

SUGHI SURGELATI IN PEPITE®



L'INGREDIENTE SEGRETO



1^a EDIZIONE



L'INGREDIENTE SEGRETO

Surgelato in pepite®, Sugosi® abbraccia con le sue 16 referenze la miglior tradizione e la più alta cucina italiana in fatto di condimenti.

Le due linee **I Grandi Classici** e **I Prestigiosi** ti offrono salse, sughi e creme dalla qualità elevata e che rispondono puntualmente alle esigenze della tua cucina.

ALTAMENTE VERSATILI

Puoi usarli per condire primi piatti, secondi e contorni, antipasti, entrée, crostini, bruschette, salse a specchio e tutte le salse elaborate che vorrai creare.

ESTREMAMENTE PRATICI

Prelevi dalla busta solo la quantità che ti serve. Qualche minuto in padella, nel forno o nel microonde e il sugo è pronto.

VELOCI E ATTENTI AL FOOD COST

Selezione delle materie prime, laboriose lavorazioni, cotture prolungate, con Sugosi® non ci sono più, il sugo è già fatto e ne usi solo quello che ti serve. Non sprechi nulla e il costo a porzione è già calcolato.

LAVORATI ARTIGIANALMENTE

La lavorazione ripete fedelmente il metodo di preparazione e di cottura artigianali.

NATURALI AL 100%

La loro preparazione è seguita dall'immediata surgelazione. Questo ti restituisce interamente la sensazione di un sugo appena fatto, senza coloranti, conservanti e aromi.

I Sugosi® sono un vero e proprio ingrediente segreto: il tuo.





L'INGREDIENTE SEGRETO

COME LO FARESTI TU

LE MATERIE PRIME E LAVORAZIONE

Lavoriamo internamente, spesso a mano, **materie prime eccellenti**, selezionando le **partite migliori**, controllando il giusto grado di maturazione e di stagionatura.

Se non possiamo acquistare materie prime fresche, scegliamo quelle surgelate, che ci garantiscono **genuinità e assenza di conservanti**.

LA COTTURA

Cuciniamo **rispettando le stesse regole di un sugo fatto a mano** solo in una pentola più grande della vostra. A seconda delle salse usiamo cuocitori diversi e diverse metodologie di cottura: da quella al vapore a quella in brasiera, al fine di mantenere sapore, colore e croccantezza.

IL BUONO DELLA SURGELAZIONE

A cottura ultimata, surgeliamo immediatamente garantendo così la massima qualità organolettica.
Non usiamo **nè conservanti, nè aromi**.

Con Sugosi® puoi contare su un **sugo naturale al 100%**.





6 pack
da 500 g
x cartone

OCCUPA
MENO
SPAZIO IN
FREEZER



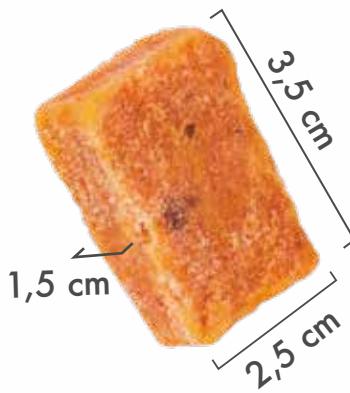
**NUOVO
PACK**
Plastica
riciclabile al
100%

I VANTAGGI ESCLUSIVI DI UN SUGO IN PEPITE®

Sughi pronti a sprigionare il profumo della tradizione italiana, dell'alta cucina e il sapore di vantaggi esclusivi.



A DIFFERENZA DEI SUGHI IN BRICK O IN BARATTOLO:



PESO MEDIO
DI UNA PEPITA®:

6/8g

I Sugosi® **ti facilitano il porzionamento, ti evitano inutili sprechi di prodotto, ti aiutano a controllare perfettamente il food cost.**

I Sugosi® hanno una shelf life di **18 mesi**, il che significa che una volta aperta la confezione non dovrà consumare il prodotto entro breve.

I Sugosi® sono confezionati in buste da 500 g. Potrai così **gestire contemporaneamente più referenze** senza ridurre lo spazio in frigorifero.

I Sugosi® hanno una **resa del 100%** e non hai **nessun costo aggiuntivo** di preparazione.



PESO DI UNA
BUSTA IN G

500

BUSTE
PER CARTONE

6

CARTONI
PER STRATO

16

STRATI
PER PALLET

9

CARTONI
PER PALLET

144



I GRANDI CLASSICI

Le ricette più conosciute e apprezzate della cucina italiana in una linea che racconta la grande tradizione dei nostri sughi, con lo stile incomparabile della qualità Surgital® e la freschezza della sua surgelazione.



