Aceitunas rellenas de queso 1/1

Código:	01-344		**Latas/Caja**:	6
Formato:	1/1	Lata	**Porciones**:	8-10
Peso neto:	800g		**FCP**:	36 meses

Ingredientes principales
Aceitunas rellenas de queso, aceite de semillas de girasol, sal.

Características organolépticas
Color: verde típico de las aceitunas y blanco del queso. **Sabor y perfume**: las notas de aceituna se mezclan con las delicadas del queso. **Aspecto**: aceitunas verdes de calidad kolossal, rellenas de queso suave.

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. La eventual adición de aceite sólo puede proteger el producto desde las oxidaciones del aire y desde las formaciones de mohos pero no representa una garantía por la conservación a confección abierta.

Aceitunas rellenas de queso 1/1

Características del producto
Las mejores aceitunas deshuesadas de calidad griega kolossal, rellenadas a mano con queso suave.

Argumentaciones de venta
Producto de clase, de calidad muy elevada pero con un precio relativamente bajo, dando cuenta del tiempo que necesitan para ser rellenadas a mano. El sabor apetitoso favorece el consumo de aperitivos, champán o vino de cava y bebidas en general y, por lo tanto, es ideal para el happy hour, además de valorizar el buffet. Su presencia es indispensable en almuerzos y banquetes, o simplemente para dar un toque refinado en ocasiones particulares. Además, el envase de lata hojalata se distingue por su facilidad de manejo y versatilidad, gracias también a su fácil apertura a tirón.

Clientela interesada
Producto interesante para restaurantes, pizzerías, taperías, fondas, tabernas, cervecerías, gastronomías y bares.

Modos de empleo
Las aceitunas enriquecen notablemente los platos, sea en el gusto que en la estética por tanto son indicadas por entradas acompañadas a embutidos, carne, pescado, tapas y ensaladas. Óptimas para buffet.