



L'ARTE DELLA PRECOTTURA

PASTA E RISO
PRECOTTI E SURGELATI
PER LA CUCINA ESPRESSA

XIV edizione

Pastasi® 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 Pastasi® 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 è quello che fa del precotto Pastasi® 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.

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



ORGANOLETTICAMENTE INALTERATI

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



NON COLLOSI E BEN SEPARATI

grazie al controllo costante dell'acqua in precottura e ad un innovativo sistema di surgelazione



UNIFORMI NELL'ASPETTO

senza macchie o irregolarità sulla superficie



CON TEMPI DI COTTURA RIDOTTISSIMI

qualunque sistema si adotti il tempo di cottura risulterà drasticamente ridotto



SEMPRE "AL DENTE"

la tenuta in cottura è decisamente elevata



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.



CONVENIENTI

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



RESISTENTI

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



precottura a spruzzi di acqua e vapore



precottura a immersione



LA PASTA E I SUOI FORMATI





precottura a immersione



precottura a spruzzi di acqua e vapore



PASTA FRESCA ALL'UOVO

PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA

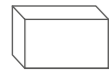


GARGANELLI ROMAGNOLI

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

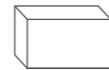


TAGLIATELLE ALL'UOVO

Ingredienti:

semola di grano duro, uova, acqua, sale.

Disponibili in confezioni da:



3kg • P010
(nido medio 26g)



1kg • P507
(nido medio 26g)



200g • PS007
(nido piccolo 16g)



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Ingredienti:

semola di grano duro, uova, acqua, sale.

Disponibili in confezioni da:



1kg • P506



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 %
GARGANELLI ROMAGNOLI	2,7	200	220	+10
STROZZAPRETI	3,0	200	220	+10
TAGLIATELLE ALL'UOVO	26/16 (nido)	200	270	+35

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 ALLA CHITARRA	40 (nido)	200	270	+35
TORTELLINI ALLA CARNE	4,0	200	220	+10



TORTELLINI ALLA CARNE DI MANZO

Ingredienti della pasta 70%:
semola di grano duro,
uova, acqua

Ingredienti del ripieno 30%:
carne di bovino brasata (34%),
ortaggi (carote, spinaci, bieta,
sedano, cipolla, aglio), polpa di
pomodoro, pangrattato, brodo
vegetale, spezie, sale,
olio di semi di girasole.

Disponibili in
confezioni da:



3kg • P1000



CAPPELLETTI AI FORMAGGI

Ingredienti della pasta 68%:
semola di grano duro,
uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 32%:
casatella, Parmigiano Reggiano
DOP, Grana Padano DOP,
pangrattato, uova, sale, spezie.

Disponibili in
confezioni da:



6kg • P011

CAPPELLETTI ALLA CARNE DI TACCHINO

Ingredienti della pasta 68%:
semola di grano duro,
uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 32%:
carne di tacchino brasata (43%),
ortaggi (sedano, carota, cipolla, aglio),
Grana Padano DOP, pangrattato,
brodo, sale, spezie,
olio di semi di girasole.

Disponibili in
confezioni da:



6kg • P004

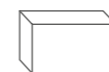


FIOCCHETTI AL GORGONZOLA

Ingredienti della pasta 62%:
semola di grano duro,
uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 38%:
Gorgonzola DOP (48%), ricotta,
Grana Padano DOP, pangrattato,
prezzemolo, sale.

Disponibili in
confezioni da:



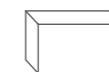
3kg • P1006

FIOCCHETTI AL PESTO

Ingredienti della pasta 62%:
semola di grano duro,
uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 38%:
ricotta, basilico, Pecorino Romano
DOP, pangrattato, olio extravergine
di oliva, noci, anacardi, sale, aglio.

Disponibili in
confezioni da:



3kg • P1007

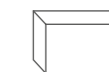


LUNETTE AI 4 FORMAGGI

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 • 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 %
TORTELLINI ALLA CARNE DI MANZO	4	200	220	+10
CAPPELLETTI AI FORMAGGI	4	200	220	+10
CAPPELLETTI ALLA CARNE DI TACCHINO	4	200	220	+10

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
FIOCCHETTI AL PESTO	6,3	200	220	+10
LUNETTE AI 4 FORMAGGI	10,5	200	220	+10



TORTELLONI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti della pasta 65%:

semola di grano duro,
uova, acqua.

