



L'ARTE DELLA PRECOTTURA

PASTA E RISO
PRECOTTI E SURGELATI
PER LA CUCINA ESPRESSA

XV edizione



Pastasì® Soluzioni Express: quando materia prima e tecnologia fanno la differenza.

Si fa presto a dire precotto. Ma il precotto non è tutto uguale.

A fare la differenza è come sempre la qualità.

Quella che Pastasì® Soluzioni Express persegue in ogni dettaglio, a partire dalla materia prima. **La pasta fresca all'uovo e ripiena** che Surgital produce ogni giorno per la migliore ristorazione, **un riso scelto** tra le eccellenze della produzione italiana e la migliore **pasta secca di semola di grano duro**.

Ma la vera rivoluzione e quello che fa del precotto Pastasì® Soluzioni Express definitivamente un **precotto di qualità superiore** si deve ad una **tecnologia esclusiva**, studiata ad hoc per ogni tipologia di prodotto e in ogni fase.

► **Per la precottura della pasta fresca con o senza ripieno** al fine di preservarne tutte le qualità è stato messo a punto un sofisticato metodo di **precottura combinato a vapore e spruzzi di acqua calda**, che evita l'immersione del prodotto in acqua e di conseguenza ne riduce l'assorbimento.

► **Per la pasta secca di semola di grano duro e per il riso** viene utilizzato un cuocitore a tamburo e immersione, che prevede un sistema di controllo costante del livello di amido nell'acqua di cottura al fine di mantenerla sempre pulita. Si ottengono così una pasta e un riso sempre al dente e mai collosi.

Al termine della fase di precottura il prodotto viene raffreddato in un cuocitore ad acqua fredda che ne abbassa la temperatura prima della surgelazione, evitando così shock termici che potrebbero danneggiarlo.

Innovativa anche la fase vera e propria della **surgelazione a getti di aria fredda** che muove il prodotto mentre lo surgela garantendo una IQF ottimale.

Il risultato è un prodotto dalle caratteristiche decisamente superiori e uniche che consentono di offrire un'altissima qualità con tempi di preparazione decisamente ridotti.



precottura a spruzzi di acqua
e vapore



precottura a immersione

CON PASTASI® SOLUZIONI EXPRESS PUOI CONTARE SU UNA PASTA E UN RISO:



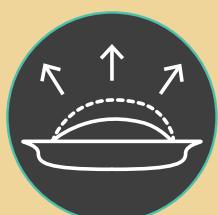
**ORNOLETTICAMENTE
INALTERATI**
grazie ad una tecnologia studiata per preservare tutte le caratteristiche del prodotto fresco



**UNIFORMI
NELL'ASpetto**
senza macchie o irregolarità sulla superficie



SEMPRE "AL DENTE"
la tenuta in cottura è decisamente elevata



CONVENIENTI
grazie al basso contenuto di acqua immagazzinato nella fase di precottura la resa è superiore al 10%



**NON COLLOSI
E BEN SEPARATI**
grazie al controllo costante dell'acqua in precottura e ad un innovativo sistema di surgelazione



**CON TEMPI
DI COTTURA RIDOTTISSIMI**
qualunque sistema si adotti il tempo di cottura risulterà drasticamente ridotto



**CON DIVERSE MODALITÀ
DI RINVENIMENTO**
pasta e riso possono essere rinvenuti in più modalità: acqua bollente, forno a microonde e a vapore o direttamente in padella.



RESISTENTI
pasta e riso presentano un alto grado di tenacità e sono quindi meno soggetti a rotture



LA PASTA E I SUOI FORMATI





precottura a immersione



precottura a spruzzi di acqua e vapore

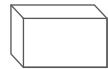


GARGANELLI ROMAGNOLI

Ingredienti:

semola di grano duro,
farina di grano tenero, uova,
acqua, sale.

Disponibili in confezioni da:



3kg • P1003



STROZZAPRETI

Ingredienti:

semola di grano duro, uova,
acqua, sale.

Disponibili in confezioni da:



1kg • P508

Prodotto	Peso medio di un pezzo in g	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo il rinvenimento in acqua bollente in g	Resa dopo il rinvenimento in acqua bollente in %
GARGANELLI ROMAGNOLI	2,7	200	220	+10
STROZZAPRETI	3,0	200	220	+10

PASTA FRESCA ALL'UOVO



TAGLIATELLE ALL'UOVO

Ingredienti:

semola di grano duro, uova, acqua, sale.

