

# SURGITAL®

## IL GIUSTO PARTNER PER IL TUO BUSINESS



Il Grande Laboratorio  
della Pasta Fresca



# Se cerchi il giusto partner per la tua private label in Surgital® lo hai già trovato.

Già partner di grandi aziende italiane ed estere  
per le loro private label, Surgital® è in grado di garantire:

- 1 **Un prodotto di qualità elevata e costante:**  
dalle materie prime alle lavorazioni.
- 2 **La fedeltà alla tradizione**  
nelle lavorazioni e nelle ricettazioni.
- 3 **Un reparto R&D all'avanguardia,**  
un team di chef e operatori specializzati nei reparti produttivi: cuochi e mastri pastai.
- 4 **Una conoscenza delle più raffinate tecniche di surgelazione:**  
per un prodotto clean label, senza conservanti.
- 5 **Una grande flessibilità nella produzione e nelle ricettazioni,** studiate ad hoc per il cliente.
- 6 **Un prodotto garantito dalle più importanti certificazioni.**
- 7 **Il rispetto per l'ambiente:**  
impianti sostenibili che riducono le emissioni di CO<sub>2</sub>.
- 8 **Una distribuzione capillare e internazionale.**

## Quantità minima ordinabile

	packaging	lotto di produzione	
<b>STIR-FRY</b>	<b>20.000</b> pezzi	<b>6.000</b> pezzi	<i>per articolo</i>
<b>BLOCK FROZEN</b> - monoporzioni	<b>20.000</b> pezzi	<b>10.000</b> pezzi	<i>per articolo</i>
<b>BLOCK FROZEN</b> - pluriporzioni	<b>20.000</b> pezzi	<b>2.500</b> pezzi	<i>per articolo</i>
<b>SALSE</b>	<b>20.000</b> pezzi	<b>4.000</b> kg	<i>per articolo</i>
<b>ALTRO</b>	da valutare	da valutare	<i>per articolo</i>



## Siamo pastai, siamo imprenditori, siamo una famiglia.

Più di 40 anni fa nasce un piccolo laboratorio di pasta fresca aperto dai coniugi Romana Tamburini ed Edoardo Bacchini, con più di 4 generazioni di pastai alle spalle.

Dall'esperienza e dalla conoscenza di una grande tradizione i due fondatori aggiungendo passione e intuizione danno vita a Surgital®: l'azienda di riferimento in Italia e nel mondo per la pasta fresca, i piatti pronti, i sughi della tradizione italiana.

Dalla lavorazione delle materie prime, alla produzione della sfoglia, alla cottura dei ripieni e delle salse, tutto è pensato in funzione di una qualità alta e costante, in grado di soddisfare il professionista più esigente.

Le macchine sono state progettate e brevettate per ripetere i gesti delle mani così da offrire un prodotto autentico come quello della grande tradizione italiana di cui la famiglia Bacchini è interprete, custode e portavoce.

La surgelazione, grazie al freddo, garantisce la qualità dei prodotti nel tempo, senza l'utilizzo di conservanti.

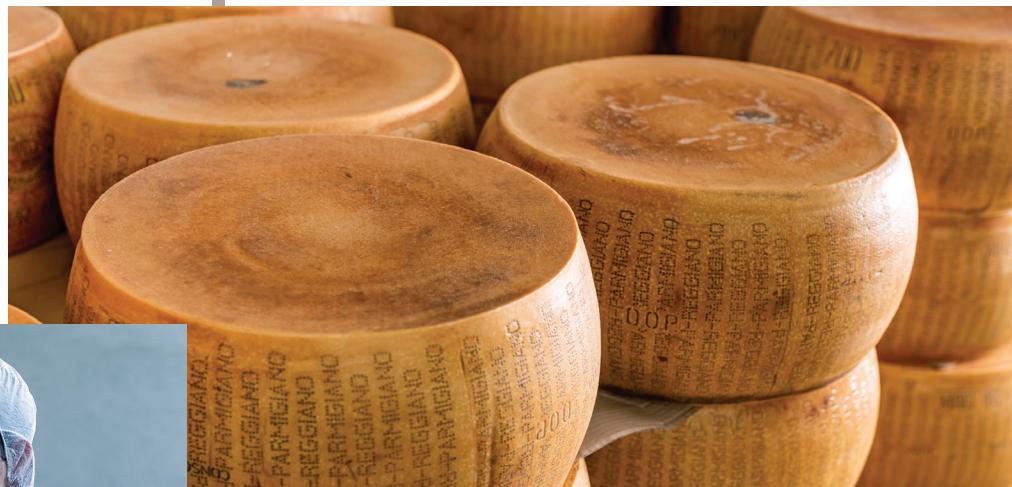


Con i nostri prodotti promuoviamo la cultura italiana nel mondo, da oltre 40 anni.



