



Codice: 04-003		Pz./Collo: 6
Formato: 3/1	Latta stagnata	
Peso netto: 2500g		TMC: 36 mesi

Ingredienti principali

Pomodori freschi, succo di pomodoro, sale.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso vivo, brillante ed omogeneo.

Sapore e profumo: ricco ed intenso, prova di un prodotto raccolto fresco e maturo al punto giusto.

Aspetto: polpa di pomodoro a pezzi da 1,5 cm per lato, di buona consistenza, praticamente esente da materiale estraneo di ogni genere. La salsatura fine e cremosa esalta la qualità di questa particolare varietà di pomodoro.

Avvertenze per la conservazione

Stoccare i barattoli in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, se non utilizzata completamente, conservare la polpa di pomodoro in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo.

Polpa di pomodoro a pezzettoni 3/1

Natura e caratteristiche del prodotto

Polpa di pomodoro preparata partendo da pomodori freschi sceltissimi, giunti al giusto grado di maturazione. L'avanzata tecnica di lavorazione permette di eliminare bucce, semi e pezzi depigmentati, garantendo al prodotto finale pezzi perfettamente omogenei nel taglio e con il gusto schietto di pomodoro fresco.

Argomentazioni di vendita

È la polpa che più si avvicina al pomodoro fresco. La pezzatura di grandi dimensioni dei cubetti la rende ideale per sughi espressi e ricette di pesce che necessitano della concassé di pomodoro. Sgocciolata e condita a crudo con olio extra vergine d'oliva, aglio, peperoncino e origano è un valido condimento per bruschette. Disponibile nelle quantità desiderate durante tutto l'arco dell'anno.

Clientela interessata

Prodotto di largo utilizzo ed impiego in cucina, trova in qualsiasi realtà gastronomica una precisa collocazione. Ristoranti, pizzerie, osterie, bruschetterie, bar e rosticcerie, costituiscono il target clienti principale verso cui rivolgersi.

Modi d'uso

Da usare per primi piatti espressi e sughi di pesce a breve cottura per fare rimanere inalterata la freschezza de pomodoro. Scolata e condita a crudo per condire ottime bruschette o crostini.

Idee e suggerimenti dello chef

Pennette alla sorrentina – Soffriggere due spicchi d'aglio in olio extra vergine. Aggiungere delle pennette cotte e scolate al dente, inserire qualche cucchiaino di polpa a pezzettoni, cubetti di mozzarella di bufala e basilico fresco; saltare e servire.