



<b>Código:</b>	03-227		<b>Vasos/Caja:</b>	12
<b>Formato:</b>	3/4	vaso	<b>Porciones:</b>	12/15
<b>Peso neto:</b>	510g		<b>FCP:</b>	24 meses

### **Ingredientes principales**

Pimientos, aceite de girasol, aceitunas verdes, zanahorias, aceitunas negras, alcaparras, alcachofas, sal, chile, vinagre de vino, aromas y especias.

### **Características organolépticas**

**Color:** naranja.

**Sabor y perfume:** aroma característico del pimiento mezclado con verduras como aceitunas, alcaparras y alcachofas con notas picantes.

**Aspecto y consistencia:** crema de verduras finamente picadas.

### **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 Grancrema Tremenda se produce de forma sencilla y genuina triturando finamente los mejores pimientos, aceitunas y alcachofas, con el fin de obtener una mezcla homogénea. El chile le da a continuación esa distintiva nota picante.

### Argumentaciones de venta

Esta Grancrema es un ejemplo de cómo un producto simple y bien elaborado puede ofrecerse a 360° en todo el mercado, ya que combina eficazmente la versatilidad con el rendimiento óptimo. Los productos picantes, y esto en particular, son ahora ingredientes utilizados, según los gustos, en muchas preparaciones culinarias, a partir de una simple bruschetta hasta el plato más elaborado que puede necesitar una sabrosa nota picante. Ideal para variar las propuestas del menú tradicional y para gestionar las emergencias en la cocina. Producto listo para el uso que evita el largo proceso de elaboración para obtener un condimento fresco. Disponible durante todo el año. Práctico el jarrón de vidrio, con el tapón “abre y cierra”, que obvia a 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

En la preparación de entremeses y pasteles salados o, en general, con requesón fresco, o como ingrediente para aperitivos con rellenos picantes y guarniciones apetitosas. Excelente condimento para los primeros platos tal cual o combinado con la salsa de tomate fresco o ragú de carne. Ideal para bruschettas, sándwiches y para una pizza exquisita.