



<b>Codice:</b> 05-003		<b>Pz./Collo:</b> 12
<b>Formato:</b> 1/1	Latta	
<b>Peso netto:</b> 730g		<b>TMC:</b> 18 mesi

### Ingredienti principali

Alici, olio vegetale, sale.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso bruno.

**Sapore e profumo:** ricchi ed intensi, tipici del prodotto.

**Aspetto e Consistenza:** il prodotto si presenta a filetti carnosì ben definiti, privi di lisce e pezzi frastagliati.

### Avvertenze per la conservazione

Conservare le latte in un luogo **ASSOLUTAMENTE FRESCO (Temperatura max 15°C)** e asciutto; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo. L'eventuale aggiunta di olio può proteggere solamente dalle ossidazioni dell'aria e da formazioni di muffe e non rappresenta una garanzia per la conservazione del prodotto a confezione aperta.

### Natura e caratteristiche del prodotto

Alici di qualità superiore, pescate nel Mar di Sicilia, vengono private della testa e sviscerate, quindi messe sotto sale per 8/10 mesi dove le carni maturano ed assumono un colore rosso bruno ed il caratteristico sapore. Tolte dal sale vengono spellate e filettate a mano con la massima cura, stivate in latta e conservate in olio di girasole. Questa lavorazione permette di mantenere integre le qualità organolettiche del pescato ma soprattutto garantisce una qualità eccellente alla conserva.

### Argomentazioni di vendita

La confezione a bauletto permette di mantenere i filetti di alici distesi e pertanto è più pratica del vaso in vetro. In questa confezione i filetti sono disponibili tutto l'anno nelle quantità desiderate, ovviando così alla lunga e noiosa preparazione con pesce fresco o salato. La bontà delle alici proposte, ma soprattutto il buon rapporto qualità-prezzo, rende il prodotto estremamente interessante per il cliente.

### Clientela interessata

Le alici da sempre costituiscono un ingrediente irrinunciabile per rendere stuzzicante e appetibile qualsiasi pietanza e per questo ristoranti, pizzerie, bruschetterie, trattorie, pub, american bar, circoli, gastronomie costituiscono solo un esempio dove indirizzare la proposta di vendita.

### Modi d'uso

I filetti di alici sono senza dubbio uno tra gli ingredienti che non possono mancare in cucina. Ottimi per antipasti, stuzzichini, raffinati crostini e sfiziose bruschette. Utilizzati nei sughi, per primi piatti, danno il meglio di sé con la pasta al torchio. Sono l'ingrediente principe per la bagna cauda piemontese, appetitosi marinati con olio extravergine d'oliva, prezzemolo e aglio tritati finemente e serviti poi con fette di polenta abbrustolita, risultano sublimi sulla pizza napoletana.

### Idee e suggerimenti dello chef

**Bigoli al Torchio** – Fare appassire 2 cipolle affettate in olio extra vergine, aggiungere 15 filetti di alici Ginos spezzettate a mano e continuare a cuocere fino a quando le alici non si disfano. Condire dei bigoli al torchio, con il condimento ottenuto, come nella tradizione veneta.