



Código:	01-035		Latas/Caja:	6
Formato:	1/1	Lata	Unidades:	18-20
Peso neto:	800g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Conos de pimientos frescos, queso tipo Feta, aceite de semillas de girasol, sal.

Características organolépticas

Color: rojo vivo del pimiento, blanco del queso.

Sabor y perfume: las notas dulces del pimiento se funden con las del queso.

Aspecto y consistencia: conos crujientes de pimiento. Rellenados a mano con queso blando tipo Feta griega.

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. La eventual adición de aceite sólo puede proteger el producto desde las oxidaciones del aire y desde las formaciones de mohos pero no representa una garantía por la conservación a confección abierta.

Características del producto

Pimientos rojos frescos de primera calidad, vaciados por las semillas y cortados manualmente; solamente los conos son rellenos con queso blando, que parece la Feta griega, pero con un sabor más dulce y delicado que queda perfecto con los pimientos crujientes.

Argumentaciones de venta

Producto de muy alta calidad pero al justo precio, considerando la manualidad del proceso de producción de cada lata. El gusto de los pimientos es muy apetitoso y por eso es genial servirlos durante aperitivos, además que en buffet y con entradas. Muy refinados para banquetes y comidas de negocios. Además la confección en lata se distingue por su funcionalidad y versatilidad gracias a la abertura a tirón y la óptima relación calidad-precio.

Clientela interesada

Restaurantes, taperías, fondas, tabernas, cervecerías, gastronomías, bares y wine-bar constituyen un ejemplo dónde dirigir la propuesta de venta.

Modos de empleo

Ideal como chuchería antes de las entradas o como finger food y tapa para aperitivos. Servidos tal cuál por apetitosas entradas, tapas o en buffet, válidos como guarnición o con un carpaccio de carne o pescado.