

SALSAS ULTRACONGELADAS EN PEPITAS



# EL INGREDIENTE SECRETO



2<sup>a</sup> EDICIÓN





# EL INGREDIENTE SECRETO

---

Ultracongeladas en pepitas, la salsas Sugosi® abarcan con sus 15 tipologías la mejor tradición y la más alta cocina italiana en términos de condimentos.

Las dos líneas, **I Grandi Classici** y **I Prestigiosi**, te ofrecen salsas, caldos y cremas de alta calidad y que responden específicamente a las necesidades de tu cocina.

## ALTAMENTE VERSÁTILES

Puedes utilizarlas para condimentar primeros y segundos platos, guarniciones, entradas, aperitivos, crostinis, bruschettas, salsas en espejo y todas las salsas elaboradas que deseas crear...

## SUMAMENTE PRÁCTICAS

Retiras del sobre solo la cantidad que necesitas. Unos minutos en la sartén, en el horno o en microondas y la salsa está lista.

## RÁPIDAS Y ATENTAS AL COSTE DE LOS ALIMENTOS

Selección de las materias primas, producción laboriosa, cocciones prolongadas. Con Sugosi® no hay más: la salsa ya está lista y usas solo lo que necesitas. No desperdicias nada y el coste por porción ya está calculado.

## ELABORADAS ARTESANALMENTE

La producción repite fielmente el método de preparación y de cocción artesanales.

## 100% NATURALES

A su preparación le sigue la inmediata ultracongelación. Esto te brinda por completo la sensación de una salsa recién hecha, sin colorantes, conservantes ni aditivos.

Sugosi® son realmente un ingrediente secreto: el tuyo.





EL INGREDIENTE SECRETO

# COMO LO HARÍAS TU

---

## LAS MATERIAS PRIMAS Y LA ELABORACIÓN

Trabajamos internamente, por lo general a mano, **excelentes materias primas**, seleccionando las **mejores**, controlando el grado exacto de madurez y de almacenamiento. Si no podemos comprar materias primas frescas, elegimos las ultracongeladas que nos garantizan **calidad y ausencia de conservantes**.

## LA COCCIÓN

Cocinamos **respetando las mismas reglas que una «salsa hecha a mano»**, solo que en una olla más grande que la suya. Dependiendo de las salsas, utilizamos cocedores diferentes y distintas metodologías de cocción: desde la cocción al vapor hasta la brasera, con el fin de mantener sabor, color y textura crujiente.

## EL BENEFICIO DE LA ULTRACONGELACIÓN

Una vez finalizada la cocción, ultracongelamos de inmediato garantizando así la máxima calidad organoléptica. No utilizamos **conservantes ni aditivos**.

Con Sugosi® puedes contar con una **salsa 100% natural**.





6 envases  
de 500 g  
por cartón

OCUPA MENOS  
ESPACIO EN EL  
CONGELADOR

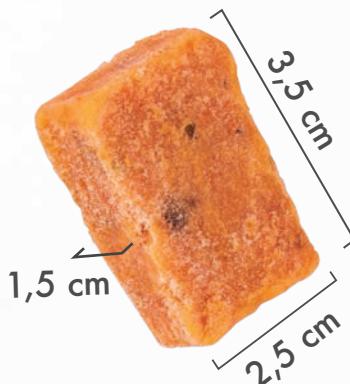
NUEVO  
ENVASE  
Plástico 100%  
reciclable

# LAS VENTAJAS EXCLUSIVAS DE UNA SALSA EN PEPITAS

Salsas listas para liberar el perfume de la tradición italiana, de la alta cocina y el sabor de ventajas exclusivas.



## A DIFERENCIA DE LAS SALSAS EN CARTÓN O EN LATA:



PESO PROMEDIO DE UNA PEPITA:

**6/8g**

Sugosi® **te facilitan la división en porciones, te evitan inútiles desperdicios de productos y te ayudan a controlar perfectamente el coste de los alimentos.**

Sugosi® tienen una vida útil de **18 meses**, lo que significa que una vez abierto el envase no deberás preocuparte por consumir el producto en un breve periodo de tiempo.

Los productos Sugosi® están envasados en sobres de 500 g. De esta manera podrás **tener varias tipologías simultáneamente** sin ocupar espacio en el congelador.

Los productos Sugosi® **rinden el 100%** y no tienes **ningún coste adicional** de preparación.





PESO DE UN  
SOBRE EN g  
**500**

SOBRES  
POR CARTÓN  
**6**

CARTONES  
POR CAPA  
**16**

CAPAS  
POR PALET  
**9**

CARTONES  
POR PALET  
**144**



# I GRANDI CLASSICI

---

Las recetas más conocidas y apreciadas de la cocina italiana en una línea que cuenta la gran tradición de nuestras salsas, con el estilo incomparable de la calidad Surgital y la frescura de su ultracongelación.



