



**Codice:** 03-218  
**Formato:** 3/4  
**Peso netto:** 520g

Vaso vetro

**Pz./Collo:** 12  
**Porzioni:** 12/15  
**TMC:** 36 mesi

### Ingredienti principali

Carciofi freschi, olio di girasole, sale, tartufo bianchetto, pepe, aglio.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** verde chiaro, con sfumature più o meno intense.

**Sapore e profumo:** profumo di carciofo in cui emerge netto l'aroma del tartufo.

**Aspetto e Consistenza:** il prodotto si presenta finemente tritato, ottimamente amalgamato e di consistenza vellutata.

### Avvertenze per la conservazione

Conservare i vasi 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

La materia prima è costituita da cuori di carciofi freschi di prima qualità, in parte finemente macinati ed in parte tagliati a pezzettini, il tutto viene impreziosito e profumato dalla presenza del tartufo bianco.

### Argomentazioni di vendita

È il tipico condimento che può essere usato in ogni ambito ma con il valore aggiunto del tartufo che dona un tocco di sapore e aroma in più esaltando ogni tipo di piatto. Ideale per variegare le proposte del menù tradizionale e per gestire eventuali emergenze in cucina. Prodotto pronto all'uso che evita il lungo processo di lavorazione per ottenere un condimento fatto fresco. Disponibile per tutto l'arco dell'anno. Pratico il vaso di vetro che ovvia a qualsiasi spreco.

### Clientela interessata

Ristoranti, pizzerie, agriturismo e gastronomie. Paninoteche e raviolifici rappresentano l'alternativa più ovvia.

### Modi d'uso

Diluita con panna, la grancrema in questione, diventa un ricco condimento per pasta fresca, gnocchi e risotti. Ottima farcitura per pizze, bruschette e panini davvero particolari. Lavorata con ricotta, uova e prosciutto cotto come ripieno a crespelle, cannelloni e ravioli. Da provare con garanzia di successo sulle focacce calde e sulle pizze bianche.

### Idee e suggerimenti dello chef

**Cannelloni golosi** – Lessare dei cannelloni di pasta all'uovo. In una ciotola miscelare 500 gr di ricotta romana, 200 gr di Gran crema di carciofi e tartufi, 100 gr di prosciutto cotto a cubetti, 100 gr di parmigiano grattugiato, sale e pepe. Riempire con la farcia i cannelloni, condirli con abbondante Gran Crema di formaggi e besciamella, gratinare in forno e servire ben caldi.