LA GAMMA



T2500

SALSA AMATRICIANA

Ingredienti: polpa di pomodoro, guanciale di Norcia 22%, cipolla, doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, zucchero, pepe.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T2501

SALSA ARRABBIATA

Ingredienti: polpa di pomodoro 64%, passata di pomodoro, doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, aglio, prezzemolo, zucchero, peperoncino, pepe.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T2502

SALSA CACIO E PEPE

Ingredienti: Pecorino Romano DOP 24%, latte intero fresco pastorizzato, panna, burro, farina di grano tenero, pepe, sale.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T2503

SALSA CARBONARA

Ingredienti: latte intero fresco pastorizzato, pancetta affumicata 13%, panna, acqua, tuorlo d'uovo, Grana Padano DOP, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, farina di grano tenero, margarina vegetale, sale, pepe.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T2504

CREMA DI FORMAGGI

Ingredienti: formaggi 25% Gorgonzola DOP 52%, Taleggio DOP 32%, Grana Padano DOP 10%, Edamer 6%, latte intero fresco pasteurizzato, panna, olio di semi di girasole, farina di grano tenero, sale, pepe.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T2505

PESTO ALLA GENOVESE

Ingredienti: basilico in olio 30%, Pecorino Romano DOP, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, noci, Grana Padano DOP, pinoli, aglio.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T2506

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Ingredienti: polpa di pomodoro 42%, carne di bovino 28%, brodo, doppio concentrato di pomodoro, carne di suino 3,5%, salsiccia di suino 3,5%, olio extra vergine di oliva, cipolla, carote, olio di semi di girasole, zucchero, vino, aglio, pepe, alloro, estratto di rosmarino.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T2507

SALSA AGLI ASPARAGI

Ingredienti: asparagi 31%, latte intero fresco pasteurizzato, olio di semi di girasole, farina di grano tenero, formaggio, scalogno, sale, pepe.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)

LA GAMMA



T2508

SALSA AI FUNGHI PORCINI

Ingredienti: funghi champignons 24%, olio di semi di girasole, funghi porcini 9,5%, latte intero fresco pastorizzato, panna, formaggio, farina di grano tenero, cipolla, aglio, prezzemolo, sale, funghi porcini in polvere, fecola di patate, pepe.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T2509

SALSA POMODORO E BASILICO

Ingredienti: polpa di pomodoro 80%, ortaggi in proporzione variabile (sedano, carote, cipolla), olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, doppio concentrato di pomodoro, sale, basilico, zucchero, pepe.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T2510

SALSA PESCATORA

Ingredienti: polpa di pomodoro 49%, brodo di pesce, limanda 10,5%, vongole 4,8%, vongole del pacifico 4,8%, calamare indopacifico 4,5%, doppio concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, gamberi del mare del Nord 2,5%, vino, farina di grano tenero, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale, scalogno, aglio, peperoncino.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



I PRESTIGIOSI

Una linea di sughi eccellenti, preparati a partire da ingredienti pregiati, i Prestigiosi ti risparmiano laboriose preparazioni e prolungate cotture che i tempi della cucina spesso non consentono, offrendoti un sugo di altissima qualità organolettica, custodita da una attenta surgelazione.



LA GAMMA



T3000

CREMA DI TOPINAMBUR

Ingredienti: topinambur 46%, latte intero fresco pasteurizzato, patate, olio di semi di girasole, cipolla, sale, aglio, pepe.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T3001

SALSA AGLI SCAMPI

Ingredienti: brodo, scampi 14,5%, olio extra vergine di oliva, amido di grano, vino, doppio concentrato di pomodoro, sale.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



T3002

SALSA ALLO ZAFFERANO

Ingredienti: brodo, Parmigiano Reggiano DOP, farina di grano tenero, burro, scalogno, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, zafferano.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)

LA GAMMA



T3003

RAGÙ DI CARNI BIANCHE

Ingredienti: carne 49% (pollo, coniglio, faraona, anatra), olio di semi di girasole, carote, cipolla, vino bianco, sedano, olio extra vergine di oliva, farina di grano tenero, sale, rosmarino, pepe, alloro.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)



NUOVA
RICETTA

T3004

SALSA AL TARTUFO

Ingredienti: amido di riso, formaggio (latte, sale, caglio), olio di semi di girasole, tartufo 4,5% (Tuber aestivum vitt), burro, sale, scalogno, aroma di tartufo, pepe, zucchero.

