



# SUGHISSIMI

LA CALIDAD QUE QUIERES

LA AYUDA QUE NECESITAS

En el corazón de nuestra cocina nace "SUGHISSIMI", una marca pensada exclusivamente para **chefs y restaurantes italianos que buscan calidad artesanal sin renunciar a la eficiencia**. Tras décadas de experiencia elaborando salsas, bases y productos para nuestros propios restaurantes, decidimos abrir nuestras puertas a otros profesionales de la hostelería. Queremos ayudarte a escalar tu cocina sin perder autenticidad. **Sabor real. Sabor italiano. Sabor SUGHISSIMI.**



**SUGHISSIMI**

Usar salsas ya elaboradas como las de **SUGHISSIMI** no solo te garantiza un sabor constante y profesional en cada plato, sino que libera a tu cocina del estrés diario, reduce tiempos y costes de personal, evita mermas y errores, y te permite centrarte en lo que realmente importa: ofrecer una experiencia excelente al cliente. **La calidad no se improvisa, se estandariza.**



**EJEMPLO**

SPAGHETTI 120GR = 0,39€

PESTO 150 GR = 2,039€

TOTAL COSTE = 2,78€

---

PVP: 10,50€. MARGEN 74%

**SUGHISSIMI**





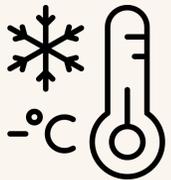
### **AHORRO DE TIEMPO Y PERSONAL**

Nuestras salsas están listas para regenerar y servir. Olvídate de horas de preparación, control de fuegos y personal extra. Cocina más rápido, con menos recursos.



### **CALIDAD PROFESIONAL CONSTANTE**

Elaboradas por chefs, con ingredientes seleccionados y recetas tradicionales. Cada lote mantiene el mismo sabor, textura y rendimiento.



### **FORMATO ULTRACONGELADO MÁXIMO APROVECHAMIENTO**

Bolsas de 2 kg termoselladas que conservan todo el sabor y propiedades. Sin conservantes, sin aditivos. Solo producto real, listo para usar.



### **REDUCCIÓN DE COSTES Y MERMAS**

Olvídate de compras diarias, sobras o errores en la mise en place. Todo controlado y optimizado para tu rentabilidad.

# **SUGHISSIMI**



# COMO **HECHAS POR TI** SIN CONSERVANTES SIN ATAJOS

En **Sughissimi** cocinamos como tú lo harías: con ingredientes naturales, técnicas tradicionales y mucho oficio. Nuestras salsas se elaboran artesanalmente, sin conservantes ni aditivos de ningún tipo. El sistema de ultracongelado nos permite conservar su sabor auténtico, textura y frescura, tal como si acabaran de salir de tu cocina. Porque sabemos que, para ti, el sabor lo es todo.

**SUGHISSIMI**



# TU CLIENTE NO NOTARÁ LA DIFERENCIA **TU SÍ**

Hoy más que nunca, encontrar cocineros cualificados, comprometidos y constantes es un reto. Mientras tú lidias con rotaciones, bajas y formación continua, nosotros cocinamos por ti: con ingredientes de calidad, recetas auténticas y procesos controlados.

Con **Sughissimi**, mantienes el nivel de tu cocina, aunque falte personal. Tus clientes seguirán disfrutando como siempre. Y tú, por fin, podrás respirar.

## **SUGHISSIMI**



# LISTADO DE PRODUCTOS



## NAPOLI

Es la base de muchos platos de la cocina italiana. Elaborada con tomates italianos maduros, ajo, y un toque de albahaca, esta salsa captura la esencia del sugo clásico napolitano. Perfecta para pizzas, pastas o como punto de partida para otras elaboraciones



## BECHAMEL

Suave, blanca y sin grumos. Elaborada con mantequilla, harina y leche entera, siguiendo la técnica clásica. Perfecta para lasañas, canelones, croquetas o gratinados.



## AMATRICIANA

Tomate, cebolla, guanciale y un toque de picante. Una salsa con carácter, originaria del Lazio, que combina lo mejor del sugo con la intensidad de la panceta curada. Ideal para rigatoni o bucatini.



## QUATTRO FORMAGGI

Una mezcla cremosa y sabrosa de quesos seleccionados: Gorgonzola, Parmesano, Fontina y Provolone. Ideal para pastas rellenas, lasagnas o gratinados. Su textura suave y sabor equilibrado hacen de esta salsa una apuesta segura en carta.



## CARBONARA

Inspirada en la receta romana original, sin nata añadida. Yema de huevo, queso Pecorino y panceta curada (o guanciale). Una salsa untuosa con personalidad propia, lista para regenerar y servir con pasta larga.



## GORGONZOLA

Cremosa, intensa y elegante. Elaborada con auténtico Gorgonzola italiano, nata y un toque de nuez moscada. Marida especialmente bien con gnocchi, carnes blancas o pastas rellenas.



## PESTO

Elaborada al estilo tradicional genovés con albahaca fresca, piñones, queso Pecorino y Parmesano, ajo y aceite de oliva virgen extra. Fresca, intensa y auténtica. Ideal para pastas, ensaladas o como base para entrantes gourmet.



