

LOGRÒ

HDS S.p.A.
Divisione Logrò

Rovereto, 17 ottobre 2011

Non solo sugo per i vostri aperitivi e le cene d'autunno

Molto più di un sugo, Una crema che può aiutarti a creare gustosi happy hours con gli amici o a preparare primi piatti gustosi in pochi minuti.



Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing
Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888
Mail: beatrice@comunicazioneabc.com

HDS S.p.A. – Divisione Logrò

Sede legale: 38068 Rovereto (TN) – Via Fornaci, 29 Tel. 0464/4848 - Fax 0464/484800
Capitale Sociale € 5.000.000,00 int. vers. - P. Iva - Cod. Fisc.. Reg. Imprese di Trento n. 03406200240 Rea 200231

LOGRÒ

HDS S.p.A. Divisione Logrò

Molto più di un sugo! Un prodotto che può diventare un nuovo e valido aiuto in cucina. **NonSoloSugo** è un sugo-crema di nuova generazione col quale puoi personalizzare le tue ricette, creando piatti deliziosi in modo veloce: in due minuti realizzi un condimento nuovo e gustoso per la pasta o il riso.

Molteplici sono gli utilizzi alternativi per realizzare con fantasia e creatività tanti piatti diversi: tartine, sandwich freddi, panettoni gastronomici, vol au vent, frittate, ecc.

Puoi insaporire la salsa besciamella per creare nuove paste al forno di ogni tipo, farcire tortelloni o ravioli, insaporire gnocchi, ripieni di carne o le classiche polpette (anche di pesce) o le tartine in gelatina.

Tutti questi piatti potranno essere personalizzate da voi con nuovi sapori e in breve tempo.

Innovazione e fantasia in cucina in perfetta sintonia con i nuovi stili alimentari.

Il prodotto è in lattina smaltata, per garantire nel tempo la miglior conservazione, ti segue in poco spazio, nelle tue gite in montagna o al mare per un pic-nic o in barca, pronto a lasciarti tutto il tempo libero che vuoi, chiuso nel contenitore infrangibile, pratico, ermetico, al riparo dalla luce, resistente a ogni temperatura, igienicamente sicuro e inviolabile.

Arrivano gli amici per l'aperitivo?

NonSoloSugo ti da una mano a farcire tartine e crostini o a riempire i vol au vent che tieni in dispensa, per un antipasto caldo e di classe.



Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing
Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888

Mail: beatrice@comunicazioneabc.com

HDS S.p.A. – Divisione Logrò

Sede legale: 38068 Rovereto (TN) – Via Fornaci, 29 Tel. 0464/4848 - Fax 0464/484800
Capitale Sociale € 5.000.000,00 int. vers. - P. Iva - Cod. Fisc.. Reg. Imprese di Trento n. 03406200240 Rea 200231

LOGRÒ

HDS S.p.A.
Divisione Logrò

Una pasta al forno nuova?

NonSoloSugo ti permette di farcire la besciamella col gusto che vuoi

Vuoi un tocco nuovo di creatività ?

Un tortino di pasta briseè caldo,
con prosciutto di Praga e 4 formaggi,
dei sofficini di pasta sfoglia ripieni,
due canelloni al forno mare e monti,
una frittatina ai carciofi,
una scaloppina o una polenta ai funghi tartufata o ai 4 formaggi,
o un panino trendy con una marcia in più.



NonSoloSugo ti consente di scatenare la tua fantasia e la tua creatività, cancellando la monotonia delle solite cose, senza chiederti se non il tempo di aprire... usare, e ricevere i complimenti dei tuoi commensali.

Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing
Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888

Mail: beatrice@comunicazioneabc.com

HDS S.p.A. – Divisione Logrò

Sede legale: 38068 Rovereto (TN) – Via Fornaci, 29 – Tel. 0464/4848 – Fax 0464/484800
Capitale Sociale € 5.000.000,00 int. vers. - P. Iva - Cod. Fisc.. Reg. Imprese di Trento n. 03406200240 Rea 200231



HDS S.p.A.
Divisione Logrò

NonSoloSugo ai Carciofi

Crema di carciofi teneri di prima scelta, con pezzettini i carciofo, conditi con cipolla e prezzemolo. Un classico mediterraneo dalla versatilità unica per ogni utilizzo

Scaloppine di vitellone ai carciofi

Per 4 persone

NonSoloSugo ai Carciofi
8 scaloppine di vitellone
vino bianco
sale
brodo vegetale
burro
olio

ricetta In una padella saltare delle scaloppine taglio sottile di vitellone con burro e olio. Una volta che hanno preso colore, aggiungere un goccio di vino bianco e far restringere, salare. Aggiungere un mezzo bicchiere di brodo anche vegetale, e se si vuole anche un poco di concentrato di pomodoro: far restringere e poi unire NonSoloSugo ai carciofi mantecando l'insieme. A piacere una pruzzata di pepe prima di servire su un crostone di pane passato alla piastra.

