

TIEFGEFRORENE SAUCEN IN WÜRFELN



DIE GEHEIME ZUTAT



1. AUSGABE



DIE GEHEIME ZUTAT

Die in Würfeln tiefgefrorenen Sugosi® umfassen mit ihren 15 Sorten die beste Saucen-Tradition der gehobenen italienischen Küche.

Die beiden Linien **I Grandi Classici** und **I Prestigiosi** bieten Ihnen hochwertige Saucen und Cremes an, die für alle Erfordernisse Ihrer Küche eine Lösung finden.

ÄUSSERST VIELSEITIG

Sie eignen sich zum Verfeinern von ersten Gängen, Hauptgerichten und Beilagen, Vorspeisen, Entrees, Croûtons, Bruschette, Saucenspiegeln..... und zum Aufbauen aller Saucen nach Ihrer Fantasie....

EXTREM PRAKTISCH

Einfach die benötigte Menge aus dem Beutel nehmen. Wenige Minuten in der Pfanne, im Ofen oder in der Mikrowelle aufwärmen - fertig ist die Sauce!

SCHNELL UND GÜNSTIG

Auswahl der Rohstoffe, aufwändige Verarbeitung, langer Kochvorgang: Mit Sugosi® fällt das alles weg, die Sauce ist bereits fertig und Sie brauchen nur so viel davon, wie nötig. Keine Verschwendungen und die Kosten für eine Portion sind bereits berechnet.

HANDWERKLICHE VERARBEITUNG

Die Verarbeitung hält sich originalgetreu an die traditionelle Form der Zubereitung und des Kochvorgangs.

100% NATÜRLICH

Nach der Herstellung werden sie unverzüglich tiefgefroren. Dies hinterlässt beim Essen vollkommen den Eindruck einer frisch zubereiteten Sauce, ohne Farbstoffe, Konservierungsmittel und Zusatzstoffe.

I Sugosi® sind wirklich eine echte geheime Zutat: Ihre!





DIE GEHEIME ZUTAT

WIE SELBSTGEMACHT

DIE ROHSTOFFE UND DIE VERARBEITUNG

Wir verarbeiten intern, oft von Hand, **hervorragende Rohstoffe**, nachdem wir die **besten Lose** ausgewählt und den jeweiligen richtigen Reifezustand kontrolliert haben.

Wenn keine frischen Rohstoffe erhältlich sind, wählen wir Tiefkühlprodukte, die uns **natürliche Qualität ohne Konservierungsmittel garantieren**.

ZUBEREITUNG

Wir kochen nach **denselben Regeln, die für eine „handgemachte“ Sauce gelten**, nur in einer Pfanne, die größer ist, als Ihre.

Je nach Art der Sauce verwenden wir unterschiedliche Kochgeräte und unterschiedliche Kochmethoden: Vom Dampfgaren bis zum Schmoren, um nichts an Geschmack, Farbe und Bissfestigkeit einzubüßen.

DER VORTEIL DES TIEFKÜHLENS

Am Ende des Kochvorgangs fahren wir unverzüglich mit dem Tiefgefrieren fort. So wird die höchste organoleptische Qualität garantiert.

Wir verwenden **weder Konservierungsmittel noch Zusatzstoffe**.

Mit Sugosi® können Sie mit einer **100% natürliche Sauce rechnen**.





6 500g
Packungen
x Karton

BRAUCHT
WENIGER
PLATZ IM
TIEFKÜHLFACH

**NEUE
VERPACKUNG**
Kunststoff 100%
recycelbarer

DIE EXKLUSIVEN VORTEILE EINER SAUCE IN WÜRFELN

Fertigsaucen, die den Duft der italienischen Tradition, der gehobenen Küche und den Geschmack exklusiver Vorteile verbreiten.



IM GEGENSATZ ZU SAUCEN IN TÜTEN ODER DOSEN:

I Sugosi® erleichtern Ihnen das Portionieren, vermeiden unnötige Verschwendungen des Produkts und Sie behalten die Lebensmittelkosten (**food cost**) perfekt im Griff.

