



Código:	03-223	Cubos/Caja:	2
Formato:	5/1 cubo en plástico	FCP:	9 meses
Peso neto:	5000g		

Ingredientes principales

Huevos frescos pasteurizados de categoría A, aceite de girasol, vinagre de vino, zumo de limón, sal, aromas.

Características organolépticas

Color: amarillo claro.

Sabor y perfume: redondo y pleno.

Aspecto y consistencia: suave y cremosa.

Advertencias por la conservación

Conservar los cubos 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.**

Características del producto

De color claro y con una untabilidad y consistencia ideales, la mayonesa Ginos enriquece cualquier plato. La baja humedad y la alta calidad de los huevos utilizados (categoría A) permiten obtener un producto muy cremoso y aterciopelado.

Argumentaciones de venta

La mayonesa Ginos evita los inconvenientes de la preparación con materias primas; Además, el uso de este producto protege de cualquier problema de higiene y salud y no menos importante ahorra tiempo.

Clientela interesada

El producto tiene un consumo y un uso de 360° y por eso no se puede considerar excluida ninguna realidad culinaria.

Modos de empleo

La mayonesa es un producto de gran consumo: puede utilizarse para una infinidad de recetas, calientes o frías, para carne, pescado, verduras, sándwiches, ... y para decorar todo tipo de platos.