



Código: 06-008	bolsa en plástico	Bol./Caja: 20
Formato: 1/2		Porciones: 12/24
Peso neto: 500g		FCP: 24 meses

Ingredientes principales

Harina de maíz.

Características organolépticas

Color: amarillo.

Sabor y perfume: típico de maíz.

Aspecto y consistencia: harina de maíz molido.

Advertencias por la conservación

Conservar las bolsas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; se recomienda de cerrar bien la bolsa para mantener inalterado en el tiempo el producto después de cada uso.

Características del producto

Harina de maíz pre cocinada a vapor a través de un particular proceso de elaboración, sin conservantes ni aditivos, permite una rápida preparación de la polenta conservando al mismo tiempo los sabores naturales.

Argumentaciones de venta

Producto de notable interés para locales que no tienen tiempos y medios para cocciones prolongadas y necesitan por lo tanto de un producto de empleo inmediato y fácil. La preparación en 5 minutos permite resolver con extrema facilidad las diversas emergencias en la cocina.

Irrisorio el costo de la porción para una guarnición caliente que acompaña a un montón de platos.

Clientela interesada

Restaurantes, fondas y tabernas, hoteles, agroturismos y refugios de montaña.

Modos de empleo

Llevar a ebullición 2 litros de agua y añadir 2 cucharitas de sal. Al principio de la cocción, reducir la llama y verter el contenido del sobre en forma de lluvia, mezclando continuamente hasta alcanzar la consistencia deseada (unos 5 minutos).

Servir con todo tipo de carne, embutidos, pescados, quesos, setas y muchísimos platos regionales. Excelente frita o tostada en la parrilla.