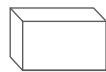


SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Ingredienti:

semola di grano duro, uova, acqua, sale.

Disponibili in confezioni da:



3kg • P010
(nido medio 26g)



1kg • P507
(nido medio 26g)

Disponibili in confezioni da:



1kg • P506

Prodotto	Peso medio di un pezzo in g	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo il rinvenimento in acqua bollente in g	Resa dopo il rinvenimento in acqua bollente in %
TAGLIATELLE ALL'UOVO	26/16 (nido)	200	270	+35
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	40 (nido)	200	270	+35

PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA



precottura a spruzzi di acqua e vapore



TORTELLINI ALLA CARNE

Ingredienti della pasta 68%:

semoladi grano duro,
uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 32%:

mortadella, carne di tacchino e
carne di suino (22%), pangrattato,
Parmigiano Reggiano DOP, uova,
olio di semi girasole, sale, spezie,
rosmarino, pepe, aglio, vino.

Disponibili in confezioni da:



1kg • P511

Prodotto	Peso medio di un pezzo in g	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo il rinvenimento in acqua bollente in g	Resa dopo il rinvenimento in acqua bollente in %
TORTELLINI ALLA CARNE	4,0	200	220	+10



FIOCCHETTI AL GORGONZOLA

Ingredienti della pasta 62%:

semola di grano duro,
uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 38% :

Gorgonzola DOP (48%), ricotta,
Grana Padano DOP, pangrattato,
prezzemolo, sale.



LUNETTE AI 4 FORMAGGI

Ingredienti della pasta 56%:

semola di grano duro,
uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 44%:

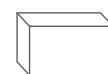
formaggi 26% (Gorgonzola DOP,
Taleggio DOP, Grana Padano DOP,
robiola), ricotta, pangrattato, sale.

Disponibili in
confezioni da:



3kg • P1006

Disponibili in
confezioni da:



3kg • P1008

Prodotto	Peso medio di un pezzo in g	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo il rinvenimento in acqua bollente in g	Resa dopo il rinvenimento in acqua bollente in %
FIOCCHETTI AL GORGONZOLA	6,3	200	220	+10
LUNETTE AI 4 FORMAGGI	10,5	200	220	+10

PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA



precottura a spruzzi di acqua e vapore



TORTELLONI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti della pasta 65%:

semola di grano duro,
uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 35%:

ricotta (67%), spinaci (10%),
pangrattato, Grana Padano DOP,
prezzemolo, sale.

Disponibili in confezioni da:



1kg • P509



6kg • P007

TORTELLONI AI FUNGHI

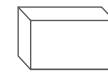
Ingredienti della pasta 65%:

semola di grano duro,
uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 35%:

ricotta (54%), funghi in proporzione
variabile 22%, (champignon, shiitake,
sfiandrina, famigliola gialla), Grana
Padano DOP, funghi disidratati,
pangrattato, sale.

Disponibili in confezioni da:



3kg • P1004

Prodotto

Peso medio di
un pezzo in g

Peso
consigliato per
porzione in g

Resa per porzione
dopo il rinvenimento
in acqua bollente in g

Resa dopo il
rinvenimento in
acqua bollente in %

TORTELLONI
RICOTTA E SPINACI

7,7

200

220

+10

TORTELLONI
AI FUNGHI

7,7

200

220

+10



RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti della pasta 54%:
semola di grano duro,
uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 46%:
ricotta (66%), spinaci (22%),
pangrattato, Grana Padano DOP,
sale.

Disponibili in
confezioni da:



3kg • P1002



1kg • P510

RAVIOLI AL SALMONE

Ingredienti della pasta 54%:
semola di grano duro,
uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 46%:
salmon affumicato (16%), Grana
Padano DOP, ricotta, pangrattato,
sale.

Disponibili in
confezioni da:



3kg • P1005

RAVIOLI ALLA CARNE DI MANZO

Ingredienti della pasta 55%:
semola di grano duro,
uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 45%:
carne di bovino brasata (28%),
brodo, ortaggi (carote, spinaci,
bietola, sedano, cipolla, aglio), polpa
di pomodoro, pangrattato, spezie,
sale, olio di semi di girasole.

