



Código:	01-006		Latas/Caja:	6
Formato:	1/1	Lata	Porciones:	16-18
Peso neto:	750g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Tomates secos italianos, aceite de semillas de girasol, azúcar, especias, alcaparras, laurel.

Características organolépticas

Color: rojo vivo, con ausencia de partes oscuras.

Sabor y perfume: rico e intenso, especiado.

Aspecto y consistencia: los tomates se presentan cortados en trocitos, con piel tierna.

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.

Características del producto

Típico producto mediterráneo que exige exclusivamente un trato manual y natural (sal, aire y sol), como se usó hace un siglo. El resultado es un tomate suavemente perfumado y rico en sabor. Una vez secos, los tomates son antes cortados a mano en trocitos y después puestos en aceite con la adición de laurel y hierbas aromáticas frescas.

Argumentaciones de venta

El tomate seco representa desde siempre uno de los productos de mayor éxito por la preparación de entradas y ricas guarniciones. Los tomates cortados en trocitos son mucho más versátiles en la realización de platos y combinaciones de ingredientes.

El producto no contiene vinagre así que puede ser utilizado sobre hogazas, en el pan y en cocina.

Os recordamos que desde 100 kg de tomates frescos se consiguen 7/8 kg de tomates secos.

Clientela interesada

Los locales más interesados son restaurantes, pizzerías, hoteles, bocaterías, bares, gastronomías y panaderías.

Modos de empleo

Este producto puede acompañar entradas, ensacados, colorar guarniciones y buffet, o puede ser utilizado por la realización de chucherías, tapas, tacos, ensaladas y pizzas de calidad, además de salsas y condimentos.

Ideas del chef

Cordero a la provenzal: pelar, lavar y picar la cebolla. Lavar, secar y cortar 1,2-1,5 kg de cordero lechero. Calentar el aceite de oliva virgen extra en una cacerola de terracota y freír los trozos de carne, dejándolos dorar con cuidado. Condimentar con una pizca de sal y pimienta. Bajar el fuego, añadir la cebolla picada y dejar que se marchite. Mojar suavemente con un buen vaso de vino blanco y dejar que se evapore. Escurrir una onza de tomate seco y añadir a la carne junto con una ramita de hinojo salvaje lavado y picado y un puñado de aceitunas de la costa deshuesadas (Ginos).

A continuación, verter gradualmente 1/4 de litro de caldo de verduras y cocer durante aproximadamente 1 hora. Servir caliente