



Código:	01-303		Tarros/Caja:	12
Formato:	1/1	Lata	Porciones:	6-8
Peso neto:	660g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Espárragos blancos frescos de calibre 17/ 24, agua, sal.

c

Color: blanco, con algunas matices amarillas.

Sabor y perfume: típico de espárrago, rico e intenso.

Aspecto y consistencia: Puntas seleccionadas de espárragos, largas 13-14 cm, suaves y compactas, con ausencia de unidades flácidas y/o rotas.

Advertencias por la conservación

Conservar los tarros 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. Cubrir los espárragos en su líquido para conservarlos.

Características del producto

Estos espárragos, de la región de Navarra, son del tipo “bassano”, perfectamente calibrados (17-24) y al natural para mantener inalterado el sabor. El calibre 17/24 indica la uniformidad y las dimensiones de los espárragos que en la punta tienen una circunferencia de 1,7 cm e en el fondo del pie miden cerca 2,4 cm; cada lata contiene medianamente 20/22 espárragos. Una vez pelados y trabajados, se obtiene un producto tierno, no fibroso, de sabor extremadamente sabroso y sin notas amargas.

Argumentaciones de venta

Espárragos blancos, frescos, estibados horizontalmente, en lata hojalata rectangular con abertura a tirón, que mantiene intactas sus puntas, listos para el uso, pertenecen a la categoría “come todo” o sea es la mejor calidad que se puede degustar en su totalidad sin tener que eliminar partes de tallo duras y fibrosas que a menudo mortifican los platos a base de espárragos. A subrayar, la posibilidad de tener un producto siempre disponible durante todo el año en las cantidades deseadas y, por tanto, a un precio constante, incluso cuando el producto fresco no está disponible o se ofrece a precios elevados.

Clientela interesada

Indicado por bares, pizzerías, taperías, chucherías, fondas, tabernas, cervecerías.

Modos de empleo

Muy indicado para la preparación de aperitivos, decoraciones, pasteles salados, cremas, tortillas, pizzas. Son exquisitos sazonados con un hilo de buen aceite de oliva extra virgen, o espolvoreados con queso Parmigiano Reggiano y gratinados al horno, acompañados con huevos, en las pizzas, en los arroces, en las tortillas, en los sándwiches y mucho más que vuestra fantasía os sugiere.

Ideas del chef

Espárragos a la parisina – En una sartén, saltear las cebollas con mantequilla, añadir jamón cocido en cubitos y lechuga cortada en tiras. Mojar con caldo de carne y después de unos minutos añadir nata. Salar, sazonar con nuez moscada y cocer durante unos minutos. Escurrir los espárragos blancos dejándolos secar sobre un paño, colocarlos sobre un plato, cubrir las puntas con la salsa obtenida y servir.