I Sugosi® haben eine Mindesthaltbarkeit (Shelf life) von **18 Monaten**. Das bedeutet, dass Sie nach dem Öffnen des Beutels das Produkt nicht innerhalb kurzer Zeit aufbrauchen müssen.

I Sugosi® sind in 500 g-Beuteln verpackt. So können Sie gleichzeitig mehrere Sorten managen, ohne den Raum im Tiefkühler zu reduzieren.

Geht von der Sugosi®-Soße **nichts verloren und Sie haben keine weiteren Kosten für die Zubereitung**.



GEWICHT EINER PACKUNG IN g	BEUTEL PRO KARTON	KARTONS PRO SCHICHT	SCHICHTEN PRO PALETTE	KARTONS PRO PALETTE
500	6	16	9	144



I GRANDI CLASSICI

Die bekanntesten und beliebtesten Rezepte der italienischen Küche in einer Linie, welche die große Tradition unserer Saucen erzählt.

Mit dem unvergleichlichen Stil der Qualität von Surgital und der Frische des Tiefgefrierens.



DIE PRODUKTREIHE



T2500

AMATRICIANA SOSSE

Zutaten: Tomatenfruchtfleisch, Schweinebacke aus Norcia 22%, Zwiebel, zweifach konzentriertes Tomatenmark, extra natives Olivenöl, Sonnenblumenöl, Petersilie, Salz, Zucker, Pfeffer.

Gewicht des Kartons 3 kg (500g x 6)



T2501

ARRABBIATA SOSSE

Zutaten: Tomatenfruchtfleisch 64%, Tomatenpüree, zweifach konzentriertes Tomatenmark, extra natives Olivenöl, Sonnenblumenöl, Salz, Knoblauch, Petersilie, Zucker, Chilischote, Pfeffer.

Gewicht des Kartons 3 kg (500g x 6)



T2502

CACIO E PEPE SOSSE

Zutaten: Pecorino Romano (Schafskäse) DOP 24%, Frische Vollmilch (pasteurisiert), Sahne, Butter, Weichweizenmehl, Pfeffer, Salz.

Gewicht des Kartons 3 kg (500g x 6)



T2503

CARBONARA SOSSE

Zutaten: Frische Vollmilch (pasteurisiert), geräucherter Bauchspeck 13%, Sahne, Wasser, Eigelb, Grana Padano Käse DOP, extra natives Olivenöl, Sonnenblumenöl, Weichweizenmehl, Pflanzenmargarine, Salz, Pfeffer.

Gewicht des Kartons 3 kg (500g x 6)



T2504

KÄSECREME

Zutaten: Käse 25% (Gorgonzola DOP 52%, Taleggio DOP 32%, Grana Padano Käse DOP 10%, - alle mit geschützter Herkunftsbezeichnung - Edamer 6%), Frische Vollmilch (pasteurisiert), Sahne, Sonnenblumenöl, Weichweizenmehl, Salz, Pfeffer.

Gewicht des Kartons 3 kg (500g x 6)



T2508

STEINPILZSOSSE

Zutaten: Champignons 24%, Sonnenblumenöl, Steinpilze 9,5%, Frische Vollmilch (pasteurisiert), Sahne, Käse, Weichweizenmehl, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Salz, Steinpilzpulver, Kartoffelstärke, Pfeffer.

Gewicht des Kartons 3 kg (500g x 6)



T2505

PESTO GENOVESE

Zutaten: Basilikum in Öl 30%, Pecorino Romano DOP (Schafskäse mit geschützter Herkunftsbezeichnung), extra natives Olivenöl, Sonnenblumenöl, Walnüsse, Grana Padano Käse DOP, Pinienkerne, Knoblauch.

Gewicht des Kartons 3 kg (500g x 6)



T2509

TOMATEN UND BASILIKUM SOSSE

Zutaten: Tomatenfruchtfleisch 80%, Gemüse in veränderlichen Anteilen (Sellerie, Karotten, Zwiebel), extra natives Olivenöl, Sonnenblumenöl, zweifach konzentriertes Tomatenmark, Salz, Basilikum, Zucker, Pfeffer.