Disponibili in
confezioni da:



3kg • P1001

Prodotto	Peso medio di un pezzo in g	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo il rinvenimento in acqua bollente in g	Resa dopo il rinvenimento in acqua bollente in %
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI	8,4	200	220	+10
RAVIOLI AL SALMONE	8,4	200	220	+10
RAVIOLI ALLA CARNE DI MANZO	8,4	200	220	+10

PASTA SECCA DI SEMOLA



precottura a immersione



PENNE



FUSILLI



RIGATONI

Ingredienti:
semola di grano duro,
acqua, sale.

Ingredienti:
semola di grano duro,
acqua, sale.

Ingredienti:
semola di grano duro,
acqua, sale.

**Disponibili in
confezioni da:**



1kg • P501

**Disponibili in
confezioni da:**



1kg • P502

**Disponibili in
confezioni da:**



1kg • P504

Prodotto	Peso medio di un pezzo in g	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo il rinvenimento in acqua bollente in g	Resa dopo il rinvenimento in acqua bollente in %
PENNE	2,2	200	220	+10
FUSILLI	2,0	200	220	+10
RIGATONI	3,8	200	220	+10



FARFALLE



PENNE INTEGRALI

Ingredienti:

semola di grano duro,
acqua, sale.

Ingredienti:

semola integrale di grano duro,
acqua, sale.

Disponibili in confezioni da:



1kg • P503

Disponibili in confezioni da:



1kg • P515

Prodotto	Peso medio di un pezzo in g	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo il rrinvenimento in acqua bollente in g	Resa dopo il rrinvenimento in acqua bollente in %
FARFALLE	2,2	200	220	+10
PENNE INTEGRALI	2,2	200	220	+10

PASTA FRESCA DI SEMOLA



precottura a spruzzi di acqua e vapore



SPAGHETTI
DI SEMOLA



LINGUINE

Ingredienti:

semola di grano duro, acqua.

Ingredienti:

semola di grano duro,
acqua, sale.

**Disponibili in
confezioni da:**



1kg • P512

**Disponibili in
confezioni da:**



1kg • P514

Prodotto	Peso medio di un pezzo in g	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo il rinvenimento in acqua bollente in g	Resa dopo il rinvenimento in acqua bollente in %
SPAGHETTI DI SEMOLA	30 (nido)	200	224	+12
LINGUINE	30 (nido)	200	224	+12

I TEMPI DELLA PASTA

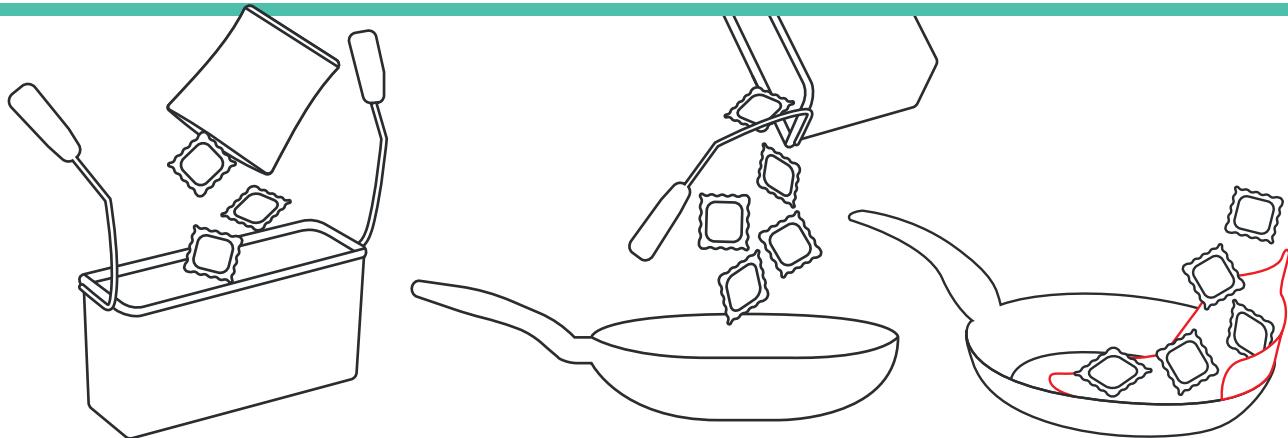
I tempi possono essere adattati a seconda del grado di cottura finale desiderato.



