

SAUCES SURGELÉES EN PÉPITES



L'INGRÉDIENT SECRET



2^{ème} ÉDITION



VOTRE SECRET DE CUISINE

Avec ses 15 références proposées en pépites surgelées, Sugosi® épouse le fleuron de la tradition et de la haute gastronomie italienne en matière de sauces.

Les deux lignes, **I Grandi Classici** et **I Prestigiosi**, offrent des sauces et crèmes de grande qualité, qui répondent de façon précise aux exigences de votre cuisine.

ABSOLUMENT POLYVALENTES

Vous pouvez les utiliser pour agrémenter vos entrées, plats et accompagnements, pour l'apéritif, le hors-d'œuvre, les tartines, la déco des assiettes.....et pour toutes les préparations élaborées qui surgiront de votre imagination....

EXTRÊMEMENT PRATIQUES

Prélevez du sachet uniquement la quantité nécessaire. Quelques minutes à la poêle, dans le four ou au micro-ondes, et la sauce est prête.

GAIN DE TEMPS ET ATTENTION AU FOOD COST

Plus de temps perdu en sélection des matières premières, fabrication laborieuse et cuisson à rallonge. Avec Sugosi® la sauce est déjà prête et vous n'en utilisez que la quantité nécessaire. Plus de gaspillage, le coût à la portion est déjà calculé.

FABRICATION ARTISANALE

Nos cuisiniers suivent fidèlement les recettes traditionnelles de préparation et de cuisson.

100 % NATURELLES

Les préparations terminées sont immédiatement surgelées. Vous retrouvez la saveur absolument authentique d'une sauce préparée à l'instant, sans colorants, conservateurs ni additifs.

Les sauces Sugosi® ? Chut ! C'est votre secret de cuisine.





L'INGRÉDIENT SECRET

FAIT AVEC AMOUR COMME À LA MAISON

LES MATIÈRES PREMIÈRES ET LA FABRICATION

Nous travaillons en interne, souvent à la main, **avec des matières premières d'excellente qualité**, en sélectionnant les **meilleurs morceaux**, et en contrôlant le degré idéal de maturation et d'affinage. Quand il n'est pas possible d'acheter des matières premières fraîches, nous choisissons des produits surgelés nous garantissant **authenticité et absence de conservateur**.

LA CUISSON

Nous cuisinons **en respectant les mêmes règles que celle d'une sauce "faite à la main"**, mais dans une plus grande casserole que la vôtre.

En fonction des sauces, nous sélectionnons les ustensiles et méthodes de cuisson, à la vapeur ou en sauteuse, les plus aptes à conserver au produit sa saveur, sa couleur et son croquant.

LA GARANTIE SURGÉLATION

Dès la fin de la cuisson, nous surgelons la préparation pour lui garantir une qualité organoleptique maximale.

Nous n'utilisons **ni conservateurs ni additifs**.

Sugosi®, c'est l'assurance d'une **sauce 100 % naturelle**.





6 packs
de 500 g
x carton

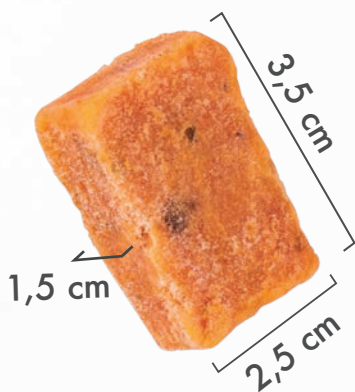
GAIN
DE PLACE
DANS LE
CONGÉLATEUR

**NOUVEAU
PACK**
Plastique 100%
recyclable

LES AVANTAGES UNIKES D'UNE SAUCE EN PÉPITES

Des sauces prêtes à libérer leur parfum, celui de la tradition italienne et de la grande cuisine.
Et tout l'agrément d'un format au potentiel unique.

À LA DIFFÉRENCE DES SAUCES EN BRICK, EN BOITE OU EN BOCAL :



POIDS MOYEN
D'UNE PÉPITE :

6/8g

Les Sugosi® **vous facilitent le portionnement, vous évitent de gaspiller inutilement le produit** et vous permettent de gérer précisément le **food cost**.

Les Sugosi® ont une durée de conservation de **18 mois**, ce qui signifie que même si le conditionnement est ouvert, vous n'avez pas à vous soucier de consommer rapidement le produit.

Les Sugosi® sont conditionnées en sachets de 500 g. Vous pourrez ainsi **gérer simultanément plusieurs références** sans réduire l'espace dans votre freezer.

Les Sugosi® ont un rendement de 100% et vous n'avez aucun coût supplémentaire de préparation.