# LA GAMA



**T2500**

## SALSA AMATRICIANA

Ingredientes: pulpa de tomate, carrillera 22%, cebolla, doble concentrado de tomate, aceite de oliva virgen extra, aceite de semillas de girasol, perejil, sal, azúcar, pimienta.

**Peso del cartón 3 kg ( 6 sobres de 500 g )**



**T2501**

## SALSA ARRABBIATA

Ingredientes: pulpa de tomate 64%, puré de tomate, doble concentrado de tomate, aceite de oliva virgen extra, aceite de semillas de girasol, sal, ajo, perejil, azúcar, pimentón, pimienta.

**Peso del cartón 3 kg ( 6 sobres de 500 g )**



**T2502**

## SALSA CACIO E PEPE

Ingredientes: Queso «Pecorino Romano DOP» 24%, leche entera fresca pasteurizada, nata, mantequilla, harina de trigo tierno, pimienta, sal.

**Peso del cartón 3 kg ( 6 sobres de 500 g )**



**T2503**

## SALSA CARBONARA

Ingredientes: leche entera fresca pasteurizada, tocino ahumado 13%, nata, yema de huevo, queso Grana Padano DOP, aceite de oliva virgen extra, aceite de semillas de girasol, harina de trigo tierno, margarina vegetal, sal, pimienta.

**Peso del cartón 3 kg ( 6 sobres de 500 g )**



T2504

## CREMA DE QUESO

Ingredientes: quesos 25% (Gorgonzola DOP 52%, Taleggio DOP 32%, Grana Padano DOP 10%, Edamer 6%), leche entera fresca pasteurizada, nata, aceite de semillas de girasol, harina de trigo tierno, sal, pimienta.

**Peso del cartón 3 kg ( 6 sobres de 500 g )**



T2505

## PESTO A LA GENOVESA

Ingredientes: albahaca en aceite 30%, Queso "Pecorino Romano DOP", aceite de oliva virgen extra, aceite de semillas de girasol, nueces, queso Grana Padano DOP, piñones, ajo.

**Peso del cartón 3 kg ( 6 sobres de 500 g )**



T2506

## SALSA A LA BOLONESA

Ingredientes: pulpa de tomate 42%, carne bovina 28%, caldo, doble concentrado de tomate, carne de cerdo 3,5%, salchicha de cerdo 3,5%, aceite de oliva virgen extra, cebolla, zanahorias, aceite de semillas de girasol, azúcar, vino, ajo, pimienta, laurel, extracto de romero.

**Peso del cartón 3 kg ( 6 sobres de 500 g )**



T2507

## SALSA DE ESPARRAGOS

Ingredientes: espárragos 31%, leche entera fresca pasteurizada, aceite de semillas de girasol, harina de trigo tierno, queso, chalote, sal, pimienta.

**Peso del cartón 3 kg ( 6 sobres de 500 g )**



**T2508**

## SALSA DE SETAS PORCINI

Ingredientes: champiñones 24%, aceite de semillas de girasol, boletus 9,5%, leche entera fresca pasteurizada, nata, queso, harina de trigo tierno, cebolla, ajo, perejil, sal, boletus en polvo, fécula de patata, pimienta.

**Peso del cartón 3 kg ( 6 sobres de 500 g )**



**T2509**

## SALSA TOMATE Y ALBAHACA

Ingredientes: pulpa de tomate 80%, hortalizas en proporción variable (apio, zanahorias, cebolla), aceite de oliva virgen extra, aceite de semillas de girasol, doble concentrado de tomate, sal, albahaca, azúcar, pimienta.

**Peso del cartón 3 kg ( 6 sobres de 500 g )**



**T2510**

## SALSA MARINERA

Ingredientes: pulpa de tomate 49%, caldo de pescado, limanda 10,5%, almejas 4,8%, almejas del pacífico 4,8%, calamar espada 4,5%, doble concentrado de tomate, aceite de semillas de girasol, gambas del mar del Norte 2,5%, vino, harina de trigo tierno, aceite de oliva virgen extra, perejil, sal, chalote, ajo, pimentón.

**Peso del cartón 3 kg ( 6 sobres de 500 g )**



# I PRESTIGIOSI

---

Una línea de excelentes salsas preparadas con valiosos ingredientes, I Prestigiosi te ahorran preparaciones laboriosas y prolongadas cocciones que, por lo general, los tiempos de la cocina no permiten, y te ofrecen así una salsa de elevada calidad organoléptica asegurada por una cuidadosa ultracongelación.



# LA GAMA



NOVEDAD

**T3004**

## SALSA DE TRUFA

ingredientes: almidón de arroz, queso, aceite de semillas de girasol, trufa 4,5% (Tuber aestivum vitt.), mantequilla, sal, chalote, aroma de trufa, pimienta, azúcar.

**Peso del cartón 3 kg ( 6 sobres de 500 g )**



**T3001**

## SALSA CON CIGALAS

Ingredientes: caldo, cigalas 14,5%, aceite de oliva virgen extra, almidón de trigo, vino, doble concentrado de tomate, sal.