	In acqua bollente	In padella	In forno a microonde (750w)	In forno a vapore (100°C)	Nel cuocipasta
GARGANELLI ROMAGNOLI	1 min	4 min	3/4 min	3 min	1,30 min
STROZZAPRETI	1 min	4 min	3/4 min	no	1,30 min
TAGLIATELLE ALL'UOVO	1 min	4 min	no	no	1,30 min
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	2 min	5 min	no	no	3 min
TORTELLINI ALLA CARNE	1 min	4 min	3/4 min	2 min	1,30 min
FIOCCHETTI AL GORGONZOLA	1,30 min	4 min	3/4 min	2 min	2 min
LUNETTE AI 4 FORMAGGI	1,30 min	4 min	3/4 min	2 min	2 min
TORTELLONI RICOTTA E SPINACI	1,30 min	4 min	3/4 min	2 min	2 min
TORTELLONI AI FUNCHI	1,30 min	4 min	3/4 min	2 min	2 min
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI	1,30 min	4 min	3/4 min	2 min	2 min
RAVIOLI AL SALMONE	1,30 min	4 min	3/4 min	2 min	2 min
RAVIOLI ALLA CARNE DI MANZO	1,30 min	4 min	3/4 min	2 min	2 min
PENNE	1 min	4 min	3/4 min	2 min	1,30 min
FUSILLI	1 min	4 min	3/4 min	2 min	1,30 min
RIGATONI	1 min	4 min	3/4 min	2 min	1,30 min
FARFALLE	1 min	4 min	3/4 min	2 min	1,30 min
PENNE INTEGRALI	1 min	4 min	3/4 min	2 min	1,30 min
SPAGHETTI DI SEMOLA	1 min	4 min	no	no	1,30 min
LINGUINE	1 min	4 min	no	no	1,30 min

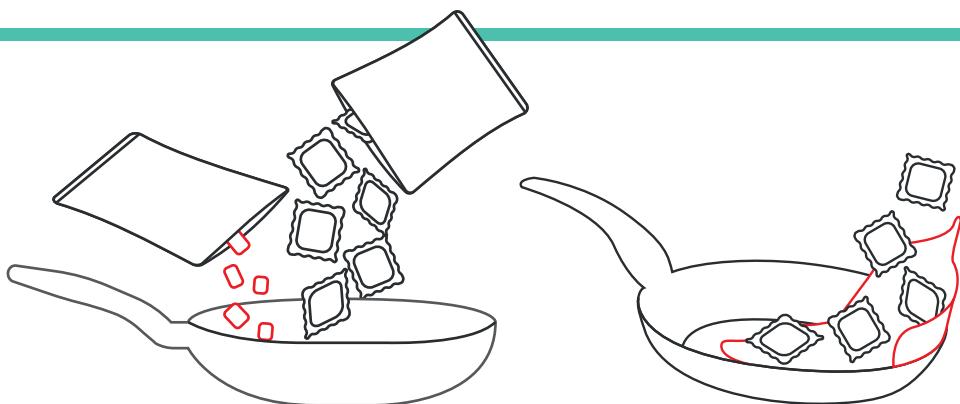
MODALITÀ DI PREPARAZIONE DELLA PASTA

IN ACQUA BOLLENTE:



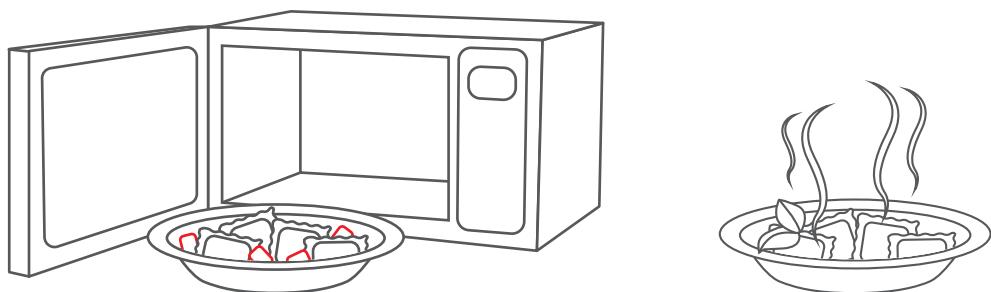
Versare la pasta ancora surgelata in acqua bollente per il tempo indicato in tabella, scolare e condire in padella con il sugo già pronto. Alcuni prodotti richiedono un tempo di rinvenimento diverso: vedere la tabella riassuntiva.

