



<b>Código:</b>	03-001 - 03-007		<b>Latas/Caja:</b>	6 - 6
<b>Formato:</b>	1/1 - 3/1	Lata	<b>Porciones:</b>	12/15 - 45/50
<b>Peso neto:</b>	800g - 2500g		<b>FCP:</b>	36 meses

### Ingredienti principali

Pulpa de tomate, zumo de tomate, aceite de oliva, sal.

### Características organolépticas

**Color:** rojo vivo, característico.

**Sabor y perfume:** intenso y rico con notas de aceite de oliva.

**Aspecto y Consistencia:** jugo finamente trabajado, con trozos de carrillo de cerdo.

### 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

Es la receta clásica por excelencia de la cocina italiana; la salsa de tomate Ginos se caracteriza por la presencia de pulpa de tomate fresca elaborada y condimentada con albahaca fresca y aceite de oliva; este último le da al producto un sabor extremadamente rico, como el sabor casero. Pocos ingredientes y mucha pasión por una preparación simple y siempre actual.

### Argumentaciones de venta

La practicidad del uso y la autenticidad son los elementos característicos de esta salsa, lista para ser utilizada no sólo en los primeros platos, sino también como condimento para platos como estofados de ternera y aves de corral. La presencia de trozos de tomate confiere a la salsa un aspecto “casero”. La gestión de emergencias en la cocina y el costo porción irrisorio son otros dos puntos fuertes del producto.

### Cientela interesada

Producto de seguro interés para restaurantes, hoteles, refugios en montaña, tabernas, fondas y tabernas, bares.

### Modos de empleo

El producto puede utilizarse como condimento para primeros platos o en combinación con otras verduras y aromas frescos, en las condiciones de uso dictadas por la fantasía y las exigencias. Base óptima para la realización de todas las salsas expresas a base de tomate.