** o precedentemente **scongelati** in frigorifero. I **sacchetti da 500 grammi** occupano poco spazio, offrendo la possibilità di tenerne in congelatore più tipologie per piatti differenti ogni giorno. Hanno una **shelf life di 18 mesi** e vengono proposti in cartoni da 6 buste.