

Ensalada de mariscos 2/1



Código: 05-014 Formato: 2/1 vaso Peso neto: 1650g	Vasos/Caja: 4 FCP: 24 meses
--	--

Ingredientes principales

Moluscos y crustáceos en proporción variable (48% - totanos, pulpos, camarones, mejillones), azúcar, sal, aromas naturales.

Características organolépticas

Color: típico de cada ingrediente.
Sabor y aroma: ricos.
Aspecto y consistencia: igual del fresco.

Advertencias por la conservación

Conservar las latas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; después de la apertura, conservar en la nevera (0-4°C) y consumir en poco tiempo.

Características del producto

Producto con camarones, mejillones, totanos y pulpos frescos de tamaño medio. El uso de materias primas de alta calidad, junto con ingredientes simples y naturales, permite que el producto final se clasifique de forma justa y sin incertidumbres “Top Quality”. La consistencia misma de los moluscos y crustáceos (nunca duros y gomosos) demuestra la elevada calidad alcanzada hasta el punto de que el resultado final puede compararse con el fresco.

Argumentaciones de venta

Raramente un producto industrial ha alcanzado un nivel tan elevado en tan poco tiempo, pero en este caso, para esta ensalada de mariscos, el nombre y la marca “Top Quality” están más que nunca justificados. El marinado al natural, la utilización de materia prima de gama alta y una suave pasteurización que ayuda a preservar las calidades de los moluscos y crustáceos presentes, permite al producto final alcanzar un nivel de calidad claramente superior a la competencia. A ello se añade la garantía de un producto pasteurizado que puede compararse tranquilamente con el fresco sin incurrir, por otra parte, en las insidias microbiológicas típicas de los productos frescos mal elaborados.

Cientela interesada

Los objetivos ideales para este tipo de productos son esencialmente pizzerías, gastronomía, restaurantes. Pubs, cervecerías y pizzerías al corte encontrarán el producto muy válido para la creación de bocadillos, pizzas, bruschettas y ensaladas.

Modos de empleo

Ecurrir el producto del líquido y enjuagarlo con agua fría. Dejar escurrir durante unos minutos y luego condimentar con aceite e.v.o., limón, sal, pimienta y perejil picado. Puede intensificarse con unas gotas de vinagre o con un hilo de aceite de ajo. La ensalada de mariscos es un comodín para cada temporada, pero lo mejor lo da con platos típicos de verano de la cultura marinera: arroz y pastas frías, ensalada de verano, pizzas, aperitivos de pescado, etc...