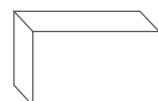
Ingredienti del ripieno 35%:

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

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



200g • PS008



RAVIOLI AL SALMONE

Ingredienti della pasta 54%:

semola di grano duro,
uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 46%:

salmone affumicato (16%), Grana
Padano DOP, ricotta, pangrattato,
sale.

**Disponibili in
confezioni da:**



3kg • P1005

RAVIOLI ALLA CARNE DI MANZO

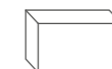
Ingredienti della pasta 55%:

semola di grano duro,
uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 45%:

carne di bovino brasata (28%),
brodo, ortaggi (carote, spinaci,
bieta, sedano, cipolla, aglio), polpa
di pomodoro, pangrattato, spezie,
sale, olio di semi di girasole.

**Disponibili in
confezioni da:**



3kg • P1001



MARGHERITE AL SALMONE E LIMONE

Ingredienti della pasta 43%:

semola di grano duro,
uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 57%:

ricotta, salmone (14%), salmone
affumicato (8%), mascarpone, aneto,
olio di semi di girasole, succo di
limone (1,7%), pangrattato, scalogno,
sale, pepe.

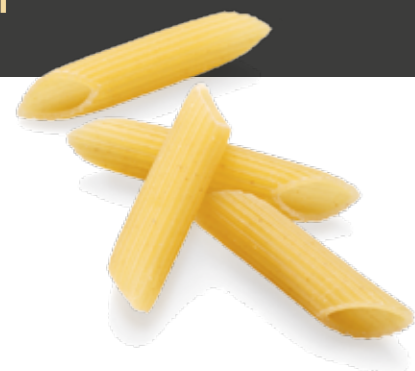
**Disponibili in
confezioni da:**



3kg • P1009

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	8,4	200	220	+10

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 AL SALMONE	8,4	200	220	+10
RAVIOLI ALLA CARNE DI MANZO	8,4	200	220	+10
MARGHERITE AL SALMONE E LIMONE	15	200	220	+10



PENNE

Ingredienti:
semola di grano duro,
acqua, sale.

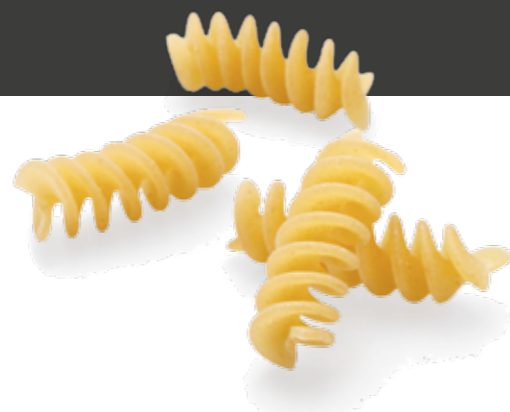
**Disponibili in
confezioni da:**



1kg • P501



200g • PS001



FUSILLI

Ingredienti:
semola di grano duro,
acqua, sale.

**Disponibili in
confezioni da:**



1kg • P502



200g • PS002



RIGATONI

Ingredienti:
semola di grano duro,
acqua, sale.

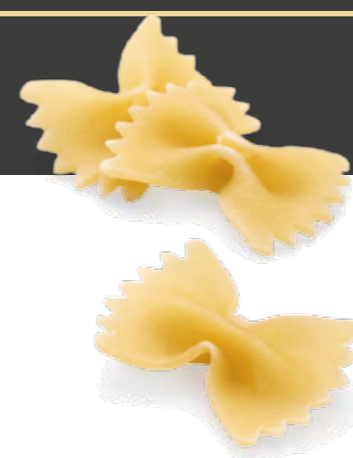
**Disponibili in
confezioni da:**



1kg • P504



200g • PS004



FARFALLE

Ingredienti:
semola di grano duro,
acqua, sale.

**Disponibili in
confezioni da:**



1kg • P503



PENNE TRICOLORE

Ingredienti:
semola di grano duro, acqua,
sale (se rossa con pomodoro
disidratato 1,5%, se verde con
spinaci disidratati 1%).