Cartone da 3 Kg (500 g x 6)

I GRANDI CLASSICI

MODALITÀ DI RINVENIMENTO PER 500 G



IN PADELLA

A BAGNOMARIA

IN MICROONDE

SALSA AMATRICIANA T2500	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
-----------------------------------	----------	------------	----------

SALSA ARRABBIATA T2501	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
----------------------------------	----------	------------	----------

SALSA CACIO E PEPE T2502	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
------------------------------------	----------	------------	----------

SALSA CARBONARA T2503	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
---------------------------------	----------	------------	----------

CREMA DI FORMAGGI T2504	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
-----------------------------------	----------	------------	----------

PESTO ALLA GENOVESE T2505	—	14/15 min.	7/8 min.
-------------------------------------	---	------------	----------

RAGÙ ALLA BOLOGNESE T2506	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
-------------------------------------	----------	------------	----------

SALSA AGLI ASPARAGI T2507	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
-------------------------------------	----------	------------	----------

SALSA AI FUNGHI PORCINI T2508	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
---	----------	------------	----------

SALSA POMODORO E BASILICO T2509	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
---	----------	------------	----------

SALSA PESCATORA T2510	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
---------------------------------	----------	------------	----------

I PRESTIGIOSI

CREMA DI TOPINAMBUR T3000	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
-------------------------------------	----------	------------	----------

SALSA AGLI SCAMPI T3001	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
-----------------------------------	----------	------------	----------

SALSA ALLO ZAFFERANO T3002	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
--------------------------------------	----------	------------	----------

RAGÙ DI CARNI BIANCHE T3003	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
---------------------------------------	----------	------------	----------

SALSA AL TARTUFO T3004	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
----------------------------------	----------	------------	----------

Prodotto surgelato (da conservare a -18 °C). Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.

Per conoscere le caratteristiche del prodotto, la lista ingredienti ed eventuali allergeni presenti consultare le schede tecniche



IL SUGO È PRONTO

Per tutti i tuoi primi piatti in pochi minuti. Grazie alle pepite[®], che facilitano il porzionamento, puoi creare più condimenti anche contemporaneamente.

L'HAI MAI PROVATO CON IL RISOTTO?

Dalla magica combinazione con il riso precotto Pastasi[®] Soluzioni Express in poche e semplici mosse, mettendo riso e sugo direttamente in padella, puoi preparare i migliori risotti mantecati in tempi che non avresti mai immaginato.



DA UNO A MILLE SUGHI

Le tua fantasia non avrà più confini! Con Sugosi® risparmi tempo prezioso, dimentichi le lunghe lavorazioni e sei già a metà dell'opera se devi preparare condimenti usando i Sugosi® come basi.

UN ESEMPIO:

RICETTA FAI DA TE

10 INGREDIENTI

Sedano, carota, cipolla,
erbe aromatiche, concentrato di pomodoro,
vino rosso, carne, olio, sale, pepe.

+

8 INGREDIENTI

Funghi, piselli, prosciutto, scalogno,
prezzemolo, olio EVO, sale e pepe.

RICETTA CON SUGOSI

dal

Ragù alla bolognese

1 INGREDIENTE

Ragù alla bolognese Sugosi®.

alla

Salsa alla boscaiola

+

8 INGREDIENTI

Funghi, piselli, prosciutto, scalogno,
prezzemolo, olio EVO, sale e pepe.

TEMPO DI PREPARAZIONE

3 h

25 min

TEMPO RISPARMIATO

2 h 35 min

sugosi





SENZA PERDERE I SECONDI

Quanti sono i secondi piatti in cui vengono utilizzati sughi, salse e condimenti?

Moltissimi e anche in questo caso i Sugosi® si dimostreranno preziosi alleati per la preparazione di nappature, guarnizioni, ripieni e salse più complesse.



sugosi



sugosi

CHI BEN COMINCIA

Stupisci fin dall'inizio con antipasti, entrée e tartine che con Sugosi® potrai preparare in pochissimo tempo e senza frenare la tua fantasia.





LA SALSA CHE TI RISPECCHIA

Anche l'estetica del piatto è soddisfatta.
Decorare o preparare una salsa a specchio,
con Sugosi®, sarà più facile che pensarla.



sugosi



SUGOSI® È UN MARCHIO



Surgital Spa - via Bastia 16/1, 48017 Lavezzola (RA) - Emilia-Romagna - ITALIA
Tel. +39 0545 80328 - Fax +39 0545 80121 - surgital@surgital.it
surgital.it