

I Sughetti di 4 Salti in Padella: la freschezza secondo natura, all'insegna di qualità e praticità

La linea 4 Salti in Padella si è arricchita di una ghiotta novità: parliamo dei Sughetti, preparati con la stessa cura e gli stessi ingredienti delle ricette casalinghe, surgelati per conservarne qualità e freschezza. Si tratta quindi di sughi pronti ma con i sapori veri della cucina italiana, ingredienti scelti e preparazioni tradizionali, per offrire al consumatore più esigente un sugo ricco, gustoso, proprio come fatto in casa. I Sughetti di 4 Salti in Padella sono disponibili in tre gustose ricette della

senza un metodo in grado di minimizzare le modificazioni chimiche, fisiche e microbiologiche subite dagli alimenti durante la conservazione. Il freddo e l'elevata velocità di surgelazione permettono di mantenere intatti nel tempo tutti gli elementi qualitativi e nutrizionali degli alimenti. Infatti, la sugelazione consente da sola di rallentare le reazioni che portano al deterioramento delle proprietà nutrizionali e organolettiche che normalmente avviene nei prodotti freschi.



cultura gastronomica italiana: il "Sughetto all'Arrabbiata", un classico ideale anche per preparazioni creative; il "Ragù alla Bolognese", con carne bovina proveniente solo da tagli selezionati; il "Sughetto di mare con Gamberetti e Vongole", con gamberetti dei mari del Nord, pomodoro, vongole e brodo di crostacei, perfetto per primi e risotti, ma anche per arricchire ogni preparazione a base di pesce, dalla griglia ai crostini. Le ricette classiche della nostra cucina, insomma, forti di una qualità che, grazie al rispetto del metodo di preparazione e al processo di surgelazione, non ha nulla da invidiare al sugo fatto in casa.

Inoltre, la conservazione a basse temperature garantisce la sicurezza igienica degli alimenti.

Il freddo rappresenta quindi un metodo naturale di conservazione e permette di salvaguardare l'autenticità delle caratteristiche degli ingredienti freschi e dei piatti appena preparati, senza ulteriori interventi, come l'aggiunta di conservanti.

Per questo i Sughetti 4 Salti in Padella rappresentano una grande novità: sughi pronti surgelati preparati seguendo tutte le fasi di una ricetta casalinga, con ingredienti scelti con cura, preparati secondo la migliore tradizione culinaria e in grado di riproporre, attraverso il processo di surgelazione, gli stessi sapori dei sughi preferiti, come appena fatti.

Tutti i plus della surgelazione

E proprio il processo di surgelazione rappre-



Unilever Italia srl
Via Paolo di Dono, 3/A – 00142 Roma
Tel. 06.5449.1 – www.unilever.it