IN PADELLA:



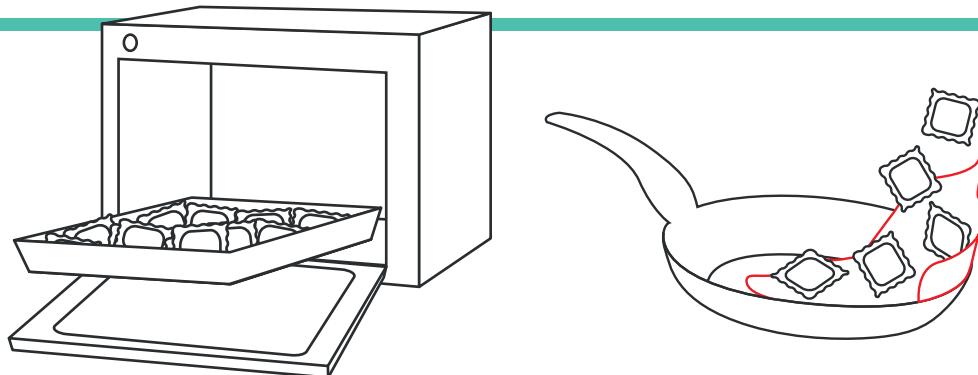
Versare la pasta ancora surgelata con il sugo surgelato (per 1 porzione si consiglia 200 g di pasta + 160 g di sugo + 50 cc di acqua + 10 g d'olio) e rinvenire il tutto per 4 minuti su fuoco medio mescolando di tanto in tanto per favorire lo scongelamento del prodotto. Alcuni prodotti richiedono un tempo di rinvenimento diverso: vedere la relativa tabella. Per la pasta lunga si consiglia di mantenere la padella coperta.

IN FORNO A MICROONDE (750W):



Versare la pasta ancora surgelata con il sugo surgelato in un piatto (per 1 porzione 200 g di pasta + 160 g di sugo) e rinvenire il tutto 3/4 minuti; mescolare il prodotto così ottenuto. Alcuni prodotti richiedono un tempo di rinvenimento diverso. Tale modalità non è indicata per alcuni prodotti: vedere la relativa tabella.

IN FORNO A VAPORE (100 °C):



Porre la pasta ancora surgelata in una teglia e rinvenire per 120 secondi. Saltare in padella con il sugo già pronto. Tale modalità non è indicata per alcuni prodotti: vedere la relativa tabella.

NELLE MACCHINE AUTOMATICHE CUOCIPASTA:

Pastasi® Soluzioni Express, in confezione monoporzione da 200 g, è adattissima ad essere cotta nelle macchine automatiche cuocipasta, e richiede tempi di rinvenimento brevissimi, come evidenziato in tabella.

- 1 Aprire il sacchetto e versare la pasta nei cestelli;
- 2 Quando l'acqua è a temperatura rispettare il tempo di rinvenimento indicato in tabella;
- 3 Una volta pronta la pasta, condire a piacere.



IL RISO E I SUOI FORMATI

1kg



4kg



TERRITORIO E VARIETÀ



Il Territorio

Il riso Pastasì® Soluzioni Express è selezionato in una delle zone di produzione più rinomate per la sua coltivazione: il Delta del Po.

Un territorio dove il riso attecchisce perfettamente e dà vita ad una risicoltura di tipo rotazionale il cui prodotto dimostra qualità organolettiche e nutritive decisamente superiori.

Un terreno fertile e ricco di minerali che, grazie alla vicinanza del mare, presenta un microclima ideale, e dal quale si ottengono piante robuste e più resistenti alle malattie, anche grazie ad un sistema di coltivazione alternata ogni otto anni con due di colture diverse. Ciò riduce decisamente l'uso dei trattamenti.

La Varietà

Il Carnaroli, un riso ricco di amilosio, la sostanza che rende il chicco consistente.

Durante la cottura perde poco amido, ma assorbe bene i liquidi. Risultato: un'eccezionale tenuta in cottura. Per questo è il preferito dagli chef per la preparazione di risotti e piatti gourmet.



