



<b>Código:</b>	01-324		<b>Latas/Caja:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/1	Lata	<b>Porciones:</b>	6-8
<b>Peso neto:</b>	800g		<b>FCP:</b>	36 meses

## Ingredientes principales

Judías frescas, agua, sal.

## Características organolépticas

**Color:** beis claro.

**Sabor y perfume:** típico de la judía, sin malos olores.

**Aspecto y consistencia:** tamaño uniforme con ausencia de judías rotas, firme y suave.

## 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

La famosa judía de calidad “borloto”, se elabora fresca al natural inmediatamente después de la recolección para mantener el producto organolépticamente perfecto y el sabor original. Las medidas adoptadas durante la elaboración mantienen inalteradas la genuinidad natural y la consistencia típicas de la judía. La cocción en agua purificada permite minimizar los fenómenos de ruptura y endurecimiento de la piel externa.

### Argumentaciones de venta

Producto de calidad absoluta: la atención prestada a la selección y cultivo de las legumbres en cuestión ha permitido, a lo largo de los años, obtener el máximo de calidad y autenticidad, características ambas preservadas y mantenidas en el producto Ginos. Además, hay que subrayar la disponibilidad inmediata durante todo el año.

### Clientela interesada

Restaurantes, agroturismos, gastronomías y bares; cervecerías y taperías son una válida alternativa.

### Modos de empleo

Óptimas con pan, tortillas, sopas, jugos; para rellenar pizzas, bruschettas, hogazas.