



Codice:	02-210		Pz./Collo:	6
Formato:	1/2	Bottiglia plastica		
Peso netto:	500 g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Aceto di vino bianco, concentrato di mosto d'uva, succo d'uva, zucchero, amido modificato.

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco trasparente.

Sapore: dolce con una nota balsamica e delicata di aceto di vino bianco.

Aspetto: prodotto omogeneo simile a crema, privo di grumi e coaguli.

Avvertenze per la conservazione

Conservare le bottiglie in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura, si raccomanda di chiudere la confezione con il tappo fornito a corredo e riporre in ambiente a temperatura ambiente.

Natura e caratteristiche del prodotto

La selezione delle materie prime e la densità accuratamente calcolata conferisce al prodotto la cremosità e la versatilità indispensabili per guarnire, decorare e valorizzare diverse pietanze.

Argomentazioni di vendita

La “cremaceto” Ginos rappresenta un modo nuovo, pratico ed economico di gustare l’inconfondibile e prezioso aroma dell’aceto su ogni tipo di piatto. Bastano infatti poche gocce di questo concentrato per esaltare i sapori dei cibi, presentandoli sotto una nuova veste. Proposto nel formato squeezer, si rende pratico e pronto all’uso sia in cucina come al bar ovviando a qualsiasi spreco.

Clientela interessata

Le categorie da privilegiare sono ristoranti, pizzerie, osterie, alberghi, trattorie. Interessante proposta per gelaterie alla ricerca di novità.

Modi d’uso

Pratica e utile nelle cucine per abbinamenti classici e di fantasia. Golosa su carni bianche, uova, pesce, insalate o come abbinamento a formaggi freschi (crescenza, caprini, mozzarelle ...). Ideale per la guarnizione fantasiosa di capresi o insalate di mare.

Idee e suggerimenti dello chef

Roast beef alla spagnola – Tritate finemente uno spicchio di aglio e mescolatelo insieme al pepe e alla paprika. Cospargete il roast beef con questo composto. In una terrina, mettete del vino rosso, aceto e una foglia di alloro; adagiate la carne e fate marinare per circa 12 ore usando l’accortezza di girare il pezzo di carne spesso. Mentre scaldate l’olio, togliete la carne dalla marinata, asciugatela, mettetela nella casseruola e fatela rosolare. Disponetevi tutto intorno delle olive, champignons affettati, cipolle e peperoni tritati, pomodorini e metà del liquido della marinata.

Passare il recipiente nel forno ben caldo, per circa 30-40 minuti. Durante la cottura aggiungete via via, se occorre, la marinata rimasta.

Servite il roast beef su un piatto da portata, già affettato, decorato con la crema aromatica bianca e circondato dal fondo di cottura precedentemente passato al setaccio.