

SALSAS ULTRACONGELADAS EN PEPITAS



EL INGREDIENTE SECRETO



2º EDICIÓN



EL INGREDIENTE SECRETO

Ultracongeladas en pepitas, las 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 desees 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**.





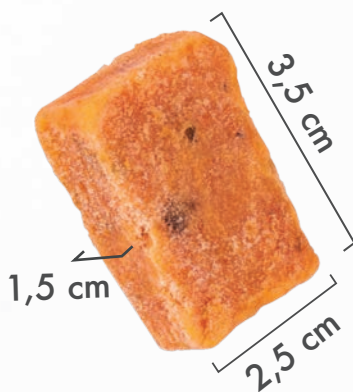
6 envases
de 500 g
por cartón

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.



PESO PROMEDIO
DE UNA PEPITA:

6/8g

A DIFERENCIA DE LAS SALSAS EN CARTÓN O EN LATA:

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.





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

I GRANDI CLASSICI

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 DE QUESO
T2504

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

PESTO A LA GENOVESA
T2505

—

14/15 min.

7/8 min.

SALSA A LA BOLONESA
T2506

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

SALSA DE ESPARRAGOS
T2507

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

**SALSA DE SETAS
PORCINI**
T2508

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

**SALSA
TOMATE Y ALBAHACA**
T2509

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

SALSA MARINERA
T2510

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

I PRESTIGIOSI

SALSA DE TRUFA
T3004

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

SALSA CON CIGALAS
T3001

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

SALSA AZAFRÁN
T3002

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

SALSA DE CARNE BLANCA
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

10 INGREDIENTES

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

desde la
Salsa a la bolonesa Sugosi®

RECETA CON SUGOSI®

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





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 Sugosi® se demostrarán aliadas preciosas para la preparación de glaseados, guarniciones, rellenos y salsas más complejas.





UN BUEN COMIENZO

Impresiona desde el comienzo con entradas, aperitivos y canapés que con Sugosi® 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® 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
surgital.it