POIDS D'UN SACHET
EN GRAMMES
500

NOMBRE DE SACHETS
PAR CARTON
6

CARTONS
PAR COUCHE
16

COUCHES
PAR PALETTE
9

CARTONS
PAR PALETTE
144



I GRANDI CLASSICI

Les recettes les plus populaires de la cuisine italienne, réunies dans une ligne reflétant la riche tradition de nos sauces, dans le style inimitable de la qualité Surgital, avec la garantie fraîcheur de la surgélation.



LA GAMME



T2500

SAUCE AMATRICIANA

Ingrédients : pulpe de tomates, lard de joue de porc 22%, oignon, double concentré de tomates, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, persil, sel, sucre, poivre.

Poids du carton : 3 kg (500 g x 6)



T2501

SAUCE ARRABBIATA

Ingrédients : pulpe de tomates 64%, coulis de tomates, double concentré de tomates, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, sel, ail, persil, sucre, piment, poivre.

Poids du carton : 3 kg (500 g x 6)



T2502

SAUCE CACIO E PEPE

Ingrédients : Pecorino Romano DOP 24%, lait frais entier pasteurisé, crème fraîche, beurre, farine de blé tendre, poivre, sel.

Poids du carton : 3 kg (500 g x 6)



T2503

SAUCE CARBONARA

Ingrédients : lait frais entier pasteurisé, pancetta fumée 13%, crème fraîche, jaune d'œuf, Grana Padano DOP, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, farine de blé tendre, margarine végétale, sel, poivre.

Poids du carton : 3 kg (500 g x 6)



T2504

CRÈME DE FROMAGES

Ingrédients : fromages 25% (Gorgonzola DOP 52%, Taleggio DOP 32% Grana Padano DOP 10 %, Edam 6%), lait frais entier pasteurisé, crème fraîche, huile de graines de tournesol, farine de blé tendre, sel, poivre.

Poids du carton : 3 kg (500 g x 6)



T2505

PESTO À LA GÉNOISE

Ingrédients : basilic dans l'huile 30%, Pecorino Romano DOP, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, noix, Grana Padano DOP, pignons, ail.

Poids du carton : 3 kg (500 g x 6)



T2506

SAUCE BOLOGNAISE

Ingrédients : pulpe de tomates 42%, viande de bœuf 28%, bouillon, double concentré de tomates, viande de porc 3,5%, saucisse de porc 3,5%, huile d'olive vierge extra, oignon, carottes, huile de graines de tournesol, sucre, vin, ail, poivre, laurier, extrait de romarin.

Poids du carton : 3 kg (500 g x 6)



T2507

SAUCE AUX ASPERGES

Ingrédients : asperges 24%, lait frais entier pasteurisé, huile de graines de tournesol, farine de blé tendre, fromage, échalote, sel, poivre.

Poids du carton : 3 kg (500 g x 6)

LA GAMME



T2508

SAUCE AUX CÈPES

Ingrédients : champignons de Paris 24%, huile de graines de tournesol, cèpes 9,5%, lait entier frais pasteurisé, crème fraîche, fromage, farine de blé tendre, oignon, ail, persil, sel, cèpes en poudre, féculé de pomme de terre, poivre.

Poids du carton : 3 kg (500 g x 6)



T2509

SAUCE TOMATE ET BASILIC

Ingrédients : pulpe de tomates 80%, légumes en proportion variable (céleri, carottes, oignon), huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, double concentré de tomates, sel, basilic, sucre, poivre.

Poids du carton : 3 kg (500 g x 6)



T2510

SAUCE PESCATORA

Ingrédients : pulpe de tomates 49%, court-bouillon de poisson, limande 10,5%, coques 4,8%, palourdes du Pacifique 4,8%, calamar épée 4,5 %, double concentré de tomates, huile de graines de tournesol, crevettes des mers du Nord 2,5 %, vin, farine de blé tendre, huile d'olive vierge extra, persil, sel, échalote, ail, piment.

Poids du carton : 3 kg (500 g x 6)



I PRESTIGIOSI

Avec ses sauces délectables préparées à partir d'ingrédients raffinés, la ligne Prestige vous libère des longues et fastidieuses préparations et des cuissons prolongées souvent malaisées en restauration.

Elle offre une série de produits d'une très haute qualité organoleptique, garantie par une surgélation scrupuleuse.



LA GAMME

NOUVEAUTÉ



T3004

SAUCE À LA TRUFFE

Ingrédients : amidon de riz, fromage, huile de tournesol, truffe 4,5% (*Tuber aestivum* vitt.), beurre, sel, échalote, arôme de truffe, poivre, sucre.

