



Codice:	03-203 - 03-215	Pz./Collo:	6 - 12
Formato:	1/1 - 3/4	Latta - Vaso vetro	Porzioni: 12/15 - 10/12
Peso netto:	800g - 510g	TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Asparagi, olio di girasole, acqua, fecola di patate, aglio, pepe.

Caratteristiche organolettiche

Colore: di un bel colore verde, omogeneo, con assenza di pezzi scuri.

Sapore e profumo: sapore tipico degli asparagi, estremamente vellutato e delicato

Aspetto e Consistenza: amalgama cremosa con presenza di punte d'asparago (circa il 40%).

Nella versione in vaso di vetro, il prodotto è completamente frullato, perfettamente spalmabile e si presenta come crema vellutata in cui sono assenti coaguli o pezzi duri.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo. L'eventuale aggiunta di olio può proteggere solamente dalle ossidazioni dell'aria e da formazioni di muffe e non rappresenta una garanzia per la conservazione del prodotto a confezione aperta.

Natura e caratteristiche del prodotto

Il prodotto è costituito esclusivamente da asparagi verdi di prima scelta. La materia prima è di esclusiva provenienza spagnola, garanzia di qualità. Il risultato finale è formato da una base di crema vellutata per il 60% e da punte di asparagi tagliate a pezzetti per il restante 40%.

Argomentazioni di vendita

Il composto, lavorato da asparagi spagnoli di grande qualità, si presenta per il 60% cremoso mentre la parte restante è costituita da punte di asparagi intere (40%). Il colore è molto simile all'asparago fresco, il gusto deciso senza retrogusti di brodo o additivi. Ideale per variegare le proposte del menù tradizionale a costi esigui e per gestire eventuali emergenze in cucina. Prodotto pronto all'uso che evita il lungo processo di lavorazione per ottenere un condimento fatto con asparagi freschi. Disponibile tutto l'anno nelle quantità desiderate. Pratiche le latte con l'apertura a strappo.
Nella versione in vaso di vetro, il prodotto è completamente frullato, perfettamente spalmabile e si presenta come crema vellutata in cui sono assenti coaguli o pezzi duri.

Clientela interessata

Bruschetterie e birrerie sono sicuramente un valido target di clienti per la facilità d'uso della crema nella preparazione di panini e bruschette. Il prodotto è indiscutibilmente legato alla cucina di ristoranti, pizzerie, rosticcerie, agriturismi e mense dove viene impiegato per molti utilizzi. Macellerie, raviolifici e panifici rappresentano sicuramente ottime alternative per la vendita.

Modi d'uso

Ottima crema per mantecare risotti alla milanese, per pizze, panini e bruschette, per realizzare frittate e omelette, per la preparazione di sughi e primi piatti o per il ripieno di ravioli di magro (abbinata a ricotta e grana). Ideale per la farcitura di pasticceria salata.

Idee e suggerimenti dello chef

Crespelle Primavera – Spalmare delle crespelle, preparate precedentemente, con Grancrema di asparagi, sovrapporre una fetta di prosciutto cotto e una sottiletta, ripiegarle due volte, mettere in pirofila e coprire con abbondante Grancrema di formaggi e besciamella. Gratinare in forno a 180° per venti minuti.

Lasagne agli asparagi – Aggiungere la grancrema di asparagi a besciamella preparata precedentemente e fare degli strati alternando prosciutto cotto, pomodoro fresco e besciamella con la grancrema di asparagi alle sfoglie di pasta.

Vellutata agli asparagi – Sciogliere 50 g di burro in una pentola, aggiungere 50 g di farina bianca, un pizzico di sale e pepe, tostare il tutto a fuoco moderato; unire un litro di brodo e cuocere il tutto per 15 minuti. Poi aggiungere 300 g di grancrema di asparagi, 100 g di panna da cucina e due tuorli d'uovo. Servire con crostini di pane.