**Disponibili in
confezioni da:**



1kg • P505



PENNE INTEGRALI

Ingredienti:
semola integrale di grano duro,
acqua, sale.

**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 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

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 %
FARFALLE	2,2	200	220	+10
PENNE TRICOLORE	2,2	200	220	+10
PENNE INTEGRALI	2,2	200	220	+10



**SPAGHETTI
DI SEMOLA**

Ingredienti:
semola di grano duro, acqua.

Disponibili in
confezioni da:



1kg • P512



200g • PS010



LINGUINE

Ingredienti:
semola di grano duro Kronos®,
acqua, sale.



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.

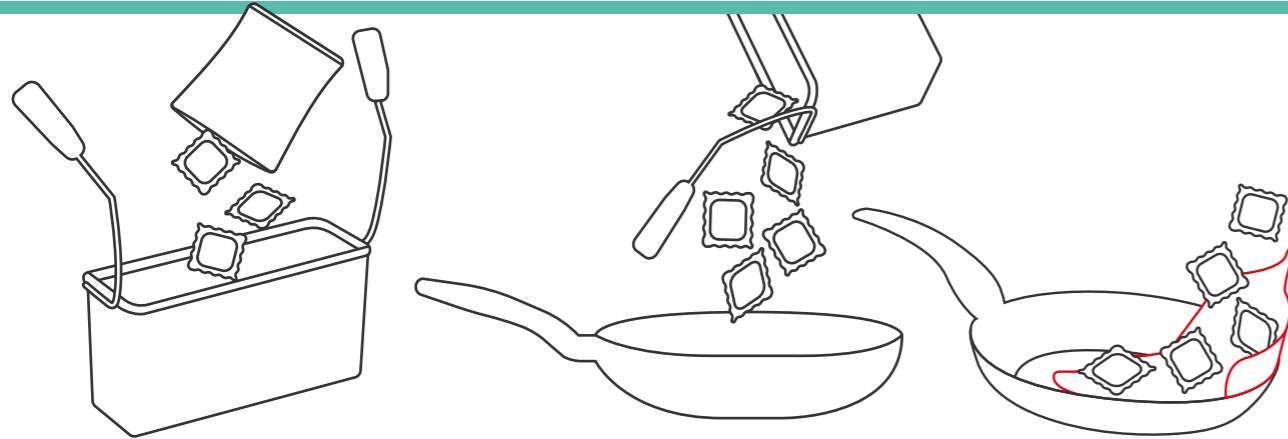


	In acqua bollente	In padella	In forno a microonde (750w)	In forno a vapore (100°C)	Nel cuocipasta
GARGANELLI ROMAGNOLI	1 min	4 min	3/4 min	3 min	1,30 min
STROZZAPRETI	1 min	4 min	3/4 min	no	1,30 min
TAGLIATELLE ALL'UOVO	1 min	4 min	no	no	1,30 min
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	2 min	5 min	no	no	3 min
TORTELLINI ALLA CARNE	1 min	4 min	3/4 min	2 min	1,30 min
TORTELLINI ALLA CARNE DI MANZO	1 min	4 min	3/4 min	2 min	1,30 min
CAPPELLETTI AI FORMAGGI	1 min	4 min	3/4 min	2 min	1,30 min
CAPPELLETTI ALLA CARNE DI TACCHINO	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
FIOCCHETTI AL PESTO	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 FUNGHI	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
MARGHERITE AL SALMONE E LIMONE	2 min	4/5 min	no	no	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 TRICOLORE	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