Gewicht des Kartons 3 kg (500g x 6)



T2506

BOLOGNESE SOSSE

Zutaten: Tomatenfruchtfleisch 42%, Rindfleisch 28%, Brühe, zweifach konzentriertes Tomatenmark, Schweinefleisch 3,5%, Schweinsbratwurst 3,5%, extra natives Olivenöl, Zwiebel, Karotten, Sonnenblumenöl, Zucker, Wein, Knoblauch, Pfeffer, Lorbeer, Rosmarinextrakt.

Gewicht des Kartons 3 kg (500g x 6)



T2510

SOße NACH FISCHERART

Zutaten: Tomatenfruchtfleisch 49%, Fischfond, Kliesche 10,5%, Venusmuscheln 4,8%, Japanische Venusmuscheln 4,8%, Tintenfisch aus dem Indopazifik 4,5%, zweifach konzentriertes Tomatenmark, Sonnenblumenöl, Nordseekrebse 2,5%, Wein, Weichweizenmehl, extra natives Olivenöl, Petersilie, Salz, Schalotte, Knoblauch, Chilischote.

Gewicht des Kartons 3 kg (500g x 6)



T2507

SPARTEL SOSSE

Zutaten: Spargel 24%, Frische Vollmilch (pasteurisiert), Sonnenblumenöl, Weichweizenmehl, Käse, Schalotte, Salz, Pfeffer.

Gewicht des Kartons 3 kg (500g x 6)





I PRESTIGIOSI

Eine Linie mit hervorragenden Saucen, die aus wertvollen Zutaten hergestellt werden. Die Linie I Prestigiosi erspart Ihnen aufwändige und lange Kochvorgänge, die der Küchenablauf oft nicht zulässt, und bietet Ihnen Saucen mit höchster organoleptischer Qualität, die durch schonendes Tiefgefrieren erhalten bleibt.

DIE PRODUKTREIHE



T3000

TOPINAMBUR SOSSE

Zutaten: Topinambur 46%, Frische Vollmilch (pasteurisiert), Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Salz, Knoblauch, Pfeffer.

Gewicht des Kartons 3 kg (500g x 6)



T3001

SCAMPI SOSSE

Zutaten: Brühe, Scampi 14,5%, extra natives Olivenöl, Weizenstärke, Wein, zweifach konzentriertes Tomatenmark, Salz.

Gewicht des Kartons 3 kg (500g x 6)



T3002

SAFRAN SOSSE

Zutaten: Brühe, Parmigiano Reggiano D.O.P. (mit geschützter Herkunftsbezeichnung), Weichweizenmehl, Butter, Schalotte, extra natives Olivenöl, Sonnenblumenöl, Salz, Safran.

Gewicht des Kartons 3 kg (500g x 6)



T3003

WEISSFLEISCH-SAUCE

Zutaten: Fleisch 49% (Huhn, Kaninchen, Perlhuhn, Ente), Sonnenblumenöl, Karotten, Zwiebel, Weißwein, Sellerie, extra natives Olivenöl, Weichweizenmehl, Salz, Rosmarin, Pfeffer, Lorbeer.

Gewicht des Kartons 3 kg (500g x 6)

DIE SAUCE IST FERTIG

Für alle Ihren ersten Gänge in wenigen Minuten. Mit den Saucenwürfeln, die sich leicht portionieren lassen, können Sie auch mehrere Saucen gleichzeitig zubereiten.

SCHON MAL MIT RISOTTO PROBIERT?

Durch die magische Kombination mit dem vorgekochten Reis Pastasi® Soluzioni Express können Sie in wenigen, einfachen Schritten unvorstellbar schnell die leckersten Risottos zubereiten. Einfach Reis und Sauce direkt zusammen in die Pfanne geben.



