Fantasia dell'orto in agrodolce 1/1 - 3/1

Codice:	01-201 - 01-216		**Pz./Collo**:	6 - 6
Formato:	1/1 - 3/1	Latta	**Pezzi**:	10/12 - 24/26
Peso netto:	800g - 2500g		**TMC**:	36 mesi

Ingredienti principali

Peperoni rossi e gialli, cetrioli, cipolline maggioline, cavolfiore, carote, acqua, olio di semi di girasole, aceto bianco, sale.

Caratteristiche organolettiche

Colore: brillante e caratteristico per ogni tipo di verdura presente.
Sapore e profumo: tipico prodotto all'agrodolce senza sapori e odori estranei.
Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta croccante, ben assortito e tagliato in modo regolare e preciso con un effetto cromatico ineccepibile.

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.

Fantasia dell'orto in agrodolce 1/1 - 3/1

Natura e caratteristiche del prodotto
Prodotto, con verdure fresche di stagione lavorate con la classica ricetta agrodolce e miscelate con aromi naturali. Il risultato è un cocktail di verdure croccanti, fresche e dal sapore stuzzicante.

Argomentazioni di vendita
È la versione moderna della classica giardiniera, ingentilita da una ricetta agrodolce. Di costo "contenuto" può essere utilizzata in menù a prezzo fisso nei buffet o come contorno di antipasti a base di salumi e carni crude o lesse. Molto interessante il costo porzione e la possibilità di disporre del prodotto in modo comodo ed immediato per ogni evenienza.

Clientela interessata
Il target ideale per questo tipo di prodotto è costituito da realtà quali mense, alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, gastronomie, fast-food e wine-bar.

Modi d'uso
Ideale nella preparazione di ottimi antipasti, contorni ed insalate. Si sposa perfettamente al carpaccio di carne, ai bolliti o per contorno ad insalate di mare. Scolare dal liquido di governo e condire a piacere con olio extra vergine, maionese, salsa cocktail, ecc.

Idee e suggerimenti dello chef
Contorno appetitoso – Scolare la fantasia dell'orto, risciacquare con acqua fredda e mettere a scolare su un canovaccio. Condire la fantasia con maionese gastronomica Ginos e utilizzare come accompagnamento a un buon lesso di manzo o gallina.