



Surgel Grotte

TRADIZIONALMENTE PUGLIESE



Oggi vi raccontiamo una storia pugliese.

È una storia di tradizione e d'innovazione, lievitata tra le nostre mani dopo aver esplorato tra i gusti e le tendenze dei clienti. Abbiamo capito che la cultura culinaria è molto diffusa tra la gente. Chiedono prodotti di qualità, dalle ottime materie prime. Cercano la tradizione a tavola, nei giorni di festa e nelle pause. Desiderano un gusto pieno, appagante. Vogliono far festa.

Mentre eravamo impegnati nella crescita della nostra azienda, abbiamo prestato ascolto alla voce degli amanti dei prodotti da forno. Noi siamo Surgel Grotte, un'azienda moderna ed efficiente operante nella piccola Città carsica di Castellana Grotte. In un tempo in cui i gusti si fanno sempre più raffinati, abbiamo deciso di rispondere in modo eccellente alle richieste del pubblico. Lo abbiamo fatto lasciando l'importante caratteristica dell'artigianalità alla nostra offerta. Noi chiudiamo ancora i panzerotti a mano, come suggerisce la tradizione di uno dei più importanti ambasciatori del cibo pugliese.

La Puglia vanta ottime materie prime che noi lavoriamo con l'obiettivo di raggiungere il massimo della qualità. Ed è una qualità percepita! Perché chi assaggia i nostri prodotti sente tutti i nostri valori aziendali: la lavorazione artigianale, gli ingredienti e la pugliesità.

Tutti i prodotti Surgel Grotte sono realizzati a mano, uno ad uno: un processo di produzione che comporta tempi di lavorazione più lunghi ma ne garantisce l'eccellenza, verso cui adottiamo i migliori standard qualitativi e di sicurezza. Questo avviene anche per la spedizione dei prodotti. Surgel Grotte è un'azienda piena di attenzioni: i nostri collaboratori curano tutte le fasi produttive con grande meticolosità, perché possiate ritrovare a tavola i sapori e i profumi di un prodotto appena sfornato.

Cosa dicono i nostri clienti?

Riferiscono che abbiamo una linea squisita, genuina, fragrante, orgogliosamente pugliese. Panzerottini, crocchette, arancini, rustici dalle differenti farciture sono i nostri grandi biglietti da visita. Noi siamo Surgel Grotte: tradizione in continuo aggiornamento, innovazione di prodotti fatti interamente a mano.





Lo abbiamo definito un Ambasciatore del gusto di Puglia.

È una specialità gastronomica dalle caratteristiche riconosciute in tutto il Mondo, che parte da piccole straordinarie realtà artigianali nei territori del Tacco d'Italia.

Il panzerotto è un'esplosione di gusto a cui non si può rinunciare, una volta assaggiato. Democratico, trasversale: amato da grandi e piccini. Per una pausa, per le feste, per un menu dedicato a quella che è stata definita la Regione più bella del mondo.

La nostra versione ha un nome identificativo e allegro: si chiama Pugliotto e dichiara subito le sue origini. Preparato secondo la ricetta tradizionale, con ingredienti genuini km 0: farine pregiate, passata di pomodoro locale, latticini freschissimi. Non solo: i nostri panzerottini vengono chiusi a mano, uno a uno, come da lavorazione artigianale.

Pugliotto è autentica tradizione pugliese!



PANZEROTTINI POMODORO E MOZZARELLA

MODALITÀ DI COTTURA (da cuocere)

Il prodotto è già lievitato, non deve essere scongelato ma fritto direttamente in olio caldo a 180° C.

MODALITÀ DI COTTURA (prefritti)

Il prodotto va riscaldato in forno a 150°C preferibilmente statico senza essere scongelato.

CONFEZIONAMENTO (da cuocere)

GRAMMATURA DISPONIBILE
20 gr - 40 gr - 150 gr

CONFEZIONAMENTO
cartone da 5 kg

CONTENUTO
2 buste da 2,5 kg

CONFEZIONAMENTO (prefritti)

GRAMMATURA DISPONIBILE
20 gr - 40 gr

CONFEZIONAMENTO
cartone da 4 kg
(contenente 2 buste da 2 Kg)

GRAMMATURA DISPONIBILE
150 gr

CONFEZIONAMENTO
cartone da 3 kg
(contenente 1 busta da 3 Kg)

CONSERVAZIONE (da cuocere)

Il prodotto va conservato a -18°C, una volta scongelato non deve essere ricongelato.

CONSERVAZIONE (prefritti)

Il prodotto va conservato a -18°C, una volta scongelato non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.



CROCCHETTE

Deliziosi antipasti dalla dorata panatura, farciti da un cuore morbido di purea di patate. Un grande classico dei buffet che piace a tutti. Noi presentiamo le due versioni: le crocchette di patate da cuocere e le crocchette di patate prefritte.





CROCCHETTE DI PATATE MOZZARELLA E PROSCIUTTO

MODALITÀ DI COTTURA (da cuocere)

Il prodotto non deve essere scongelato ma fritto direttamente in olio caldo a 180° C.