## LA QUALITÀ a partire dalle materie prime

La ricerca della qualità parte da quella delle materie prime che vengono acquistate direttamente nei luoghi originari di produzione e, ogniqualvolta sia possibile, vengono scelte tra le eccellenze DOP.



Di preferenza vengono acquistate intere per essere poi lavorate all'interno dell'azienda, manualmente in modo da ottenere un ripieno della consistenza desiderata e in cui si distinguono nettamente gli ingredienti.

**Non usiamo semilavorati.**

**Per la nostra pasta fresca utilizziamo uova da galline allevate a terra (escluso per la pasta sfoglia precotta).**

**Surgeliamo i nostri prodotti: l'unico conservante utilizzato è il freddo.**

Il sigillo di garanzia è **un'etichetta pulita** e di facile lettura.

## R&D



Nel nostro centro R&D, una squadra di tecnici e di chef dà corpo all'instancabile desiderio di sperimentare prodotti nuovi e lavora al perfezionamento di quelli esistenti.

Nel 2009, all'interno di Surgital® è stato inaugurato De Gusto - l'Ateneo della Pasta, un ampio spazio concepito come luogo di formazione, degustazione, conoscenza e scambio, dove si accolgono clienti, chef, studenti e si organizzano eventi e corsi di cucina.



## UNA GREEN COMPANY

In Surgital® l'eredità e il rispetto della tradizione passano attraverso l'amore per il territorio.

Per questo sono stati adottati sistemi di produzione energetica che aiutano a ridurre al minimo l'impatto ambientale dell'attività produttiva: un sistema fotovoltaico da 1000 kw/h, con 3.700 pannelli che ricoprono il tetto dello stabilimento produttivo, una centrale di quadrigenerazione alimentata a metano con una potenza elettrica di 6.000 kw/h, e una centrale a tre turbine oil-free da 600 kw/h.

Utilizziamo depuratori interni e riduciamo i consumi d'acqua grazie a un sistema di osmosi inversa che riutilizza l'acqua destinata allo scarico per il raffreddamento impianti.

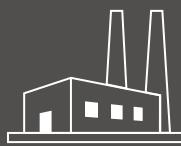
Tutta l'energia elettrica prodotta viene utilizzata per dare energia allo stabilimento 365 giorni all'anno. L'energia in eccesso viene immessa in rete.

Produciamo e acquistiamo, inoltre, le materie prime direttamente nei luoghi originari di produzione, rispettandone la stagionalità.

Ci impegniamo ogni giorno a rendere sempre più sostenibili i nostri processi produttivi.

# I NOSTRI NUMERI

## STABILIMENTO



35.000 m<sup>2</sup>  
di superficie  
produttiva

34 linee  
produttive

## MAGAZZINO DI STOCCAGGIO



6.000 m<sup>2</sup>  
superficie totale

70.000 m<sup>3</sup>  
capacità stoccaggio

14.000  
posti pallet

## PRODUZIONE GIORNALIERA



165 tonnellate  
di pasta fresca

80.000  
piatti pronti

12 tonnellate  
di sughi in pepite®

## MERCATO



54% Italia

46% mondo

74% Ho.Re.Ca

26% altro

## SURGITAL® NEL MONDO



Siamo presenti  
in oltre 65 Paesi.  
Le nostre filiali:

Surgital France S.A.R.L  
(Lione, Francia)

Surgital America Inc.  
(NYC, USA)

# Tutto garantito dalle migliori certificazioni

## Certificazioni di sistema di gestione



## Certificazioni standard di sicurezza alimentare



## Certificazione biologica



## Certificazioni religiose di prodotto



Il Grande Laboratorio  
della Pasta Fresca