



Código: 03-229

Formato: 3/4

Peso neto: 510g

vaso

Vasos/Caja: 12

Porciones: 10/12

FCP: 24 meses

Ingredientes principales

Pimientos rojos y amarillos frescos, aceite de girasol, cebolla, vinagre de vino, sal, doble concentrado de tomate, ajo, pimienta, albahaca.

Características organolépticas

Color: naranja con pedacitos de rojo y amarillo.

Sabor y perfume: aroma característico del pimiento fresco.

Aspecto y consistencia: crema picada fina y homogénea, con cubitos de pimiento evidentes.

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

La materia prima está constituida por 60% de pimientos frescos rojos y amarillos batidos y el restante 40% cortados en cubitos y elaborados con una receta simple y genuina.

Argumentaciones de venta

Crema hecha con materia prima fresca, que permite conservar inalterados los perfumes y sabores característicos del pimiento dulce recién recogido. La facilidad de uso 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 que evita el largo proceso de elaboración para obtener un condimento hecho con pimientos frescos. 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, fast-food, gastronomías, panaderías, restaurantes, snack-bar, cervecerías, enotecas, pastelerías.

Modos de empleo

Ideal para todos los usos, se utiliza fácilmente en los primeros platos como ñoquis, pasta fresca y arroz. Relleno para sándwiches, pizzas, bruschettas, pasteles salados.