



Código:	01-308		Latas/Caja:	6
Formato:	3/1	Lata	FCP:	36 meses
Peso neto:	2600g			

Ingredientes principales

Aceitunas negras, agua, sal.

Características organolépticas

Color: negro.

Sabor y perfume: típicos de la aceituna negra española, genuinas, sin malos olores.

Aspecto y consistencia: las aceitunas son en rodajas y de pulpa bastante firme sin defectos y suaves al paladar.

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.**

Características del producto

Aceituna negra española de la calidad Hojiblanca, también denominada “Californiana”, recolectada cuando el fruto aún no ha alcanzado su plena maduración y la pulpa tiene una consistencia ideal. Tras la recolección, se bañan brevemente en salmuera y se clasifican según el calibre (24/26). La acidificación completa el proceso llevando la aceituna al pH adecuado para permitir una conservación adecuada.

Argumentaciones de venta

Si preferís las aceitunas negras por su sabor rico e intenso, Ginos propone el producto en un envase de 3 kg que resulta de extrema comodidad para la mayoría de la clientela. Ofrecer las aceitunas en acompañamiento de los aperitivos, es particularmente conveniente. Con un gasto insignificante es posible obtener márgenes de beneficio absolutamente interesantes con una mayor satisfacción del consumidor.

Clientela interesada

Restaurantes, agroturismos, fondas, panadería y bares.

Modos de empleo

Ecurrir el producto, lavarlo y utilizarlo a propio gusto para la realización de excelentes aperitivos, buffet, aperitivos, ensaladas de pasta y arroz. Excelente como guarnición en platos a base de pescado o con estofado de jabalí, pollo y conejo.