



Código:	03-225		Vasos/Caja:	12
Formato:	3/4	vaso	Porciones:	10/12
Peso neto:	510g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Atún, aceite de semillas de girasol, filetes de anchoas, sal.

Características organolépticas

Color: marrón claro.

Sabor y perfume: sabroso, rico e intenso.

Aspecto y consistencia: producto finamente picado, de consistencia cremosa con trocitos de atún.

Advertencias por la conservación

Conservar los vasos 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

Producto derivado de una antigua receta a base de atún y filetes de anchoa que se utiliza en la actualidad para condimentar los “bigoli alla veneta”. La receta es simple y genuina, condimentada de manera óptima por los filetes de anchoas que dan al producto un sabor rico e intenso.

Argumentaciones de venta

Crema elaborada con materias primas seleccionadas, que permiten conservar inalterados los perfumes y sabores característicos de los ingredientes utilizados. La practicidad de uso, el alto rendimiento y la versatilidad en las aplicaciones son los verdaderos puntos fuertes del producto. Ideal para variar las propuestas del menú tradicional a bajo coste y para gestionar las emergencias en la cocina. Producto listo para el uso y disponible durante todo el año. Práctico el vaso de vidrio que obvia cualquier desperdicio.

Clientela interesada

Las categorías interesadas son muchas y podemos sugerir: pizzerías, restaurantes, agroturismos y refugios de montaña. Además panaderías, pastelerías, fast-food, enotecas y gastronomías son válidas alternativas.

Modos de empleo

La salsa Bigolosa es ideal como condimento de primeros platos (noquis y pasta), o como relleno de bocadillos, sandwiches, pizzas y tostadas. Deliciosa elaborada con mayonesa para una salsa de atún fácil, rápida y sabrosa o para pastelería salada y mucho más.