

Boletus “ceps” cortados en aceite de oliva virgen extra 1/1



Código:	01-030		Latas/Cja:	6
Formato:	1/1	Lata	Porciones:	10-12
Peso neto:	750g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Boletus “ceps” (Boletus edulis) frescos, aceite de oliva virgen extra, vinagre, sal.

Características organolépticas

Color: marrón, típico del boleto mientras las cabezas presentan una tonalidad decididamente más oscura.

Sabor y perfume: rico e intenso, típico del boleto apenas culto, con con ligeras notas de vinagre.

Aspecto y consistencia: el producto se presenta con setas cortadas a trozos calibrados y cuidadosamente seleccionados. Óptima la consistencia, cada trozo se presenta compacto y carnoso.

Advertencias por la conservación

Conservar las latas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; después de la abertura, reponer en la nevera (0-4°C) y consumir en breve. La eventual adición de aceite sólo puede proteger el producto desde las oxidaciones del aire y desde las formaciones de mohos pero no representa una garantía por la conservación a confección abierta.



Boletus “ceps” cortados en aceite de oliva virgen extra 1/1

Características del producto

Boletus de primera elección, seleccionados a mano y trabajados directamente desde el fresco para aprovechar, de hecho, al máximo de la seta. La elaboración es extremadamente simple y hecha de ingredientes siempre naturales. Después de un veloz baño en vinagre los boletus vienen sencillamente puestos en lata con aceite de girasol y una pizca de sal para mantener inalterada la fragancia y el frescor de este auténtica primicia del bosque.

Argumentaciones de venta

Boletus listos al empleo; se comen tal como son gracias a la elaboración del fresco que permite a esta auténtica exquisitez de mantener inalterada una extraordinaria riqueza de perfumes y sabores y permite enriquecer con gusto y sencillez cualquier entrada. Son perfectos para embutidos, carpaccio, y en todas las entradas que se quieren valorizar gracias a las fragancias inconfundibles de esta seta, sabiamente mezcladas a delicadas notas de aceite. Ideal por su funcionalidad de empleo inmediato que evita por tanto el largo proceso de elaboración necesaria a las setas frescas; a eso se suma la impagable posibilidad de disponer del producto durante el arco del año. Válida la lata con abertura easy open.

Clientela interesada

Restaurantes, pizzerías, taperías, fondas, tabernas, cervecerías, gastronomías, bares constituyen un ejemplo dónde dirigir la propuesta de venta.

Modos de empleo

El producto es ideal para preparar entradas y ricos buffet, acompañados por otras hortalizas en aceite o agridulce. Óptimo servido con embutidos y quesos. Si queréis conseguir un gusto más intenso, después de haberlo bien escurrido, puede ser marinado con ajo, perejil picado, aceite extra virgen y pimienta si os gusta.

Ideas y sugerencias del chef

Entrada mar y montes – Escurrir los boletus, colocarlos en una fuente, añadir la misma cantidad de tuna Ginos en trozos. Sazonar con concentrado de tomate, tabasco, salsa de tomate y perejil picado. Servir como entrada.



***Boletus “ceps” cortados en aceite de oliva virgen
extra 1/1***