



Código:	04-008		Latas/Caja:	6
Formato:	1/1	Lata	FCP:	36 meses
Peso neto:	800g			

Ingredientes principales

Zumo de tomate concentrado.

Características organolépticas

Color: rojo vivo, brillante y homogéneo.

Sabor y perfume: rico e intenso, que evidencia un producto trabajado del fresco y maduro.

Aspecto y Consistencia: doble concentrado de tomate, homogéneo y finamente trabajado.

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

El concentrado de Ginos se elabora y se produce en verano con los mejores tomates. El proceso de concentración de "cold hot break" permite obtener una pasta de color rojo vivo, suave, dulce y pastosa, apta para todos los usos en cocina.

Argumentaciones de venta

El concentrado de tomate, que se presenta en envases de 1 kg, satisface a la gran mayoría de los clientes, ya que evita desperdicios, es ideal para reforzar las salsas, el ragú o para preparar recetas clásicas de la cocina regional.

Clientela interesada

Producto histórico, de amplio utilizzo y uso en la cocina tradicional. Restaurantes, tabernas, cantinas, gastronomías constituyen el público destinatario principal.

Modi d'uso

Excelente base para la preparación de salsas, platos y guarniciones, es el ingrediente adicional para dar sabor y color a estofados, asados, pollo, conejo o cacerola.