



Código: 03-219 - 03-257

Formato: 1/1 - 3/4 lata - vaso

Peso neto: 800g - 510g

Latas/Caja: 6 - 12

Porciones: 20/25 - 12/15

FCP: 36 meses

Ingredientes principales

Champiñones (*Agaricus bisporus*), aceite de girasol, trufa negra, aromas naturales.

Características organolépticas

Color: marrón oscuro.

Sabor y perfume: sobre todo prevale el aroma de la trufa.

Aspecto y consistencia: producto finamente picado, homogéneo y de consistencia cremosa.

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.** Se puede añadir aceite para conservar el producto mejor.

Características del producto

La materia prima está constituida en gran parte por champiñones cultivados, finamente picados y enriquecidos con trozos de trufa negra.

Argumentaciones de venta

En este caso, proponemos una receta típica de Italia Central. Este producto se puede utilizar en todos los ámbitos culinarios, pero con el valor añadido de la trufa que da un toque de sabor y aroma extra, exaltando todo tipo de platos. 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 vaso de vidrio que obvia cualquier desperdicio.

Clientela interesada

Las categorías interesadas son muchas y podemos sugerir: pizzerías, gastronomías, panaderías, restaurantes, cervecerías, enotecas, pastelerías.

Modos de empleo

Utilizada principalmente sobre rebanadas de pan tostado, si se diluye con nata, la Grancrema de Trufas se convierte en un rico condimento para pasta fresca, ñoquis y arroces. Excelente relleno para pizzas, bruschettas y sándwiches muy especiales. Trabajado con requesón, huevos y tocino en cubitos como relleno de crepé, canelones y ravioles. Deberá probarse con una garantía de éxito en los huevos, los pasteles calientes y las pizzas blancas.