VON EINER BIS ZU TAUSENDEN VON SAUCEN

Ihrer Fantasie sind keine Grenzen mehr gesetzt! Mit Sugosi® sparen Sie kostbare Zeit, können die langen Verarbeitungen vergessen und sind bereits halb mit der Arbeit fertig, wenn Sie komplexe Saucen auf der Grundlage der Sugosi® herstellen.

ZUM BEISPIEL:

SELBSTGEMACHTES REZEPT

Von der
Bolognese Sosse

10 ZUTATEN

Sellerie, Karotte, Zwiebel, Kräuter, konzentriertes Tomatenmark, Rotwein, Fleisch, extra natives Olivenöl, Salz, Pfeffer.

1 ZUTAT

Bolognese Sosse Sugosi®.

zur
Boscaiola Sosse

+

8 ZUTATEN

Pilze, Erbsen, Schinken, Schalotte, Petersilie, extra natives Olivenöl, Salz und Pfeffer.

+

8 ZUTATEN

Pilze, Erbsen, Schinken, Schalotte, Petersilie, extra natives Olivenöl, Salz und Pfeffer.

ZUBEREITUNGSZEIT

3 Std.

25 min

EINGESPARTE ZEIT
2 Std. 35 min



OHNE DIE SEKUNDEN ZU VERGESSEN

Für wie viele Hauptgerichte werden Saucen und Würzen verwendet?

Für eine unübersehbare Menge! Auch in diesem Fall erweisen sich die Sugosi® als wertvolle Verbündete, wenn es ums Nappieren, Garnieren, Füllen und die Zubereitung komplexerer Saucen geht.



sugosi

WER GUT BEGINNT

Verblüffen Sie Ihre Gäste von Anfang an mit Vorspeisen, Entrees und Häppchen, die Sie mit Sugosi® in kurzer Zeit und ungezügelter Fantasie zubereiten können.



DIE SAUCE, DIE SIE WIDERSPIEGELT

Auch die Ästhetik des Gerichts kommt zum Zug.
Eine Speise dekorieren oder einen Saucenspiegel
zubereiten ist mit Sugosì® einfacher, als daran zu
denken.



sugosì

ZUBEREITUNG FÜR 5000 g

I GRANDI CLASSICI



IN DER PFANNE

IM WASSERBAD

IN DER MIKROWELLE

AMATRICIANA SOSSE

T2500

4/5 min. | 14/15 min. | 7/8 min.

ARRABBIATA SOSSE

T2501

4/5 min. | 14/15 min. | 7/8 min.

CACIO E PEPE SOSSE

T2502

4/5 min. | 14/15 min. | 7/8 min.

CARBONARA SOSSE

T2503

4/5 min. | 14/15 min. | 7/8 min.

KÄSECREME

T2504

4/5 min. | 14/15 min. | 7/8 min.

PESTO GENOVESE

T2505

— | 14/15 min. | 7/8 min.

BOLOGNESE SOSSE

T2506

4/5 min. | 14/15 min. | 7/8 min.

SPARGEL SOSSE

T2507

4/5 min. | 14/15 min. | 7/8 min.

STEINPILZSOSSE

T2508

4/5 min. | 14/15 min. | 7/8 min.

TOMATEN UND BASILIKUM SOSSE

T2509

4/5 min. | 14/15 min. | 7/8 min.

SOße NACH FISCHERART

T2510

4/5 min. | 14/15 min. | 7/8 min.

I PRESTIGIOSI



IN DER PFANNE

IM WASSERBAD

IN DER MIKROWELLE

TOPINAMBUR SOSSE

T3000

4/5 min. | 14/15 min. | 7/8 min.

SCAMPI SOSSE

T3001

4/5 min. | 14/15 min. | 7/8 min.

SAFRAN SOSSE

T3002

4/5 min. | 14/15 min. | 7/8 min.

WEISSFLEISCH SAUCE

T3003

4/5 min. | 14/15 min. | 7/8 min.





SUGOSI® IST EIN MARKENZEICHEN



Die italienische Pasta vom Küchenchef bevorzugt

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