



Código:	01-201 - 01-216		Latas/Caja:	12 - 6
Formato:	1/1 - 3/1	Lata	Porciones:	10/12 – 24/26
Peso neto:	800g - 2500g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Pimientos rojos y amarillos, pepinos, cebolletas, coliflor, zanahorias, agua, aceite de semillas de girasol, vinagre blanco, sal.

Características organolépticas

Color: brillante y característico para cada tipo de verdura presente.

Sabor y perfume: bien surtido y típico de las verduras en agrodulce presentes sin olores y sabores extraños.

Aspecto y consistencia: verduras crocantes y calibradas uniformemente.

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

Producto, con verduras frescas de temporada elaboradas con la clásica receta agridulce y mezcladas con aromas naturales. El resultado es un cóctel de verduras crujientes, frescas y sabrosas.

Argumentaciones de venta

Es la versión moderna de la jardinera clásica, pero con receta agridulce. De costo bajo, se puede utilizar en menús a precio fijo, en buffet o como guarnición de aperitivos a base de embutidos y carnes crudas o cocidas. Muy interesante el costo de la porción y la posibilidad de disponer del producto de manera cómoda e inmediata para cualquier eventualidad.

Clientela interesada

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

Modos de empleo

Ideal para preparar aperitivos, guarniciones y ensaladas. Se combina perfectamente con el carpaccio de carne, hervidos o para acompañamiento de ensaladas de mar. Escurrir del líquido del gobierno y condimentar al gusto con aceite extra virgen, mayonesa, salsa cóctel, etc.

Ideas del chef

Guarnición sabrosa – Escurrir la fantasía del huerto, enjuagar con agua fría y escurrir en un paño de cocina. Condimentar la fantasía con mayonesa gastronómica Ginos y utilizar como acompañamiento de carne.