



| | | | | |
|-------------------|--------|-------------------|-------------------|-----------|
| Código: | 02-104 | | Tar./Caja: | 6 |
| Formato: | 1/2 | tarro en plástico | Porciones: | 50g/litro |
| Peso neto: | 500g | | FCP: | 18 meses |

Ingredientes principales

Lactosa, glutamato de sodio, gambas y cangrejo deshidratados, verduras y aromas naturales.

Características organolépticas

Color: beis claro.
Sabor y perfume: típico de crustáceos.
Aspecto: polvo en gránulos.

Advertencias por la conservación

Conservar los tarros en un lugar fresco y seco, lejos de fuentes de calor.

Características del producto

Base en polvo solubles obtenida de crustáceos frescos seleccionados por especies y cantidades. La deshidratación permite una mejor conservación y evita la formación de mohos y microorganismos. Su delicadeza y su perfume lo hacen especialmente adecuado para enriquecer y exaltar el sabor de platos a base de pescado como sopas, salsas y pescado al horno. Ideal para paella.

Argumentaciones de venta

La preparación para el caldo de crustáceos Ginos evita al chef los largos tiempos de cocción necesarios para su realización desde el fresco (48 horas), utilizando cabezas y cáscaras, no siempre disponibles, verduras frescas, especias, etc. Garantiza el máximo de practicidad, ya que puede desarrollarse en el momento, en las cantidades necesarias. Este producto soluble es excelente también se utiliza tal cual, en polvo, para condimentar pescados congelados pobres en sabor. Muy alto rendimiento del producto

Clientela interesada

Restaurantes de pescado, fondas, tabernas, cantinas, pizzerías, son sólo algunos ejemplos de clientela interesada en este tipo de producto. Indicado para grandes consumidores.

Modos de empleo

Rehidratar el producto como se indica en la etiqueta del envase (50 gramos por litro de agua) y proceder a la elaboración de salsas, arroces o sopas de pescado. Ideal para condimentar pescados cocidos en sartén, crustáceos jugos o estofados. Se obtendrán resultados significativos en los platos a base de pasta añadiendo el caldo al agua de cocción. El ingrediente usado como tal es válido, en polvo, en rellenos de pescado para raviolos o crepes.