



Codice: 01-231 - 01-214

Formato: 1/1 - 3/1 Latta

Peso netto: 780g - 2500g

Pz./Collo: 6 - 6

Calibro: 6-8 - 18/20

TMC: 36 mesi

Ingredienti principali

Carciofi freschi, olio di semi di girasole, aglio.

Caratteristiche organolettiche

Colore: verde chiaro, tipico di un prodotto lavorato dal fresco.

Sapore e profumo: ricco e fragrante grazie anche alla delicata trifolatura.

Aspetto e Consistenza: carciofi con gambo, calibrati e privi di foglie dure e legnose.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo. L'eventuale aggiunta di olio può proteggere solamente dalle ossidazioni dell'aria e da formazioni di muffe e non rappresenta una garanzia per la conservazione del prodotto a confezione aperta.

Natura e caratteristiche del prodotto

Carciofi pugliesi della varietà “mammola mille foglie”, accuratamente selezionati, defogliati a mano, calibrati e lavorati esclusivamente dal fresco nel momento migliore della raccolta tra marzo e aprile. La pulitura del gambo avviene a mano, tramite una raspa, in modo da conferire al prodotto un aspetto casereccio.

Argomentazioni di vendita

Versatilità e servizio a tutto tondo per questo carciofo brindisino da utilizzare come il fresco, ottimo per antipasti e contorni di pregio. La tradizionale ricetta laziale permette allo chef di personalizzare e rinfrescare a suo piacimento il prodotto con mentuccia, prezzemolo, peperoncino, ecc. Ideale per variare la proposta sul carrello delle verdure, nei buffet e gestire eventuali emergenze con costi accettabili. La latta da 1/1 contiene 6/7 pezzi mentre il formato superiore da 3/1 ne presenta 22-24. In entrambi i formati i carciofi sono accuratamente disposti a mano al fine di mantenere intatte le corolle ed i gambi. Da sottolineare che la confezione da 1/1 presenta l’apertura easy open per un comodo apri e gusta di indubbio pregio.

Clientela interessata

Pizzerie, ristoranti, wine-bar, trattorie e hotel, sono solo alcune delle realtà cui proporre il prodotto. Validissima proposta per gastronomie e rosticcerie per la vendita sfusa al banco.

Modi d’uso

Scolare il prodotto dall’olio e procedere nella ricetta desiderata come si trattasse di un prodotto fresco scottato a vapore; ideale trifolato con aglio e prezzemolo, oppure tagliato in quattro spicchi, pastellato e fritto o gratinato al forno con sottilette. Ottimi tal quali accompagnati da un carpaccio di bresaola e schegge di grana.

Idee e suggerimenti dello chef

Torta primavera – Foderare uno stampo con pasta sfoglia e versarvi all’interno la farcia ottenuta miscelando 400 g di ricotta, 2 uova, 150 g di prosciutto cotto tagliato a listerelle, 200 g di grancrema di carciofi, sale e pepe q.b.. Decorare infine con spicchi di carciofi alla romana precedentemente tagliati, pennellare con uovo sbattuto ed infornare a 200 gradi per 30 minuti. Servire come antipasto, ben calda.