IL RISO



precottura a immersione



RISO CARNAROLI

Ingredienti:

riso carnaroli,
acqua, sale.

Disponibili in confezioni da:



1kg • P600

I TEMPI DEL RISO

I tempi possono essere adattati a seconda del grado di cottura finale desiderato.



Riso (100 gr)

1-2



4-5



2-3

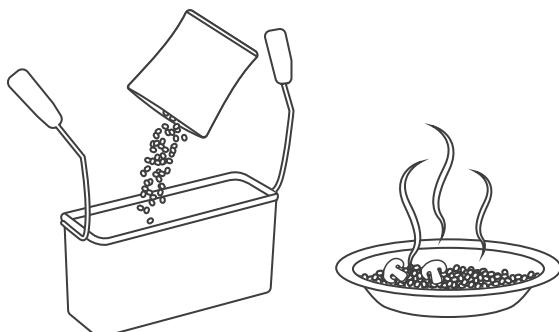


3-4

Prodotto	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo il rinfornamento in acqua bollente in g	Resa dopo il rinfornamento in acqua bollente in %
CARNAROLI	200	220	+10

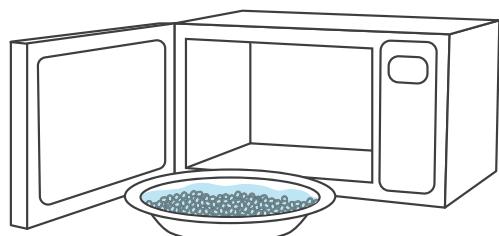
MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEL RISO

IN ACQUA BOLLENTE:



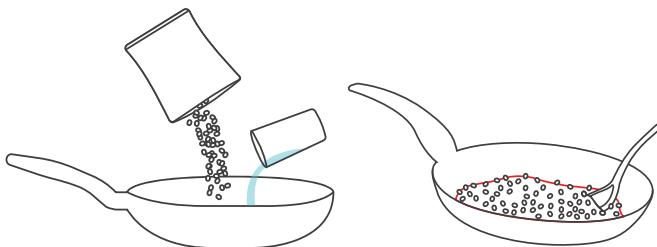
Versare il riso surgelato, in acqua bollente salata. Lasciar rinvenire secondo il tempo indicato. Scolare e condire a piacimento.

IN FORNO A MICROONDE (750W):



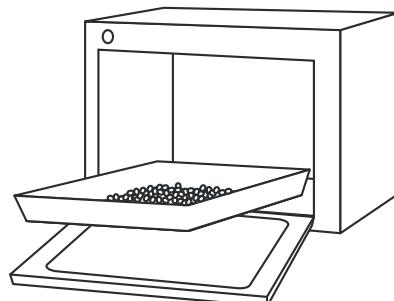
Versare 200 g di riso surgelato in un contenitore adatto al microonde, aggiungere 15 g di acqua, sigillare con pellicola e introdurre nel forno microonde secondo il tempo e la potenza indicati.

IN PADELLA:



Versare il riso surgelato e la salsa in padella (1 porzione: 200 g di riso, 160 g di salsa), aggiungere 30 ml di acqua* e lasciare rinvenire a fuoco medio per il tempo indicato mescolando di tanto in tanto, al termine mantecare con burro/olio e spolverare con formaggio grattugiato.
*La quantità di acqua può variare in base alla densità della salsa.

IN FORNO A VAPORE (100 °C):



Stendere il riso surgelato in una placca da forno non forata. Regolare il forno al 100% di vapore e temperatura di 100°C. Lasciare rinvenire secondo il tempo indicato.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO



prodotto	cartone/ busta	numero di buste per cartone	peso del cartone in Kg	durata prodotto
GARGANELLI ROMAGNOLI	3 Kg	-	3 Kg	24 mesi
STROZZAPRETI	1 Kg	4	4 Kg	24 mesi
TAGLIATELLE ALL'UOVO	3 Kg	-	3 Kg	24 mesi
	1 Kg	3	3 Kg	24 mesi
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	1 Kg	4	4 Kg	24 mesi
TORTELLINI ALLA CARNE	1 Kg	4	4 Kg	18 mesi
FIOCCHETTI AL GORGONZOLA	3 Kg	-	3 Kg	24 mesi
LUNETTE AI 4 FORMAGGI	3 Kg	-	3 Kg	24 mesi
	6 Kg	-	6 Kg	24 mesi
TORTELLONI RICOTTA E SPINACI		4	4 Kg	24 mesi
3 Kg	-	3 Kg	24 mesi	
TORTELLONI AI FUNGHI	3 Kg	-	3 Kg	24 mesi
	3 Kg	-	3 Kg	24 mesi
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI		4	4 Kg	24 mesi
RAVIOLI AL SALMONE	3 Kg	-	3 Kg	18 mesi
RAVIOLI ALLA CARNE DI MANZO	3 Kg	-	3 Kg	18 mesi
PENNE	1 Kg	4	4 Kg	24 mesi
FUSILLI	1 Kg	4	4 Kg	24 mesi
RIGATONI	1 Kg	4	4 Kg	24 mesi
FARFALLE	1 Kg	4	4 Kg	24 mesi
PENNE INTEGRALI	1 Kg	4	4 Kg	24 mesi
SPAGHETTI DI SEMOLA	1 Kg	4	4 Kg	24 mesi
LINGUINE	1 Kg	3	3 Kg	24 mesi
RISO CARNAROLI	1 Kg	4	4 Kg	24 mesi

SURGITAL IN CIFRE

I NOSTRI NUMERI

— STABILIMENTO —



35.000 m²
di superficie produttiva



34
linee produttive

— MAGAZZINO DI STOCCAGGIO —



6.000 m²
superficie totale

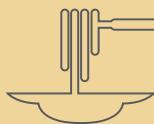
70.000 m³
capacità stoccaggio

14.000
posti pallet

OGNI GIORNO PRODUCIAMO



175
tonnellate
di pasta fresca



90.000
piatti pronti



30
tonnellate
di sughi in pepite®



C'era una volta...

... un piccolo laboratorio di pasta fresca di 45 metri quadri nel piccolo centro di Lavezzola in Romagna. C'era, ma una volta. Ora c'è uno stabilimento di 60.000 metri quadri che ha nome Surgital, la prima azienda italiana che produce pasta fresca, piatti pronti e sughi per la ristorazione di qualità. Tutto sapientemente surgelato, in modo da preservarne la fragranza e farlo arrivare, come appena fatto, sulle tavole di oltre 60 paesi al mondo.

UNA STORIA DI VERA QUALITÀ

Come sia stato possibile tutto questo in poco più di trent'anni è difficile spiegarlo se non con una vera e propria ossessione per la qualità. Per la nostra sfoglia, creata in un ambiente caldo e umido, così come insegnano ancora le nonne, vengono usate solo uova fresche pastorizzate, almeno 5 per ogni chilo di farina. La farina è rigorosamente di semola di grano duro, che garantisce una sfoglia elastica con un'ottima tenuta in cottura.

Le materie prime migliori vengono acquistate direttamente nei luoghi originari di produzione e ogniqualvolta sia possibile le produzioni DOP.

La lavorazione di ogni ingrediente avviene sempre all'interno dell'azienda. Un team di biologi sottopone quotidianamente a scrupolosi controlli tutto quello che viene acquistato e prodotto. Gli impianti produttivi sono studiati e messi a punto in collaborazione con le aziende che li realizzano per far sì che riproducano il più fedelmente possibile i gesti della lavorazione manuale.

EREDITÀ ED INTUIZIONE

Il nome Surgital lo abbiamo scelto nel 1995, per esprimere in una sola parola quelli che sono i due aspetti chiave della nostra attività: la tradizione culinaria italiana e la surgelazione. La tradizione l'abbiamo ereditata, la surgelazione intuita e adottata come il miglior metodo per conservare la pasta, il più naturale, il più antico e l'unico che permette di non utilizzare conservanti.

I nostri prodotti passano da 80 °C a -20 °C in un tempo molto breve, massimo 40 minuti, il che garantisce igiene assoluta e ne preserva in maniera straordinaria tutte le qualità nutrizionali e organolettiche.



Grazie alla tecnologia I.Q.F. (Individually Quick Frozen) ogni pezzo viene surgelato in modo tale che poi possa essere utilizzato singolarmente, rendendo possibile una totale riduzione degli sprechi e un controllo del food cost. Disponiamo oggi di una cella frigorifera interamente automatizzata di 70.000 metri cubi.