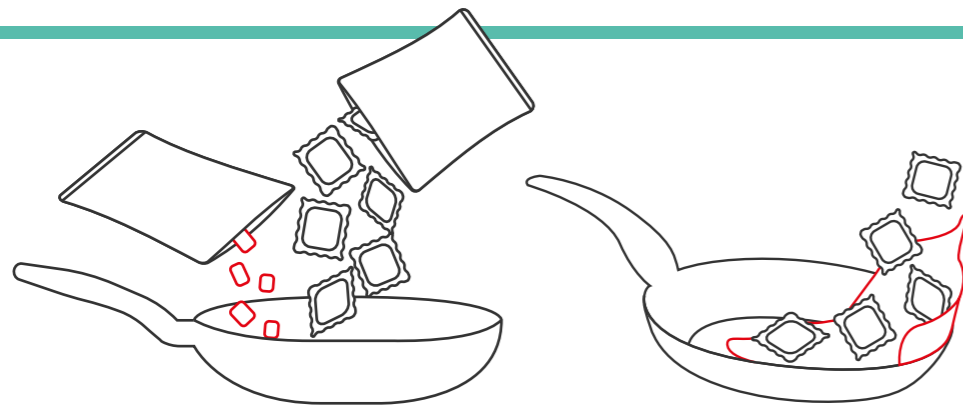


IN ACQUA BOLLENTE:



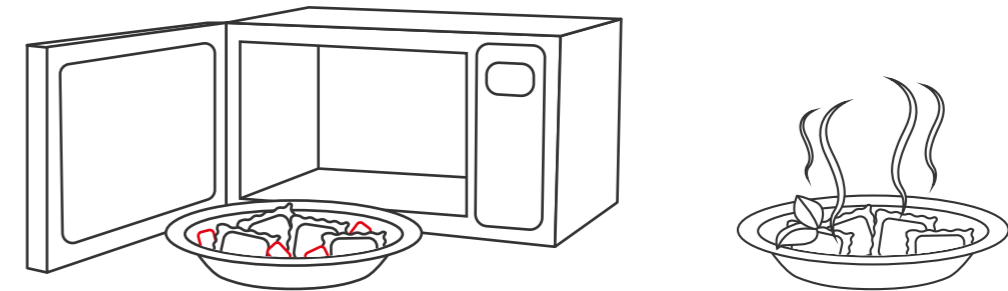
Versare la pasta ancora surgelata in acqua bollente per il tempo indicato in tabella, scolare e condire in padella con il sugo già pronto. Alcuni prodotti richiedono un tempo di rinvenimento diverso: vedere la tabella riassuntiva.

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



TERRITORIO E VARIETÀ



Il Territorio

Il riso Pastasi® Soluzioni Express è selezionato nelle zone di produzione più rinomate o per essere le zone di produzione originarie di quella specifica varietà o per particolari caratteristiche del territorio che dà vita a coltivazioni di particolare pregio.

Per il Carnaroli, ad esempio sono state scelte le coltivazioni del 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.

Il Vialone Nano viene selezionato dalle risaie del veronese e dai contigui territori della provincia di Mantova, dove viene coltivato su terreni irrigati con acqua di risorgiva. Qui si coltiva il miglior Vialone Nano italiano.