NonSoloSugo ai 4 formaggi

Vellutata di quattro formaggi (Grana Padano, Emmental, Fontal e Gorgonzola). La delicatezza del prodotto ne fanno anche una crema di formaggi da spalmare su pane, crostini, ecc... da utilizzare così com'è.

Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing
Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888

Mail: beatrice@comunicazioneabc.com

HDS S.p.A. – Divisione Logrò

Sede legale: 38068 Rovereto (TN) – Via Fornaci, 29 Tel. 0464/4848 - Fax 0464/484800
Capitale Sociale € 5.000.000,00 int. vers. - P. Iva - Cod. Fisc.. Reg. Imprese di Trento n. 03406200240 Rea 200231

LOGRÒ

HDS S.p.A.
Divisione Logrò



Risottino bianco ai 4 Formaggi

Per 4 persone:

320 gr. di riso
Mezza cipolla
brodo vegetale o di carne
mezzo bicchiere di prosecco
un trito di prezzemolo
burro
olio

Ricetta: In una pentola soffriggere una mezza cipolla tagliata molto fine con burro e olio. Unire il riso e lasciare tostare per un paio di minuti avendo cura di girarlo molto bene. Aggiungere un mezzo bicchiere di Prosecco e farlo evaporare a fiamma alta, girando bene il riso, poi aggiungere uno o due mescoli di brodo di carne o vegetale che avrete preparato prima. A metà cottura tastare il gusto e aggiustare a piacere. Due o tre minuti prima della cottura finale, aggiungere Nonsolosugo ai 4 formaggi e mantecare bene sino a cottura ultimata. Servite con una spruzzata di erba cipollina o di prezzemolo o erba cipollina. quanto basta.

Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing
Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888
Mail: beatrice@comunicazioneabc.com

HDS S.p.A. – Divisione Logrò

Sede legale: 38068 Rovereto (TN) – Via Fornaci, 29 Tel. 0464/4848 - Fax 0464/484800
Capitale Sociale € 5.000.000,00 int. vers. - P. Iva - Cod. Fisc.. Reg. Imprese di Trento n. 03406200240 Rea 200231

LOGRÒ

HDS S.p.A.
Divisione Logrò

NonSoloSugo ai Funghi e Tartufo

Una crema di funghi prataioli freschi, con moderata presenza di tartufo d'estate, lavorati in una ricetta esclusiva Logrò, ad altissima resa.



Pansotti alle erbe con crema di funghi e tartufo

Per 4 persone

500 gr. pansotti alle erbe e ricotta

NonSoloSugo Funghi e tartufo (1-2 cucchiari)

Una tazza di panna da cucina o latte intero

Dado vegetale, una noce di burro

Ricetta: Cuocere in brodo vegetale i pansotti di ricotta e scolarli al dente. A parte in un tegame soffriggere del burro con una foglia di salvia (da togliere poi) e aggiungere i pansotti, Nonsolosugo Funghi e tartufo a proprio piacere, (1-2 cucchiari) e della panna da cucina (o in sostituzione del latte intero). Mantecare rimescolando delicatamente l'insieme e servire caldi.

Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing

Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888

Mail: beatrice@comunicazioneabc.com

HDS S.p.A. – Divisione Logrò

Sede legale: 38068 Rovereto (TN) – Via Fornaci, 29 Tel. 0464/4848 - Fax 0464/484800
Capitale Sociale € 5.000.000,00 int. vers. - P. Iva - Cod. Fisc.. Reg. Imprese di Trento n. 03406200240 Rea 200231

LOGRÒ

HDS S.p.A.
Divisione Logrò

NonSoloSugo al Salmone

Solo Salmone fresco e salmone affumicato in olio d'oliva, con aggiunta di fecola di patate con aroma di olive nere, pepe, capperi e aglio per una crema delicata.

Ricetta

Farfalle alla crema di salmone

Per 4 persone

360 gr. di farfalle
NonSoloSugo al Salmone
Fumetto di pesce

Ricetta: Cuocere le farfalle in acqua possibilmente con l'aggiunta di fumetto di pesce. In un tegame a parte scaldare a fuoco lento un cucchiaino di olio d'oliva aggiungendo NonSoloSugo al salmone e due cucchiaini di latte intero; mescolate il tutto rendendo liquido l'insieme. Buttate la pasta appena scolata nel tegame con il salmone e aggiungere la panna mantecando ben bene senza farla rapprendere. Servite in tavola con una spruzzata di aneto.



Crostini NonSoloSugo salmone, gamberi e pomodori secchi

Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing
Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888

Mail: beatrice@comunicazioneabc.com

HDS S.p.A. – Divisione Logrò

Sede legale: 38068 Rovereto (TN) – Via Fornaci, 29 Tel. 0464/4848 - Fax 0464/484800
Capitale Sociale € 5.000.000,00 int. vers. - P. Iva - Cod. Fisc.. Reg. Imprese di Trento n. 03406200240 Rea 200231