Mezcla de setas salteadas 1/1







 Código:
 08-013
 Lat./Caja:
 24

 Formato:
 1/1 lata
 Porciones:
 8/10

 Peso neto:
 800g
 FCP:
 36 meses

Ingredientes principales

Setas de chopo (Pholiota mutabilis), rebozuelos (Cantharellus cibarius), níscalos (Lactarius deliciosus), boletos (Boletus edulis), boletos secos, en proporciones variables, aceite de girasol, agua, sal, cebolla, aromas, ajo, pimienta.

Características organolépticas

Color: beis avellana claro, con tonalidades diferentes.

Sabor y perfume: típico de las setas presentes.

Aspecto y consistencia: setas bien mezcladas, cuidadas en el corte y en el calibre con consistencia

variable por cada seta.

Advertencias por la conservación

Conservar las latas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; una vez abierta, reponer en la nevera (0-4°C) y consumir en breve.

Specialità e idee

Mezcla de setas salteadas 1/1

Características del producto

Se trata de una materia prima atentamente seleccionada procedente de Europa y Asia. Las setas individuales se seleccionan, se cortan y se procesan a mano, se mezclan y se saltean con el boleto regenerado seco. Este procedimiento de elaboración permite obtener lo mejor de las setas mixtas de bosque.

Argumentaciones de venta

Constituye el clásico mixto del bosque Ginos, rico en sabor y perfume. Se pone en el mercado como producto fácil de utilizar y de gran valor. El elevado porcentaje de trozos de boletos y de boletos secos da al producto un gran sabor y aroma, que le permite utilizarlo como guarnición de platos muy sabrosos, como húmedos de caza, polenta, etc. Ideal para variar recetas y crear menús basados en la calidad y la practicidad de uso inmediato, evitando así el largo proceso de elaboración necesario para los hongos frescos, a lo que se añade la posibilidad de disponer del producto durante el año. Valida la lata con apertura de tirón (easy open).

Clientela interesada

Restaurantes, fondas, tabernas, pizzerías y agroturismos constituyen sin duda el objetivo de venta de este producto, además de gastronomías, panaderías y refugios.

Modos de empleo

El producto puede utilizarse con seguridad en todos los ámbitos. Sobre la pizza, como guarnición para platos a base de caza, carnes asadas, como relleno para sándwiches y pasteles salados, como condimento de pasta pero sobre todo como guarnición de polenta humeante.