



Codice:	01-321		Pz./Collo:	6
Formato:	3/1	Latta stagnata	Porzioni:	14-16
Peso netto:	2500g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Piselli freschi, acqua, sale.

Caratteristiche organolettiche

Colore: verde tipico.

Sapore e profumo: tipici del prodotto fresco.

Aspetto e Consistenza: calibro medio fino, uniforme, con pelle integra, lucida e ben tesa. Morbidi e teneri al palato.

Avvertenze per la conservazione

Stoccare i barattoli in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, se non utilizzati completamente, conservare i piselli nel loro liquido di governo, in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo.

Natura e caratteristiche del prodotto

Prodotto selezionato all'origine, lavorato dal fresco, calibrato, pulito e lavato. La cottura in acqua depurata permette di mantenere inalterate le qualità organolettiche del prodotto e riduce al minimo fenomeni di rottura e indurimento della buccia.

Argomentazioni di vendita

La praticità d'uso, l'impagabile possibilità di disporre in ogni momento di un prodotto di qualità grazie all'impiego di materia prima fresca, rendono questi piselli interessanti in ogni cucina per la realizzazione di delicati contorni, sughi, frittate, insalata russa e di riso. Da non trascurare l'esiguo costo porzione.

Clientela interessata

Ristoranti, trattorie, mense, circoli, gastronomie sono solo alcuni dei clienti a cui proporre questo prodotto.

Modi d'uso

Ristoranti, trattorie, mense, circoli, gastronomie sono solo alcuni dei clienti a cui proporre questo prodotto.

Idee e suggerimenti dello chef

Piselli al prosciutto – Soffriggere in 50 gr di burro una cipolla, 250 gr di cubetti di prosciutto cotto magro e bagnare con un goccio di vino bianco. Aggiungere 1 confezione di piselli al naturale Ginos e cuocere per 10 minuti circa aggiungendo un mestolo di brodo di carne. Servire come contorno per bistecche, scaloppine, ecc..