**Peso del cartón 3 kg ( 6 sobres de 500 g )**



**T3002**

## SALSA AZAFRÁN

Ingredientes: caldo, queso Parmigiano Reggiano DOP, harina de trigo tierno, mantequilla, chalote, aceite de oliva virgen extra, aceite de semillas de girasol, sal, azafrán.

**Peso del cartón 3 kg ( 6 sobres de 500 g )**



**T3003**

## SALSA DE CARNE BLANCA

Ingredientes: carne 40% (pollo, conejo, pintada, pato), aceite de semillas de girasol, zanahorias, cebolla, vino blanco, apio, aceite de oliva virgen extra, harina de trigo tierno, sal, romero, pimienta, laurel.

**Peso del cartón 3 kg ( 6 sobres de 500 g )**

## MODALIDAD DE PREPARACIÓN POR 500 g



SARTÉN

BAÑO MARÍA

MICROONDAS

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

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

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

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

<b>CREMA DE QUESO</b> T2504	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
--------------------------------	----------	------------	----------

<b>PESTO A LA GENOVESA</b> T2505	—	14/15 min.	7/8 min.
-------------------------------------	---	------------	----------

<b>SALSA A LA BOLONESA</b> T2506	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
-------------------------------------	----------	------------	----------

<b>SALSA DE ESPARRAGOS</b> T2507	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
-------------------------------------	----------	------------	----------

<b>SALSA DE SETAS PORCINI</b> T2508	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
--	----------	------------	----------

<b>SALSA TOMATE Y ALBAHACA</b> T2509	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
---	----------	------------	----------

<b>SALSA MARINERA</b> T2510	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
--------------------------------	----------	------------	----------

<b>SALSA DE TRUFA</b> T3004	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
--------------------------------	----------	------------	----------

<b>SALSA CON CIGALAS</b> T3001	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
-----------------------------------	----------	------------	----------

<b>SALSA AZAFRÁN</b> T3002	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
-------------------------------	----------	------------	----------

<b>SALSA DE CARNE BLANCA</b> T3003	4/5 min.	14/15 min.	7/8 min.
---------------------------------------	----------	------------	----------

Producto ultracongelado (conservar a -18°) Las imágenes son solo una presentación del producto.

Para conocer las características del producto, la lista de ingredientes y los posibles alérgenos que contiene, consultar las fichas técnicas.



# LA SALSA ESTÁ LISTA

---

Para todos tus primeros platos en pocos minutos. Gracias a las pepitas, que facilitan el fraccionamiento en porciones, puedes crear varios condimentos incluso simultáneamente.

## ¿ALGUNA VEZ LA PROBASTE CON UN RISOTTO?

Gracias a la mágica combinación con el arroz precocido Pastasì® Soluzioni Express, en pocos y sencillos pasos, colocando arroz y salsa directamente en la sartén, puedes preparar los mejores risottos cremosos en un periodo de tiempo que jamás habrías imaginado.



# DE UNA A MILES SALSAS

---

¡Tu fantasía no tendrá más límites! Con Sugosi® ahorras valioso tiempo, olvidas las preparaciones largas y ya estás a la mitad del proceso si debes preparar condimentos elaborados usando Sugosi® como base.

## UN EJEMPLO:

### RECETA PARA HACER EN CASA

desde la  
**Salsa a la bolonesa Sugosi®**

**10** INGREDIENTES

Apio, zanahoria, cebolla, hierbas aromáticas, concentrado de tomate, vino tinto, carne, aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta.

**1** INGREDIENTE

Ragù alla bolognese Sugosi®.

hasta la  
**Salsa boscaiola**

+

**8** INGREDIENTES

Setas, guisantes, jamón, chalote, perejil, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

+

**8** INGREDIENTES

Setas, guisantes, jamón, chalote, perejil, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

---

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

---

**3 h**

**25 min**

TIEMPO AHORRADO

**2 h 35 min**

**sugosi**<sup>®</sup>





# SIN PERDER LOS SEGUNDOS PLATOS

---

¿Cuántos son los segundos platos en los que se utilizan caldos, salsas y condimentos?

Muchísimos, e incluso en este caso Sugosí® se demostrarán aliadas preciosas para la preparación de glaseados, guarniciones, rellenos y salsas más complejas.



**sugosi**  
®



**sugosi**®

# UN BUEN COMIENZO

---

Impresiona desde el comienzo con entradas, aperitivos y canapés que con Sugosí® podrás preparar en muy poco tiempo y sin reprimir tu fantasía.





# LA SALSA QUE TE REFLEJA

---

Se realiza, incluso, la estética del plato. Decorar o preparar una salsa en espejo con Sugosi®, será más fácil que pensarla.



**sugosi**<sup>®</sup>



SUGOSI® ES UNA MARCA



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