

selezione
MILLE

SUGHI IN BUSTA



selezione **MILLE**

SUGHI IN BUSTA

I SUGHI FIRMATI DEMETRA NEL NUOVO FORMATO GOLD.

Quando ingredienti selezionati incontrano l'innovativo DIVA SYSTEM® nascono sapori autentici e risultati impeccabili.



Scopri
la selezione
completa
di sughi
da 1000g

pomodoro
100% italiano



nuovo
prodotto

nuova
ricetta

nuovo
formato

L'ESSENZA DEL GUSTO AUTENTICO DEMETRA, IN UN NUOVO FORMATO PERFETTO PER GLI CHEF.

Il gusto che parla italiano, la qualità che si assapora in un formato ideale: una soluzione pensata per chi cerca praticità, grande resa e sapori genuini. Perfetto per portare in ogni piatto la qualità da Chef della vera tradizione italiana.

SUGHI IN BUSTA DA 1000g

Le ricette della Linea di Sughi in busta da 1000g, disponibili in diverse varianti. Un'altra autentica emozione firmata Demetra.



NUOVO FORMATO



NUOVA RICETTA



NUOVO PRODOTTO



FORMATO DA 1000g

Il nuovo formato in busta da 1000g è pensato per semplificare la gestione in cucina: leggero, pratico e perfetto per il porzionamento. Meno sprechi, meno ingombro e massima efficienza nel servizio.



POMODORO 100% ITALIANO

Il cuore dei nostri sughi nasce da pomodori italiani selezionati, coltivati al sole e raccolti al giusto grado di maturazione. Lavorati con cura per preservarne freschezza, colore e dolcezza naturale, garantiscono un sapore autentico e costante, ideale per ogni cucina professionale.



MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ

Ogni ingrediente è scelto per assicurare equilibrio e intensità: erbe aromatiche fresche, spezie dosate con precisione e verdure lavorate nel rispetto della loro naturale bontà. Per un sugo che esalta ogni piatto, senza coprirne l'identità.



ALTA RESA IN CUCINA

Una base che lavora al tuo ritmo: cremosa, stabile e versatile. Con un'alta concentrazione di gusto e una texture perfetta, i nostri sughi offrono resa elevata e risultati costanti, riducendo tempi e margini d'errore in cucina.



PRONTO IN 30 SECONDI

Basta scaldarlo per pochi istanti e il sugo è pronto per l'uso. Perfetto per linee ad alta produttività, delivery o ristorazione veloce, senza compromessi sul sapore o sulla qualità. Più tempo per la creatività in cucina.



SENZA GLUTINE – SENZA CONSERVANTI

Una ricetta pulita, fatta di pochi ingredienti e tanta qualità. I nostri sughi sono privi di glutine e senza conservanti aggiunti, per offrire un prodotto genuino e sicuro, adatto a ogni esigenza professionale.



METODO DIVA SYSTEM

L'EVOLUZIONE DELLA COTTURA

Un sistema innovativo che unisce cottura sottovuoto e iniezione diretta di vapore per preservare la qualità degli ingredienti. La cottura a bassa temperatura mantiene la fragranza e il colore naturali, riducendo l'ossidazione e la dispersione dei profumi. Meno stress termico e meccanico, più gusto autentico e costante, come appena preparato.



05007

SUGO MARINARA

Una nuova ricetta, un viaggio nei sapori del Mediterraneo. La combinazione di pomodoro, acciughe, capperi, colatura di alici del Mar Cantabrico, aglio e olio d'oliva, restituisce un perfetto equilibrio tra mare e terra, con una sapidità intensa che esalta ogni piatto. Ideale per condire primi piatti, farcire pizze e focacce o dare profondità al fondo del pesce in umido.

L'essenza della cucina di mare

- ✓ GUSTO PIENO E BILANCIATO
- ✓ ALTA QUALITÀ COSTANTE
- ✓ SCELTA INGREDIENTI CURATA



05008

RAGÙ DI VERDURE

Un concentrato di freschezza e colore, con le verdure come protagoniste. Dalla consistenza corposa e dal sapore ricco e avvolgente, si presta sia come condimento per primi piatti di pasta o riso, sia per la preparazione di crostini croccanti o come base per polpette. Un alleato quotidiano per portare colore, sapore e semplicità in ogni preparazione.

Tutto il sapore della natura.

- ✓ SOLO VEGETALI SELEZIONATI
- ✓ ISPIRATO ALLA TRADIZIONE
- ✓ LEGGERO E NUTRIENTE



NUOVA RICETTA



05006

SUGO TONNO

Una nuova ricetta che esalta la qualità degli ingredienti, selezionati con cura per offrire un sapore autentico e riconoscibile. La base al tonno, garantisce un gusto pieno e naturale, perfetto per i professionisti che cercano un prodotto affidabile, ricco di carattere e capace di valorizzare ogni piatto.

