



Código:	03-210		Latas/Caja:	24
Formato:	1/2	lata	Porciones:	0/12
Peso neto:	400g		FCP:	24 meses

Ingredientes principales

Quesos: Fontal, Emmenthal Bavarese, Grana Padano, Pecorino, mantequilla, trufa blanca (Tuber Magnatum pico).

Características organolépticas

Color: blanco nata, con trocitos de trufa blanca mezclados.

Sabor y perfume: típico de queso con aroma de trufa.

Aspecto y consistencia: crema densa y homogénea, aterciopelada, sin grumos o coágulos, fácil a untar.

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

La calidad de los quesos, la formulación del preparado y la técnica especial de envase garantizan a la crema una perfecta fusión, un buen mantenimiento del sabor y perfume típico de la trufa blanca, por lo tanto alto rendimiento de uso.

Argumentaciones de venta

Producto garantizado por la calidad de la Grancrema de queso Ginos con el valor añadido de la trufa que sabrá exaltar y enriquecer de modo único todo tipo de preparación. Ideal para variar las propuestas del menú tradicional a un coste razonable y para hacer frente a las emergencias en la cocina. Compuesto listo para el uso que evita el largo proceso de elaboración para obtener un condimento hecho fresco. Disponible durante todo el año en las cantidades deseadas. El envase propuesto (de ½ kg) con abertura a tirón, es sinónimo de practicidad y de constante frescura del producto ya que evita el desperdicio.

Clientela interesada

El objetivo principal son pizzerías, restaurantes, y gastronomías que necesitan de un producto de alta calidad.

Modos de empleo

La proporción de uso en la preparación de los primeros platos es de 20 a 30 g por porción. En la preparación de platos calientes es aconsejable utilizar la crema de trufas en la fase final la receta para mantener el aroma de la trufa lo más intacto posible. Por su naturaleza, la crema se presta a ser utilizada como ingrediente para rellenar pasta fresca, raviolos, canelones y lasaña o polenta.