



Codice:	06-006		Pz./Collo:	20
Formato:	1/1	Sacchetto plastica	Porzioni:	38/40
Peso netto:	1000g		TMC:	12 mesi

Ingredienti principali

Fiocchi di patate, spezie.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo pallido.

Sapore e profumo: delicato e caratteristico di patata.

Aspetto e Consistenza: scaglie lamellari sottili, disomogenee.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i sacchetti in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura richiudere accuratamente la confezione e consumare in breve tempo.

Natura e caratteristiche del prodotto

Preparato per purè di patate in fiocchi ottenuto dalla lavorazione di patate selezionate e lavorate con i più moderni procedimenti tecnologici. Seguendo le istruzioni riportate sulla confezione si ottiene un purè soffice e di ottima consistenza.

Argomentazioni di vendita

Preparato di notevole interesse per locali che non hanno tempi e mezzi per cotture prolungate e necessitano quindi di un prodotto di utilizzo immediato e di facile impiego. Lo sviluppo in soli 3 minuti permette di risolvere con estrema facilità le varie emergenze in cucina. Veramente contenuti i costi porzione.

Clientela interessata

Il prodotto di sicuro interesse per ristoranti, osterie, trattorie, agriturismo, mense, alberghi, case di cura, ospedali ecc... .

Modi d'uso

Dosi per 1 kg di fiocchi: 3 Lt. di acqua e 3 Lt. di latte.
Portare ad ebollizione l'acqua salata. Togliere dal fuoco, aggiungere il latte freddo e il burro (o margarina). Versare a pioggia i fiocchi e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Per ottenere un purè più gustoso aggiungere del formaggio grattugiato.
Ideale accompagnamento a bolliti, cotechini, zamponi e arrosti.

Idee e suggerimenti dello chef

Bollito con purè e verdure - Cuocere 350 g di punta di petto di vitello in acqua salata per circa 2 ore. Aggiungervi quindi 2 cipolle, 2 carote e 4 patate mondiate e tagliate a pezzetti. Far cuocere il tutto per altri 30 minuti, togliere la carne, affettarla, mantenerla in caldo. Frullare il fondo di cottura e rimetterlo al fuoco con 100 g di burro e 4 cucchiaini di latte, rimestando in continuazione. Servire il purè ben caldo con la carne.