# *“Bottondoro” – Cabezas de chámpiñón rellenas*

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Código**: | 01-014 | | **Latas/Caja**: | 6 |
| **Formato**: | 1/1 | Lata | **Unidades:**: | 35-40 |
| **Peso neto:** | 780g | | **FCP**: | 36 meses |

| Ingredientes principales |
|---|
| Champiñones, queso, aceite de semillas de girasol, sal, pimentón. |

| Características organolépticas |
|---|
| **Color**: los champiñones tienen un color beis claro, mucho ms blanco es el queso. El pimentón es rojo.<br>**Sabor y perfume**: las frescas notas del champiñón se mezclan con la suave fragancia del queso y la nota picante del pimentón.<br>**Aspecto**: las cabezas de champiñones son perfectamente calibradas, excavadas y rellenadas de queso blando cada una, después son espolvoreadas con un poco de pimentón dulce. |

| 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. La eventual adición de aceite sólo puede proteger el producto desde las oxidaciones del aire y desde las formaciones de mohos pero no representa una garantía por la conservación a confección abierta. |

# *“Bottondoro” – Cabezas de chámpiñón rellenas*

| Características del producto |
| --- |
| Cabezas de champiñones frescas, 3-4 cm de diámetro, excavadas y rellenadas con un suave queso blando que queda genial con las setas frescas. Al final espolvoreáramos de pimentón dulce el queso, que le confiere un toque de sabor y color. Queremos subrayar que cada champiñón es trabajado manualmente desde el principio hasta el final. |

| Argumentaciones de venta |
| --- |
| Producto de alta calidad pero de precio razonable considerando el trabajo enteramente manual de la materia prima. La mezcla de colores, perfumes y sabores crean un producto muy apetitoso que satisface también la clientela más exigente. Valoriza chucherías, entradas, buffet, aperitivos y tapas. La confección en lata es muy práctica y versátil gracias a la apertura a tirón. |

| Clientela interesada |
| --- |
| Producto muy interesante para bares exclusivos, wine-bares, restaurantes y tabernas que cuidan su clientela de modo atento. |

| Modos de empleo |
| --- |
| El producto es pensado para  acompañar carnes y polenta, primeros o también sobre pizzas gourmet. Apetitoso asado en una sartén caliente con un diente de ajo. |

| Ideas y sugerencias del chef |
| --- |
| Idea simple y genial: enrollar cada cabeza de champiñón con un loncha de speck. Saltear algunos minutos en una sartén hasta hacer crujiente el speck y servir como chuchería o entrada caliente. |