L'intensità del mare,
la qualità della tradizione.

- ✓ TONNO SELEZIONATO
- ✓ GUSTO INTENSO E NATURALE
- ✓ VERSATILE IN CUCINA



05009

SUGO BOSCAIOLI

Una preparazione inedita che richiama i profumi del bosco, dove i funghi porcini e i pinaroli donano una nota profondamente terrosa e avvolgente. La consistenza corposa del sugo avvolge ogni formato di pasta, aderendo perfettamente durante la mantecatura. Da provare anche in abbinamento a gnocchi e polenta.

L'eleganza rustica del bosco,
vegetale e autentica.

- ✓ SAPORE GENUINO
- ✓ INGREDIENTI FRESCHI
- ✓ CORPOSO E DECISO



NUOVA RICETTA



NUOVA RICETTA



05010

SUGO AMATRICIANA

Il guanciale è il cuore di questa nuova ricetta: profumato e croccante, sprigiona tutto il sapore autentico della tradizione culinaria romana. La dolcezza del pomodoro, unita alle note aromatiche delle erbe, crea un equilibrio perfetto che rende il sugo intenso ma armonioso. Ideale per condire la pasta, si presta anche a scaloppine o pizze in teglia, portando in ogni preparazione il gusto inconfondibile dell'amatriciana.

L'amatriciana, come vuole la cucina romana.

- ✓ FEDELE ALLA TRADIZIONE
- ✓ BILANCIATO E AVVOLGENTE
- ✓ SOLO MATERIE PRIME SCELTE



05003

SUGO PRIMAVERA

Condimento fresco e leggero a base di pomodoro e verdure passate, dalla consistenza vellutata e armoniosa. Grazie alla sua delicatezza, è ideale sia per condire direttamente primi piatti, sia come punto di partenza versatile per preparazioni a base di verdure, portando vitalità nelle tue ricette.

Freschezza, leggerezza e vivacità in ogni preparazione.

- ✓ SOLO VEGETALI SELEZIONATI
- ✓ ISPIRATO ALLA TRADIZIONE
- ✓ LEGGERO E NUTRIENTE



05001

SUGO POMODORELLA

Una ricetta delicata e armoniosa a base di pomodoro e verdure fresche tagliate finemente, per ottenere un aroma intenso, fruttato ed avvolgente. La morbida corposità rende questo sugo ideale per tutte quelle preparazioni in cui si ricerca il giusto equilibrio tra freschezza vegetale e dolcezza del pomodoro.

Il gusto autentico degli
ingredienti del territorio.

- ✓ LEGGERE NOTE FRUTTATE
- ✓ FRESCO E RICCO DI SAPORE
- ✓ ESALTA OGNI RICETTA



05002

SUGO DI POMODORO

Condimento pronto all'uso a base di pomodoro, olio extravergine d'oliva e basilico, dal gusto genuino e armonioso. Perfetto per esaltare primi piatti al pomodoro, si presta anche come base versatile per la preparazione di sughi e piatti dal carattere mediterraneo, esaltando le note aromatiche e offrendo ai professionisti totale libertà di creatività in cucina.

Fatto con il meglio
della terra.

- ✓ SOLO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
- ✓ FEDELE ALLA TRADIZIONE
- ✓ FACILE DA ABBINARE



*capperi e
olive denocciolate*



05004

SUGO PIZZAIOLA

Capperi e olive sono il cuore pulsante di questo sugo pronto all'uso. La loro sapidità e intensità si fonde con la dolcezza del pomodoro 100% italiano e con aromi selezionati, dando vita a un'esplosione di gusto che rende ogni ricetta "alla pizzaiola" profumata, piena di carattere e immediatamente riconoscibile. Perfetto per valorizzare primi piatti di pasta o riso, da provare anche con scaloppe di carne e pesce.

Il profumo della cucina
mediterranea.

- ✓ GUSTO INCONFONDIBILE
- ✓ AVVOLGENTE E DECISO
- ✓ 100% VEGETALE

*peperoncino
piccante*

05005

SUGO ARRABBIATA

Un'esplosione di carattere e piccantezza, dove il peperoncino regala intensità e personalità, mentre gli aromi ne equilibrano la forza con freschezza e armonia. Il risultato è un sugo dal profumo avvolgente e dal gusto vibrante, perfetto per valorizzare una preparazione classica di pasta secca "all'arrabiata" e per trasformare ogni piatto in un'esperienza sensoriale memorabile.

Carattere piccante
che conquista il palato.

- ✓ MATERIE PRIME SELEZIONATE
- ✓ VIVACE ESPLOSIONE DI SAPORE
- ✓ ALTA RESA IN CUCINA



Scopri
la selezione
completa
di sughi
da 1000g

**AU
TH
EN
TIC**
food passion

UFFICI E STABILIMENTO

Via Roma 751
23018 Talamona (SO) - Italia
T. +39 0342 674011

demetrafood.it