Poids du carton : 3 kg (500 g x 6)



T3001

SAUCE AUX LANGOUSTINES

Ingrédients : bouillon, langoustines 14,5% huile d'olive vierge extra d'olive, amidon de blé, vin, double concentré de tomates, sel.

Poids du carton : 3 kg (500 g x 6)



T3002

SAUCE AU SAFRAN

Ingrédients : bouillon, Parmigiano Reggiano DOP, farine de blé tendre, beurre, échalote, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, sel, safran.

Poids du carton : 3 kg (500 g x 6)



T3003

SAUCE À LA VIANDE BLANCHE

Ingrédients : viande 49% (poulet, lapin, pintade, canard), huile de graines de tournesol, carottes, oignon, vin blanc, céleri, huile d'olive vierge extra, farine de blé tendre, sel, romarin, poivre, laurier.

Poids du carton : 3 kg (500 g x 6)

MODE DE PRÉPARATION POUR 500 g



POÊLE



BAIN-MARIE



MICRO-ONDE

I GRANDI CLASSICI

SAUCE AMATRICIANA T2500

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

SAUCE ARRABBIATA T2501

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

SAUCE CACIO E PEPE T2502

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

SAUCE CARBONARA T2503

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

CRÈME DE FROMAGES T2504

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

PESTO À LA GÉNOISE T2505

—

14/15 min.

7/8 min.

SAUCE BOLOGNAISE T2506

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

SAUCE AUX ASPERGES T2507

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

SAUCE AUX CÈPES T2508

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

SAUCE TOMATE ET BASILIC T2509

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

SAUCE PESCATORA T2510

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

I PRESTIGIOSI

SAUCE À LA TRUFFE T3004

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

SAUCE AUX LANGOUSTINES T3001

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

SAUCE AU SAFRAN T3002

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

SAUCE À LA VIANDE BLANCHE T3003

4/5 min.

14/15 min.

7/8 min.

Produit surgelé (à conserver à -18 °C) Les images ont le seul but de présenter le produit.

Pour connaître les caractéristiques du produit, la liste des ingrédients et des allergènes éventuels qu'il contient, consulter les fiches techniques.



LA SAUCE EST PRÊTE

Grâce aux pépites, qui facilitent le portionnement, vous pouvez préparer davantage de sauces, et même plusieurs à la fois.

VOUS L'AVEZ ESSAYÉE AVEC LE RISOTTO ?

Avec le riz précuit Pastasì® Soluzioni Express, c'est magique ! En deux temps trois mouvements, riz et sauce directement dans la poêle, et voilà le travail ! Des risottos superbes, dans des délais que vous n'auriez jamais imaginé.



MILLE ET UNE SAUCES

Laissez libre cours à votre imagination ! Avec Sugosi® vous gagnez un temps précieux, en zappant les longues préparations, et si vous réalisez des accompagnements complexes en utilisant les Sugosi® comme base, la moitié du travail est déjà effectuée.

VOUS VOULEZ UN EXEMPLE:

UNE RECETTE MAISON

UNE RECETTE AVEC SUGOSI®

de la Sauce bolognaise Sugosi®

10 INGRÉDIENTS

Céleri, carotte, oignon, herbes aromatiques, concentré de tomates, vin rouge, viande, huile d'olive vierge extra, sel, poivre.

1 INGRÉDIENT

Sauce bolognaise Sugosi®

à la Sauce à la boscaiola

+

8 INGRÉDIENTS

Champignons, petits pois, jambon, échalote, persil, huile d'olive vierge extra, sel et poivre.

+

8 INGRÉDIENTS

Champignons, petits pois, jambon, échalote, persil, huile d'olive vierge extra, sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION

3 h

25 min

GAIN DE TEMPS

2 h 35 min





SANS OUBLIER LES PLATS PRINCIPAUX

Combien de plats principaux appellent sauces et accompagnements ?

Ils sont innombrables ! Là encore, les sauces Sugosi® se feront vos complices pour la préparation de nappages, garnitures, farces et préparations plus complexes.








DÉBUTEZ EN BEAUTÉ

Étonnez vos invités dès le début avec des amuse-bouches, entrées et tartines originales. Avec Sugosi®, vous les préparerez en un rien de temps, au gré de votre créativité.





UNE SAUCE AUSSI BELLE QUE BONNE

Des plats où même l'esthétique est satisfaite.
Décorer, ou préparer une sauce du plus bel effet ?
Avec Sugosi®, aussitôt dit, aussitôt fait.





SUGOSI® EST UNE MARQUE



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