## BOSCAIOLA

De sabor profundo y rústico, esta salsa combina boletus, champiñones y un sofrito delicado en una base cremosa. Ideal para pastas cortas, risottos o carnes. Una opción otoñal que aporta valor al menú.



## BOLOGNESE

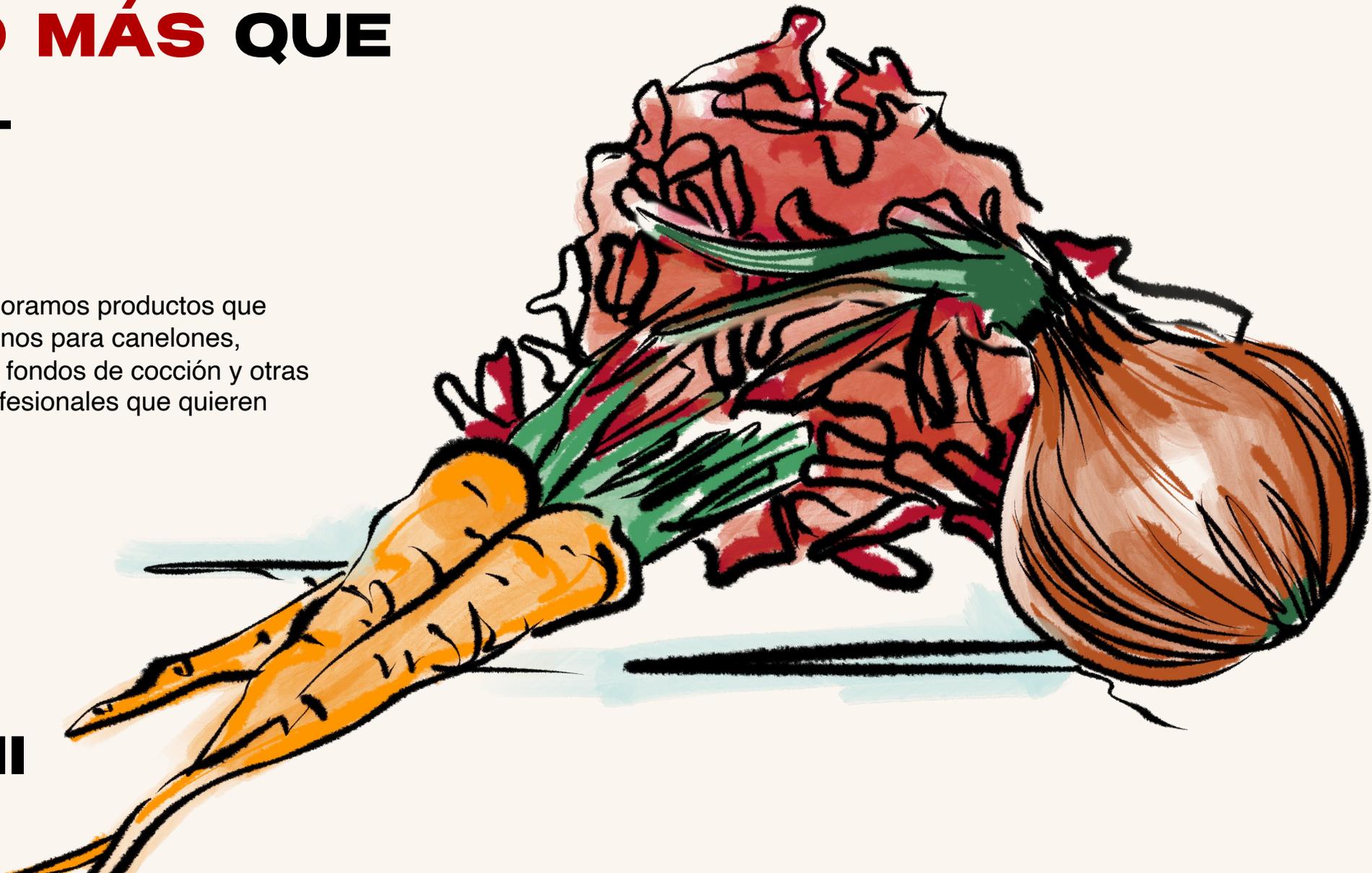
Clásica, reconfortante y siempre efectiva. Nuestra salsa boloñesa se elabora a fuego lento con carne de ternera, tomate italiano, cebolla, zanahoria y un toque de vino tinto. Perfecta para lasañas, tagliatelle o como base de platos especiales.

# SUGHISSIMI

# Y MUCHO MÁS QUE SALSAS...

En **SUGHISSIMI** también elaboramos productos que facilitan tu mise en place: rellenos para canelones, cremas de queso Parmesano, fondos de cocción y otras soluciones pensadas para profesionales que quieren escalar sin perder calidad.

**SUGHISSIMI**





# SUGHISSIMI

LA CALIDAD QUE QUIERES

LA AYUDA QUE NECESITAS

**Siempre a tu lado** para que tu cocina no se detenga

Entregas en toda la provincia de Málaga y alrededores

[info@sughissimi.com](mailto:info@sughissimi.com)

654374449

Agenda tu cita y Pruébanos