MODALITÀ DI COTTURA (prefritti)

Il prodotto va riscaldato in forno a 150°C preferibilmente statico senza essere scongelato.

CONFEZIONAMENTO (da cuocere)

GRAMMATURA DISPONIBILE
20 gr - 50 gr - 100 gr

CONFEZIONAMENTO
cartone da 5 kg

CONTENUTO
2 buste da 2,5 kg

CONFEZIONAMENTO (prefritti)

GRAMMATURA DISPONIBILE
20 gr - 50 gr - 100 gr

CONFEZIONAMENTO
cartone da 5 kg

CONTENUTO
2 buste da 2,5 kg

CONSERVAZIONE (da cuocere)

Il prodotto va conservato a -18°C, una volta scongelato non deve essere ricongelato.

CONSERVAZIONE (prefritti)

Il prodotto va conservato a -18°C, una volta scongelato non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.



ARANCINI

Ingredienti gustosi si fondono all'interno di una palla di riso dalla panatura gustosa. Un vessillo della cucina siciliana che ha conquistato il resto d'Italia. I nostri arancini hanno un sapore di mozzarella e prosciutto.



ARANCINI DI RISO MOZZARELLA E PROSCIUTTO

MODALITÀ DI COTTURA (da cuocere)

Il prodotto non deve essere scongelato ma fritto direttamente in olio caldo a 180° C.

MODALITÀ DI COTTURA (prefritti)

Il prodotto va riscaldato in forno a 150°C preferibilmente statico senza essere scongelato.

CONFEZIONAMENTO (da cuocere)

GRAMMATURA DISPONIBILE
20 gr - 40 gr - 100 gr

CONFEZIONAMENTO
cartone da 5 kg

CONTENUTO
2 buste da 2,5 kg

CONFEZIONAMENTO (prefritti)

GRAMMATURA DISPONIBILE
20 gr - 40 gr - 100 gr

CONFEZIONAMENTO
cartone da 5 kg

CONTENUTO
2 buste da 2,5 kg

CONSERVAZIONE (da cuocere)

Il prodotto va conservato a -18°C, una volta scongelato non deve essere ricongelato.

CONSERVAZIONE (prefritti)

Il prodotto va conservato a -18°C, una volta scongelato non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.

RUSTICI

La pasta sfoglia si presta a innumerevoli versioni gustose; viene lavorata per legare diversi tipi di ingredienti per un finger food che esplosa in bocca. I piccoli rustici sono sempre presenti negli aperitivi rinforzati e nei buffet delle feste. Noi chiudiamo tutti i nostri rustici a mano, dopo averli farciti nei vari gusti: prosciutto e formaggio, carne, ricotta e spinaci, ricotta e speck, tonno, würstel.







**RUSTICO PROSCIUTTO E FORMAGGIO - RUSTICO ALLA CARNE - RUSTICO RICOTTA E SPINACI -
RUSTICO RICOTTA E SPECK - RUSTICO AL TONNO - RUSTICO AI WÜRSTEL - RUSTICI MISTI**

MODALITÀ DI COTTURA

Il prodotto non deve essere scongelato ma cotto direttamente in forno caldo a 180° C.

CONFEZIONAMENTO

GRAMMATURA DISPONIBILE
20 gr - 40 gr - 100 gr

CONFEZIONAMENTO
cartone da 5 kg

CONTENUTO
2 buste da 2,5 kg

CONSERVAZIONE

Il prodotto va conservato a -18°C,
una volta scongelato non deve essere
ricongelato.



PASTA SFOGLIA

Panetto di pasta sfoglia e pasta sfoglia arrotolata tra le nostre proposte. Realizzate a mano con ingredienti freschissimi, sono pronte ad essere scongelate, farcite e infornate, assecondando la fantasia dei nostri clienti.



MODALITÀ DI COTTURA (panetto)

Il prodotto deve essere scongelato (previa cottura), steso nello spessore desiderato e cotto in forno caldo a 180° C.

MODALITÀ DI COTTURA (arrotolata)

Il prodotto deve essere scongelato (previa cottura), srotolato, farcito secondo la vostra ricetta e cotto in forno caldo a 180° C.

CONFEZIONAMENTO (panetto)

GRAMMATURA DISPONIBILE
1 kg

CONFEZIONAMENTO
cartone da 5 kg

CONTENUTO
5 panetti da 1 kg

CONFEZIONAMENTO (arrotolata)

GRAMMATURA DISPONIBILE
650 gr

CONFEZIONAMENTO
cartone da 5 kg

CONTENUTO
8 rotoli da 650 gr

CONSERVAZIONE (panetto)

Il prodotto va conservato a -18°C, una volta scongelato non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.

CONSERVAZIONE (arrotolata)

Il prodotto va conservato a -18°C, una volta scongelato non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.

Surgel Grotte

TRADIZIONALMENTE PUGLIESE

Via Conversano, 128F - Castellana Grotte (BA) - ITALY - +39 080 403 3235 | +39 338 229 9647

info@surgelgrotte.it | www.surgelgrotte.it  

