



**Código:** 03-204 - 03-216

**Formato:** 1/1 - 3/4 Lata - Vaso

**Peso neto:** 800g - 510g

**Latas/Caja:** 6 - 12

**Porciones:** 12/15 - 10/12

**FCP:** 36 meses

### Ingredientes principales

Alcachofas frescas, aceite de girasol, sal, aromas naturales, pimienta, ajo.

### Características organolépticas

**Color:** beis claro, con tonalidades verdes.

**Sabor y perfume:** sabor típico de las alcachofas, sin malos olores o sabores.

**Aspecto y consistencia:** producto finamente picado, homogéneo y cremoso, con pedacitos de alcachofa. No hay hojas duras.

**En la versión en vaso de vidrio, el producto es completamente molido, se puede untar y se presenta como crema aterciopelada en la que no hay hojas o piezas duras.**

### 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.** Se puede añadir aceite para conservar el producto mejor.

### Características del producto

El producto está constituido exclusivamente por corazones de alcachofas de primera calidad, en parte finemente molidos (60%) y en parte cortados en pedacitos (40%).

### Argumentaciones de venta

El compuesto se presenta por un 60% cremoso y el resto está constituido por pedacitos de alcachofa (40%) para obtener un resultado final más atractivo. Ideal para variar las propuestas del menú tradicional a bajo coste y para gestionar eventuales emergencias en la cocina. Producto listo para el uso que evita el largo proceso de elaboración para obtener un condimento hecho con alcachofas frescas. Disponible durante todo el año en las cantidades deseadas. Practicas las latas con abertura a tirón.

**En la versión vaso de vidrio, el producto es completamente molido, se puede untar y se presenta como crema aterciopelada en la que no hay hojas o piezas duras.**

### Cientela interesada

Las panaderías y las cervecerías son sin duda un buen destino para la facilidad de uso de la crema en la preparación de bocadillos y tostadas. El producto se coloca bien también en restaurantes, pizzerías, tabernas, fondas y cantinas donde se utiliza para muchos usos. Carnicerías y repostería son sin duda excelentes alternativas para la venta.

### Modos de empleo

Este preparado tiene múltiples usos como base ideal para condimentar pastas y arroces, preparar tortillas, pasteles salados y pizzas, rellenar bollos, sándwiches y decorar tostadas. Ideal, elaborada con requesón, huevos sal y pimienta, para rellenar ravioles, crepes y panzerotti. Exquisita para sopas.