



| | | | | |
|--------------------|--------|-------|-------------------|---------|
| Codice: | 03-246 | | Pz./Collo: | 6 |
| Formato: | 1/1 | Latta | Porzioni: | 12/15 |
| Peso netto: | 780g | | TMC: | 36 mesi |

Ingredienti principali

Broccoli verdi, olio di semi di girasole, sale, acciughe, aglio, pepe, peperoncino.

Caratteristiche organolettiche

Colore: beige chiaro con leggere tonalità verdi.

Sapore e profumo: tipici del broccolo fresco con delicate note di acciuga.

Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta eterogeneo, parzialmente frullato e di consistenza cremosa con in evidenza pezzetti di broccolo.

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

Prodotto di gran qualità, ottenuto frullando le parti più tenere dei broccoli freschi. L'aggiunta di acciughe, aglio e peperoncino dona alla preparazione le giuste fragranze secondo la tipica ricetta del centro Italia.

Argomentazioni di vendita

L'utilizzo di broccoli freschi, l'elevata cremosità e la notevole resa contribuiscono a rendere il prodotto in oggetto una salsa di eccezionale qualità per condire primi piatti, farcire pizze o preparare semplici bruschette e torte salate. Ideale per variegare le proposte del menù tradizionale, proponendo idee nuove e stuzzicanti con costi ragionevoli e per gestire eventuali emergenze in cucina. Prodotto pronto all'uso che evita il lungo processo di lavorazione per ottenere un condimento praticamente identico a quello fresco. Da sottolineare infine, la disponibilità del prodotto per tutto l'arco dell'anno, nelle quantità desiderate.

Clientela interessata

La clientela tipo è costituita ovviamente da ristoranti, pizzerie, agriturismo e rifugi alpini. Sicuramente esercizi quali raviolifici, paninoteche, fast-food, gastronomie e snack-bar possono costituire alternative più che valide.

Modi d'uso

Il prodotto è di una versatilità quasi unica grazie alle molteplici possibilità di abbinamento: costituisce un ottimo condimento per primi piatti, torte salate, bruschette, pizze e focacce. Come gran parte delle creme si presta nella preparazione di originali vellutate o come ripieno per ravioli o tortelloni. Interessante come ingrediente per farcire arrostiti o per preparare stuzzicanti involtini di carne.

Idee e suggerimenti dello chef

Pizza "Alito di drago" – Un'idea originale e fuori dagli schemi ma sicuramente sorprendente sia per facilità che per sapore: durante la normale preparazione della pizza, sostituire la base di pomodoro con un cucchiaio abbondante di crema piccante "La Tremenda" Ginos. Continuare quindi la farcitura con crema di broccoli, tocchetti di salsiccia e mozzarella di bufala in uscita.