



Codice:	03-240		Pz./Collo:	12
Formato:	3/4	Vaso Vetro	Porzioni:	10/12
Peso netto:	510g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Funghi Porcini (*Boletus edulis*), funghi Famigliola gialla (*Pholiota mutabilis*), Sanguignoli (*Lactarius deliciosus*), Gallinacci (*Cantharellus cibarius*), funghi prataioli (*Agaricus bisporus*), olio di girasole, acqua, prezzemolo, sale, cipolla, aglio, aromi naturali.

Caratteristiche organolettiche

Colore: marrone nocciola.

Sapore e profumo: schietto di fungo, ricco di aroma e profumo.

Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta tritato, di consistenza cremosa con in evidenza pezzetti di funghi.

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 con funghi porcini, prataioli, sanguignoli e gallinacci, in parte frullati (60%) ed in parte tagliati a piccoli pezzetti (40%). La ricetta è semplice e genuina, insaporita in modo ottimale con aromi freschi e spezie, per dare al prodotto un gusto ricco ed intenso.

Argomentazioni di vendita

Il gusto particolarmente ricco ed intenso delle diverse varietà di funghi e l'alta resa fanno della grancrema Millefunghi Ginos una base pronta di elevato valore. 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 con funghi freschi. Disponibile per tutto l'arco dell'anno nella quantità desiderata. Pratico il vaso di vetro, con il tappo apri e chiudi, che evita qualsiasi spreco.

Clientela interessata

Sicuramente locali come paninoteche, snack bar, birrerie, fast-food, gastronomie e raviolifici costituiscono il target clienti principale. Da non dimenticare ristoranti, pizzerie, agriturismo e rifugi alpini.

Modi d'uso

La crema millefunghi Ginos risulta la base ideale per la preparazione di squisite vellutate di funghi, come eccellente condimento per primi piatti (risotti, gnocchi e pasta), ottima farcitura per panini e sandwiches, per preparare ripieni e soufflè e molto altro ancora che la fantasia suggerisce. Ideale per bruschette, tramezzini e per una pizza sfiziosa.

Idee e suggerimenti dello chef

Voul au Vent – Montare ½ litro di panna fresca, aggiungervi una confezione di GranCrema millefunghi mischiando lentamente per non smontare la panna, mettere il composto in sac a poche e riempire voul au vent o barchette di sfoglia decorandole poi con verdura a piacere. Riporre in frigo per un'ora e quindi servire.