



Código:	03-108		Latas/Caja:	12
Formato:	1/2	Lata	Porciones:	6/8
Peso neto:	400g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Carne de pato, aceite de girasol, cebolla, vino blanco, apio, zanahorias, sal, aceitunas negras, ajo, pimienta, hierbas aromáticas.

Características organolépticas

Color: beis claro.

Sabor y perfume: dulce y delicado.

Aspecto y Consistencia: ragù homogéneo, con trozos de carne de tamaño medio grande.

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

Ragù realizado con carne de pato italiana, cocinada con aromas frescos y especias, para obtener un producto de sabor dulce y delicado como prevé la receta típica véneta. El tamaño de los trozos es extremadamente homogéneo y constituido al 100% por carne magra (cortada y no molida).

Argumentaciones de venta

El ragù de pato es una de las mejores especialidades Ginos, elaborado con carne cortada y no molida, según la típica receta del centro de Italia, que quiere el tomate, es un producto muy práctico, ya que evita la larga elaboración y cocción de las carnes. El corte y la receptación de los ingredientes lo convierten en un ragù decididamente “casero”, esta cualidad se suma a la enorme ventaja de tener siempre a disposición un ragù listo para ser utilizado para todo tipo de necesidades y eventualidades. Por último, el envase de ½ kg permite la realización de excelentes primeros platos sin tener que cocinar grandes cantidades de ragù, evitando el desperdicio y dando así la posibilidad de diferenciar la propuesta diaria del menú.

Clientela interesada

Producto de interés para restaurantes, fondas, refugios de montaña y tabernas.

Modos de empleo

El ragù de pato Ginos se utiliza tal cual como condimento para ñoquis, polenta, pasta fresca y seca. Mezclado con bechamel, resulta el condimento ideal para lasaña, pasteles y canelones.