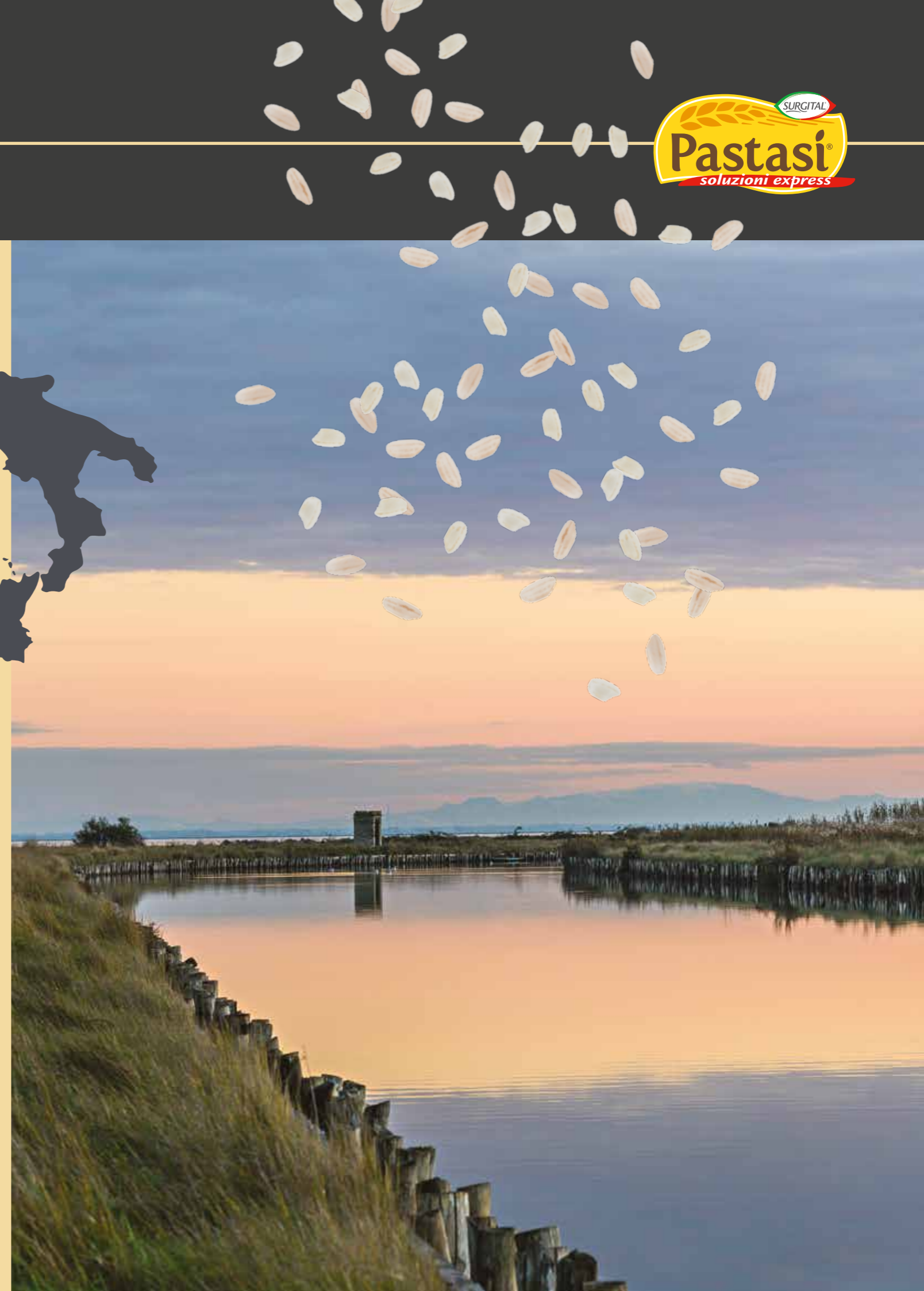
Il Ribe Parboiled viene selezionato di volta in volta tra le migliori produzioni italiane.

Le 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 Vialone Nano fa parte della categoria semifino. Il suo chicco di grandezza media, ha forma tonda e semilunga, il colore è bianco e il suo dente è pronunciato. Appartiene alla famiglia dei risi a grana media e corta (gruppo japonica). Assorbe benissimo i condimenti e presenta anch'esso una elevata tenuta in cottura, quindi è adatto per la preparazione dei risotti sia matecati che sgranati, ma è la varietà che in cucina maggiormente si adatta a ogni tipo di preparazione.

Il Ribe Parboiled, un riso lungo di tipo japonica più adatto per insalate di riso e piatti freddi. Il Ribe che abbiamo scelto è un Parboiled, che significa parzialmente bollito, una modalità di trattamento dei chicchi che ne salvaguarda il contenuto di vitamine e sali minerali. Infatti il Parboiled presenta lo stesso tenore nutritivo del riso integrale ed è adatto a cotture prolungate.





**RISO
CARNAROLI**

Ingredienti:
riso carnaroli,
acqua, sale.

**Disponibili in
confezioni da:**



1kg • P600



**RISO
VIALONE NANO**

Ingredienti:
riso vialone nano,
acqua, sale.

**Disponibili in
confezioni da:**



1kg • P601



**RISO
RIBE PARBOILED**

Ingredienti:
riso ribe parboiled,
acqua, sale.

