



Código:	08-041		Lat./Caja:	6
Formato:	1/1	lata	Porciones:	8/10
Peso neto:	800g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Setas de chopo (*Pholiota mutabilis*), aceite de girasol, sal, ajo, pimienta, aromas naturales.

Características organolépticas

Color: beis oscuro, con salsa más clara.

Sabor y perfume: típicos, sin malos olores o sabor.

Aspecto y consistencia: setas bien calibradas, tiernas y suaves.

Advertencias por la conservación

Conservar los sobres 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.

Características del producto

El producto se compone de materia prima procedente de Asia. Una vez seleccionado el tamaño, el hongo se somete a un cuidadoso lavado. El salteado en blanco permite una elaboración sencilla y al mismo tiempo genuina, confiriendo al hongo un sabor delicado y agradable. Los trozos de hongo se elaboran junto con un batido de setas congeladas y secas que durante la elaboración producen una salsa densa y aterciopelada confiriendo al producto un perfume rico e intenso.

Argumentaciones de venta

La seta de chopo es un hongo extremadamente versátil y bueno. Algunos la prefieren al boleto, porque es más barata, sin por ello hacer menos apetitosas y sabrosas comidas con las que se acompaña. La crema constituye un punto fuerte del producto, ya que es el elemento característico. A subrayar el hecho de que es precisamente la crema la que garantiza elevadas prestaciones en la realización de primeros platos a base de pasta o arroz dando al chef la posibilidad de crear platos atractivos.

Válido para la preparación de platos con menú a precio fijo, así como 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. Valida la lata con apertura de tirón (easy open).

Cientela interesada

Teniendo en cuenta la calidad del producto y el coste contenido, las posibilidades de venta son múltiples: agroturismo, bares, fast-food, restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, cafeterías, etc.

Modos de empleo

El producto, extremadamente versátil, se puede utilizar para entremeses calientes, guarniciones, pizzas, relleno para bocadillos y hogazas. Enriquecido con salchicha desmenuzada o tocino finamente cortado, se convierte en la base ideal para primeros platos rústicos, de pasta seca, fresca y arroz.

Ideas del chef

Escalope con setas — Enharinar y freír en mantequilla los filetes de cerdo. Quitar de la sartén y en la misma derretir más mantequilla, mojar con vino blanco y espolvorear con harina blanca y preparar el fondo verter las setas de chopo salteadas y añadir mucho perejil picado. Colocar luego sobre los hongos las rodajas de cerdo; dejarlas condimentar 2-3 minutos y servir.