

SURGITAL AU SIAL 2026 : DÉBUT INTERNATIONAL POUR LA NOUVELLE LIGNE BAKERY DE PASTIFICIO BACCHINI®

Après les excellents retours du lancement à TUTTOFOOD, les pancakes et crêpes surgelés arrivent pour la première fois sur une scène internationale.

Lavezzola (RA), 12 octobre 2026 – Surgital revient à SIAL Paris, du 17 au 21 octobre, l'un des rendez-vous de référence du secteur food, et choisit précisément cette vitrine pour présenter pour la première fois à un public international la nouvelle ligne Bakery de Pastificio Bacchini®.

Après ses débuts à TUTTOFOOD et les retours positifs recueillis au cours des premiers mois sur le marché italien, SIAL représente pour Surgital le contexte idéal pour porter à l'étranger une catégorie qui élargit le champ d'action de l'entreprise dans le food service. Un segment sur lequel Surgital a choisi d'investir et qui représente pour l'entreprise un nouveau domaine de développement, destiné à évoluer et à s'enrichir au fil du temps.

Surgital a décidé de mettre l'expertise acquise dans la production de pâtes fraîches surgelées, sa connaissance du marché et sa compétence industrielle au service d'une ligne conçue pour répondre à l'évolution des occasions de consommation hors domicile, aujourd'hui plus fluides et moins strictement liées aux moments traditionnels de la journée. Les pancakes et les crêpes, protagonistes de la ligne Bakery, peuvent en effet accompagner le petit-déjeuner, le brunch, une pause rapide, l'apéritif et le dessert, et trouver leur place dans différentes cuisines, des hôtels aux bistrotts, des restaurants au catering et aux chaînes de restauration.

La gamme comprend des pancakes en plusieurs formats, dont les Mini Pancakes - Blinis, et des crêpes nature, tous surgelés et adaptés à des interprétations aussi bien sucrées que salées. La variété des formats et la flexibilité d'utilisation permettent de les intégrer facilement dans des menus, des moments de consommation et des typologies d'établissements différents, laissant au professionnel une grande liberté de personnalisation.

À cette flexibilité s'ajoute la praticité d'utilisation : les produits sont prêts à l'emploi et rapides à remettre en température. Un avantage concret pour élargir l'offre sans augmenter la complexité opérationnelle, avec une gestion plus simple des stocks, des portions et du food cost.

Mais c'est résolument sur le plan de la qualité gustative que Surgital a voulu donner à la ligne un caractère fortement distinctif. Les recettes sont développées avec des matières premières soigneusement sélectionnées selon les standards de l'entreprise. Dans les pancakes, le lait entier frais pasteurisé, le beurre et les œufs italiens sont des ingrédients qui influent directement sur la richesse du goût et sur le plaisir global du produit. Un choix qui permet d'obtenir un résultat particulièrement gratifiant à la dégustation et d'offrir au professionnel non pas une simple base de service, mais un produit performant, fiable, capable de qualifier la proposition du lieu et de valoriser son menu, en se différenciant de nombreuses alternatives plus standardisées présentes sur le marché.

La participation au SIAL sera également l'occasion de présenter au marché international la nouvelle organisation de l'offre Surgital, aujourd'hui réunie autour des trois marques Divine Creazioni®, Pastificio Bacchini® et Fiordiprimi®, fruit de la récente réorganisation de marque. Une architecture plus simple et plus lisible, pensée pour un portefeuille large et articulé et pour en rendre la compréhension immédiate sur les différents marchés.

Avec SIAL 2026, Surgital confirme ainsi sa vocation internationale et apporte à Paris une offre en évolution, qui associe qualité, innovation et capacité à interpréter les changements du food service, avec la nouvelle ligne Bakery de Pastificio Bacchini® parmi les catégories sur lesquelles l'entreprise porte le plus grand intérêt pour son développement futur.

Surgital @ SIAL Paris 2026 – 17-21 octobre 2026 – Paris Nord Villepinte, Hall 5A – Stand S177

BUREAU DE PRESSE :

Soluzione Group srl - AdaAgosti | agosti@soluzionegroup.com | M. +39 340 1288532 | T. +39 030 35 39 159