**Disponibili in
confezioni da:**



1kg • P602

I TEMPI DEL RISO

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

Riso (100 gr)

Tempo di rinvenimento (min)



1-2



4-5



2-3



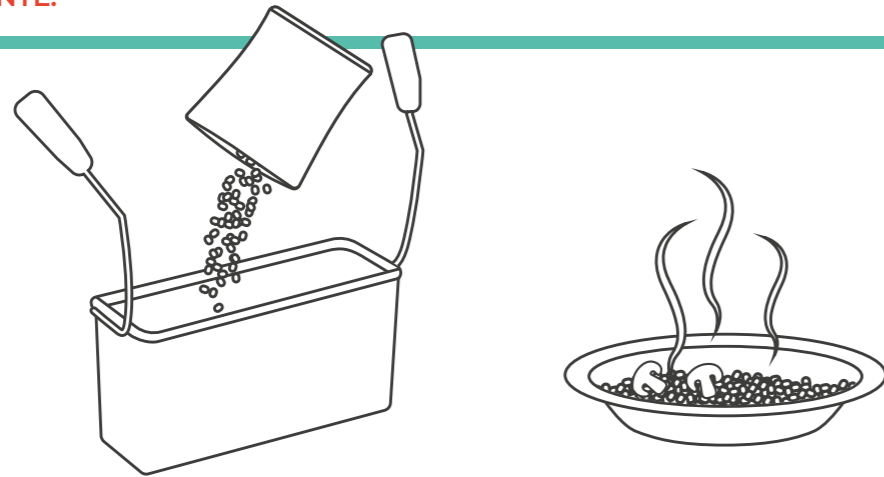
3-4

Prodotto	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 %
CARNAROLI	200	220	+10
VIALONE NANO	200	220	+10
RIBE PARBOILED	200	220	+10

MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEL RISO

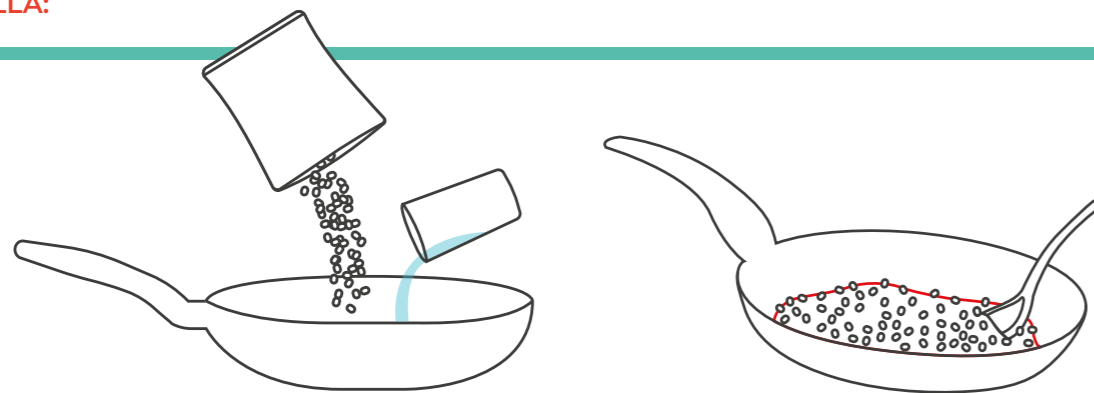


IN ACQUA BOLLENTE:



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

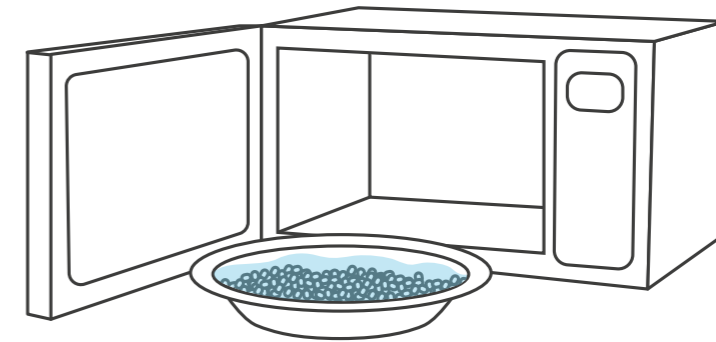
IN PADELLA:



Versare il riso surgelato e la salsa in padella (1 porzione: 200 g 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.

