



<b>Código:</b>	01-315		<b>Latas/Caja:</b>	6
<b>Formato:</b>	3/1	Lata	<b>Porciones:</b>	14/16
<b>Peso neto:</b>	2500g		<b>FCP:</b>	36 meses

### Ingredientes principales

Pimientos, zanahorias, nabos frescos, agua, sal, vinagre.

### Características organolépticas

**Color:** rojo, blanco y naranja típico de las verduras presentes.

**Sabor y perfume:** producto trabajado con agua y poco vinagre en el que emerge neto el perfume de los pimientos y zanahorias.

**Aspecto y consistencia:** verduras crocantes y cortadas finas.

### 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

Ensalada realizada seleccionando las mejores materias primas frescas luego cortadas finas. El producto conservado al natural con un ligero toque de vinagre garantiza, por un lado, una óptima conservación y, por otro, un sabor estimulante y extremadamente apetitoso.

### Argumentaciones de venta

Tres verduras baratas de alto rendimiento. Extremadamente versátil y listo para la preparación de ensalada caprichosa, saboyarda, platos de carne y pescado, guarniciones. Enriquecida con tiras de carne hervidas, jamón cocido y fontina se convierte en una buena propuesta para los buffet.

### Clientela interesada

Restaurantes, agroturismos, gastronomías y bares; una válida alternativa son también cantinas y grandes comunidades o self-service y restaurantes con menú fijo.

### Modos de empleo

Producto ideal para la preparación de ensaladas caprichosas, guarniciones frías junto con otras verduras, quesos de atún y embutidos. Con los champiñones trifolados, alcaparras y aceitunas se convierte en el famoso “capricho” para condimentar pizzas y pasteles salados. Una vez abierta la lata aclarar bien el producto, dejarlo secar y condimentar a gusto.