



Código:	04-002		Latas/Caja:	6
Formato:	3/1	Lata	FCP:	36 meses
Peso neto:	2600g			

Ingredientes principales

Tomates, zumo de tomate.

Características organolépticas

Color: rojo vivo.

Sabor y perfume: rico e intenso, que garantiza un producto hecho de tomates de altísima calidad.

Aspecto y Consistencia: denso y aterciopelado.

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

Salsa realizada con tomates del tipo “Parma”, recolectados bien maduros, trabajados en tamices finísimos para separar pieles y semillas. Cocido con “hot break”, mediante el cual el producto se lleva a temperaturas elevadas y se enfría rápidamente para conservar toda la fragancia del tomate fresco.

Argumentaciones de venta

La cocción con el método “hot break” permite la rápida evaporación del agua contenida en los tomates frescos; esta salsa es por lo tanto una conserva de “uso inmediato”, es suficiente condimentarla a placer y ya está disponible para realizar pizzas, salsas, húmedos y estofados. En efecto, el alto rendimiento se debe a que ya está cocido, por lo que no debe cocinarse, sino simplemente calentarse para evitar que se produzca una concentración adicional que haga ácido el producto. Es sin duda un producto de servicio que ahorra tiempo y dinero.

Clientela interesada

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

Modos de empleo

Utilizar para la realización de ragú de carne, y cualquier salsa de cocción breve. Ideal sobre pizzas y tostadas.