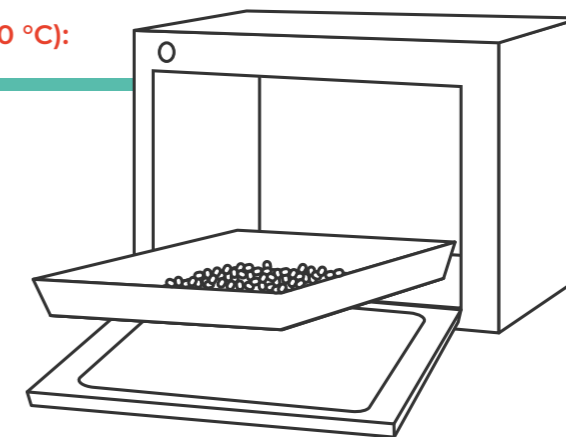
*La quantità di acqua può variare in base alla densità della salsa.

IN FORNO A 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 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

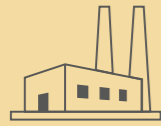


prodotto	cartone/ busta	numero di buste per cartone	peso del cartone in Kg	durata prodotto
GARGANELLI ROMAGNOLI	3 Kg	-	3 Kg	18 mesi
STROZZAPRETI	1 Kg	4	4 Kg	18 mesi
TAGLIATELLE ALL'UOVO	3 Kg	-	3 Kg	18 mesi
	1 Kg	3	3 Kg	18 mesi
	200 g	20	4 Kg	18 mesi
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	1 Kg	4	4 Kg	18 mesi
TORTELLINI ALLA CARNE	1 Kg	4	4 Kg	18 mesi
TORTELLINI ALLA CARNE DI MANZO	3 Kg	-	3 Kg	18 mesi
CAPPELLETTI AI FORMAGGI	6 Kg	-	6 Kg	24 mesi
CAPPELLETTI ALLA CARNE DI TACCHINO	6 Kg	-	6 Kg	18 mesi
FIOCCHETTI AL GORGONZOLA	3 Kg	-	3 Kg	24 mesi
FIOCCHETTI AL PESTO	3 Kg	-	3 Kg	24 mesi
LUNETTE AI 4 FORMAGGI	3 Kg	-	3 Kg	24 mesi
TORTELLONI RICOTTA E SPINACI	6 Kg	-	6 Kg	24 mesi
	1 Kg	4	4 Kg	24 mesi
TORTELLONI AI FUNGHI	3 Kg	-	3 Kg	24 mesi
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI	3 Kg	-	3 Kg	24 mesi
	1 Kg	4	4 Kg	24 mesi
	200 g	30	6 Kg	24 mesi

prodotto	cartone/ busta	numero di buste per cartone	peso del cartone in Kg	durata prodotto
RAVIOLI AL SALMONE	3 Kg	-	3 Kg	18 mesi
RAVIOLI ALLA CARNE DI MANZO	3 Kg	-	3 Kg	18 mesi
MARGHERITE AL SALMONE E LIMONE	3 Kg	-	3 Kg	18 mesi
PENNE	1 Kg	4	4 Kg	18 mesi
	200 g	30	6 Kg	18 mesi
FUSILLI	1 Kg	4	4 Kg	18 mesi
	200 g	30	6 Kg	18 mesi
RIGATONI	1 Kg	4	4 Kg	18 mesi
	200 g	30	6 Kg	18 mesi
FARFALLE	1 Kg	4	4 Kg	18 mesi
PENNE TRICOLORE	1 Kg	4	4 Kg	18 mesi
PENNE INTEGRALI	1 Kg	4	4 Kg	18 mesi
FARFALLE	1 Kg	4	4 Kg	18 mesi
SPAGHETTI DI SEMOLA	1 Kg	4	4 Kg	18 mesi
	200 g	20	4 Kg	18 mesi
LINGUINE	1 Kg	3	3 Kg	18 mesi
RISO CARNAROLI	1 Kg	4	4 Kg	18 mesi
RISO VIALONE NANO	1 Kg	4	4 Kg	18 mesi
RISO RIBE PARBOILED	1 Kg	4	4 Kg	18 mesi

SURGITAL IN CIFRE I NOSTRI NUMERI

STABILIMENTO



28.000 m²
di superficie produttiva



29
linee produttive

MAGAZZINO DI STOCCAGGIO

6.000 m²
superficie totale



70.000 m³
capacità stoccaggio

14.000
posti pallet

OGNI GIORNO PRODUCIAMO



135
tonnellate
di pasta fresca



60.000
piatti pronti



8
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 60.000 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



L'italiana preferita dallo chef.

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