IL PIACERE DELLA RICERCA

Nel nostro Centro Ricerca e Sviluppo, una squadra di chef dà corpo al nostro instancabile desiderio di sperimentare tipologie di pasta fresca sempre nuove, ingredienti speciali e abbinamenti insoliti.

Si lavora al perfezionamento dei prodotti esistenti, si studia il modo di ottenere una sfoglia sempre più adatta ad abbracciare i sughi e i condimenti.

Nel 2009, all'interno dei nostri stabilimenti, abbiamo inaugurato De Gusto - l'Ateneo della Pasta, un ampio spazio concepito come luogo di formazione, degustazione, conoscenza e scambio. Accogliamo clienti, chef, studenti, organizziamo eventi e corsi di cucina.

SEMPRE DI PIÙ E SEMPRE PIÙ SOSTENIBILE

Il nostro sconfinato amore per la tradizione culinaria italiana non poteva non estendersi al bellissimo territorio in cui è nata. Ecco perché, dal 2010 ci siamo impegnati in cospicui investimenti per rendere sempre più sostenibili i nostri processi produttivi. Grazie a tre innovativi impianti per la produzione di energia pulita (un sistema fotovoltaico da 1.000 kW/h, una centrale di trigenerazione alimentata a metano con una potenza elettrica di 6.000 kW/h e una centrale a tre turbine oil-free da 600 kW/h con un brevetto di derivazione aerospaziale) siamo oggi in grado di produrre tutta l'energia di cui abbiamo bisogno.

Così facendo, risparmiamo all'ambiente che ci circonda 642 tonnellate di CO₂ ogni mese.

SIAMO IL PARTNER IDEALE PER IL FOOD SERVICE E NON SOLO...



RISTORAZIONE



RISTORAZIONE
STELLATA



CATENE DI
RISTORAZIONE



BAR



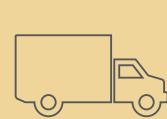
CATERING,
RISTORAZIONE
COLLETTIVA



HOTELLERIE



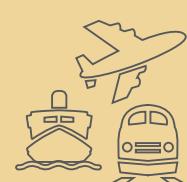
GDO



PORTA A PORTA



INDUSTRIA



SERVIZI DI
TRASPORTO



ALTA QUALITÀ CERTIFICATA

Creiamo primi, ma prima ancora creiamo idee.

Quello che portiamo sulle tavole di tutto il mondo è alta qualità certificata, ovvero il cuore dell'Italia. Dopo aver ottenuto già nel 1996 la conformità ai parametri HACCP, Surgital ha nel corso degli anni conquistato tutte le più importanti certificazioni riguardanti la salubrità del prodotto, l'organizzazione aziendale e il rispetto dell'ambiente: alcuni dei nostri prodotti possiedono anche le principali certificazioni religiose: Halal e Kosher.

UNA GRANDE FAMIGLIA

L'appassionato lavoro delle centinaia di persone che permette a quel sogno chiamato Surgital di diventare realtà ogni giorno, poggia su fondamenta solide: una famiglia unita. Romana Tamburini, attuale presidente e direttrice di produzione, e Edoardo Bacchini, amministratore delegato. E i tre figli: Massimiliano Bacchini, direttore commerciale; Elena Bacchini, direttore marketing ed Enrica Bacchini, direttore ricerca e sviluppo e sistemi di gestione. Siamo nati come azienda familiare e, in un certo senso, lo siamo ancora.

PASTASI® SOLUZIONI EXPRESS E IL PACK CON IL SENSO PRATICO...

...che ti parla,

con l'**ETICHETTA A FASCIA** che sigilla il cartone a garanzia del prodotto e riporta, ben evidenti, tutte le informazioni più importanti: tempi e modalità di cottura, ingredienti e immagine del prodotto.

...che ti ascolta.

con **SURGIPACK**, studiato per rispondere alla tua esigenza di praticità, velocità e qualità in cucina. Surgipack infatti è il sacchetto dotato di un esclusivo e praticissimo sistema apri-chiudi che ti facilita il lavoro e mantiene intatta la fragranza della pasta. Lo distinguerai a colpo d'occhio nel tuo freezer.





PASTASÌ® SOLUZIONI EXPRESS È UN MARCHIO



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