



COMUNICATO STAMPA

SUGOSI®, GLI ALLEATI IMMANCABILI PER APERITIVI, PRIMI E SECONDI PIATTI

Finger food, pasta, riso, pizze e focacce, ma anche pietanze più complesse e inaspettate come zuppe e lasagne. Le 15 referenze disponibili permettono a ristoranti e pizzerie di realizzare innumerevoli ricette, in maniera facile e veloce, per i diversi momenti della giornata

Lavezzola (RA), giugno 2022 – Le **pepiti surgelate dei Sugosi®** si rivelano strategiche per soddisfare le esigenze della clientela di **ristoranti e pizzerie** a partire **dall'antipasto, passando per il primo fino al secondo piatto**. Le **15 tipologie tra Grandi Classici e Prestigiosi*** coprono innumerevoli occasioni d'uso, permettendo di realizzare ricette altrimenti difficili e dispendiose, sia in termini di tempo che di risorse da dedicare in cucina. Grazie alla loro **versatilità**, sono ideali per **aperitivi** creativi, **canapè** per arricchire buffet e catering, ma anche per **pranzi di lavoro e cene**, anche le più sofisticate.

*“Con la gamma dei Sugosi® si possono preparare innumerevoli pietanze. Poterli adattare a molti piatti diversi è una delle caratteristiche più distintive di questa proposta - spiega **Fabio Lorenzoni, coordinatore Team Chef De Gusto** -. Nelle maggior parte delle ricette questi sughi sostituiscono egregiamente i prodotti freschi, ma anche tutti i semilavorati in vasetto uht che, oltre a contenere conservanti, una volta aperti vanno consumati in breve. Una soluzione su cui poter contare in ogni occasione, che aiuta notevolmente la gestione in cucina”.*

L'utilizzo più classico è certamente quello che li vede **coprotagonisti con pasta e riso**, ma i Sugosi® vanno oltre: basta prelevare dal congelatore le pepite necessarie per preparare **finger food come tapas, crostini e spume al sifone**, oggi molto apprezzate non solo perché accontentano i gusti di un pubblico sperimentatore, ma anche perché consentono di allungare i tempi di conservazione del prodotto all'interno del sifone stesso.

Un altro utilizzo da scoprire è quello nelle **zuppe**, in questa stagione da servire anche in versione tiepida o fredda, a mo' di **gazpacho**. Alcune referenze in particolare si prestano a questo utilizzo, ad esempio la Salsa alla pescatora, a cui basta aggiungere molluschi in guscio e fumetto per una zuppa di pesce a regola d'arte, oppure la Salsa ai Porcini, praticamente completa così com'è. Alcuni Sugosi® sono strategici anche per arricchire le protagoniste della cucina italiana, molto amate anche dai turisti: si tratta delle **lasagne**, un grande classico che, grazie a questo prodotto, può essere preparato facilmente nella versione tradizionale oppure in creativi adattamenti di pesce o verdure.

L'uso sorprende anche nei **secondi**, per **basi a specchio e guarnizioni**, ma anche per piatti più complessi. Altro utilizzo inaspettato è quello per i **soufflé**: per realizzarli servono solo uova fresche e qualche cubetto di Sugosi®, da cuocere anche in un semplice forno a microonde. Anche le **pizzerie** possono trovare nei Sugosi® ottimi alleati per ampliare il menù senza appesantire la cucina: in pochi istanti, sminuzzati sull'impasto diventano condimenti per pizze e focacce, sia per chi ama proporle in versione classica, sia per chi vuole sperimentare con ricette gourmet e contemporanee.



COMUNICATO STAMPA

*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 **rivenuti in microonde o 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.