Crema de condimento balsámico blanco 1/2

Código:	02-210		**Bot./Caja**:	6
Formato:	1/2	botella		
Peso neto:	500g		**FCP**:	36 meses

Ingredientes principales

Vinagre de vino blanco, concentrado de mosto de uva, zumo de uva, azúcar, almidón modificado.

Características organolépticas

Color: blanco transparente.
Sabor y perfume: dulce nota balsámica y delicada de vinagre de vino blanco.
Aspecto: homogéneo, sin grumos o coagulos, cremoso.

Advertencias por la conservación

Conservar las botellas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor. Una vez abierta, se recomienda cerrar el envase con el tapón y guardarlo en un lugar con temperatura ambiente.

Crema de condimento balsámico blanco 1/2

Características del producto
La selección de las materias primas y la densidad cuidadosamente calculada confieren al producto la cremosidad y versatilidad indispensables para decorar y realzar cualquier plato.

Argumentaciones de venta
La crema de vinagre Ginos tiene una formula nueva, práctica y económica para degustar el inconfundible y precioso aroma del vinagre en todo tipo de platos. En efecto, bastan pocas gotas de este concentrado para exaltar los sabores de los alimentos, presentándolos de una nueva manera. Propuesto en el formato squeezer, se hace práctico y listo para su uso tanto en la cocina como en el bar, obviando cualquier desperdicio.

Clientela interesada
El producto tiene un consumo y un uso de 360° y por eso ninguna realidad gastronómica puede considerarse excluida.

Modos de empleo
Práctico y útil en las cocinas para combinaciones clásicas y de fantasía. Goloso sobre carnes rojas tipo roastbeef, vacuno o como combinación con los quesos (mozzarella, quesos frescos…). Ideal para la guarnición de ensaladas de pescado y carpaccios.