



<b>Código:</b>	01-012		<b>Latas/Caja:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/1	Lata	<b>Porciones:</b>	16-18
<b>Peso neto:</b>	770g		<b>FCP:</b>	36 meses

### **Ingredientes principales**

Pequeños tomates italianos frescos parcialmente secados, aceite de semillas de girasol, especias.

### **Características organolépticas**

**Color:** rojo vivo, con ausencia de partes oscuras.

**Sabor y perfume:** intenso, típicamente mediterráneo.

**Aspecto y consistencia:** pequeños tomates cortados en dos, parcialmente secados con piel tierna.

### **Advertencias por la conservación**

Conservar las latas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; después de la abertura, reponer en la nevera (0-4°C) y consumir en breve. La eventual adición de aceite sólo puede proteger el producto desde las oxidaciones del aire y desde las formaciones de mohos pero no representa una garantía por la conservación a confección abierta.

### Características del producto

Pequeños tomates italianos frescos cortados en dos, parcialmente secados bajo el sol del verano, aromatizados con mejorana, tomillo, orégano y conservados en aceite de girasol, listos para comer.

### Argumentaciones de venta

Este producto es listo para comer y tiene características únicas e inimitables por calidad y metodologías de elaboración empleadas. Su calidad está en el sabor delicado y rico de fragancias mediterráneas y en el original color amarillo que hace que sea fácilmente combinable con muchas preparaciones culinarias. Producto versátil, de elevada calidad, sin vinagre, apto a varios empleos en cocina, también calentado. La lata de kilogramo, con abertura a tirón siempre es de una funcionalidad única y satisface plenamente pequeñas y grandes necesidades, ideal para administrar cualquiera eventualidad.

### Clientela interesada

El producto es muy utilizado por todos los que quieren cuidar el aspecto y la autenticidad de platos y guarniciones de elevada calidad. Restaurantes, pizzerías, taperías, chucherías, fondas, tabernas, cervecerías, gastronomías, bares y hoteles constituyen un ejemplo dónde dirigir la propuesta de venta.

### Modos de empleo

Producto muy válido en cocina: ideal para entradas, guarniciones y buffet; indicado como tapa con una copa de vino. Genial con ensacados, pasta, pizzas, hogazas o con mozzarella de búfala.

### Ideas y sugerencias del chef

**Linguine (espaguetis planos) 1000 perfumes** – Cocinar 500 g. de linguine en agua salada. Mientras la pasta cuece versar una cuchara de aceite de oliva en una sartén, hace calentar y añadir 5-6 filetes de anchoa Ginos hasta derretirlos. Cuando son derretidos, añadir 2 cucharas de pan rallado y hacerlo dorar ligeramente. Escurrir la pasta al diente y saltarla en la sartén con un vaso de agua de cocción, sazonar con 12 "Pomosole" y "Ciliegini" a las hierbas Ginos, mezclar con cura para distribuir el condimento. Por último añadir de las hojas de albahaca fresca. Servir caliente.