



<b>Código:</b>	07-005		<b>Lat./Caja:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/1	lata	<b>Porciones:</b>	4/5
<b>Peso neto:</b>	800g		<b>FCP:</b>	36 meses

### Ingredientes principales

Pulpa de corzo, pulpa de ciervo, agua, vino tinto, aceite de oliva, sal, cebolla, mantequilla, aromas, especias.

### Características organolépticas

**Color:** rojo oscuro.

**Sabor e perfume:** intenso y fragante.

**Aspecto y Consistencia:** pulpa seleccionada, cortada en cubos a mano, de tamaño homogéneo y de consistencia tierna.

### Conservación

Conservar las latas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; una vez abiertas, reponer en la nevera (0-4°C) y consumir en breve.

### Características del producto

Un marinado largo de la carne en vino tinto, verduras y especias confieren a la caza el sabor inconfundible del salmis. La carne se presenta suave pero al mismo tiempo compacta.

### Argumentaciones de venta

Producto de notable calidad, preparado con cuidado y atención según la típica receta alpina, listo para ser servido. La calidad del plato se combina con la practicidad de uso, ya que permite evitar los largos tiempos elaboración y preparación de la carne que de otro modo serían necesarios, permitiendo así tener constantemente en el menú este plato o resolver con extrema facilidad las emergencias de cocina. Se puede calentar en el microondas para servir con polenta en rodajas tostadas.

### Clientela interesada

El producto que se ofrece en restaurantes, refugios, fondas, tabernas y restaurantes. Es una excelente propuesta para enotecas y wine-bar que ofrecen platos calientes, ya que es un excelente segundo ya listo, se puede calentar en el microondas para servir con polenta a rodajas tostadas.

### Modos de empleo

Plato listo para ser calentado en sartén o en el microondas, teniendo cuidado de dejar enteros los trozos de carne. Se puede personalizar añadiendo vino tinto de gran cuerpo o licor seco, bayas de enebro o un picado de salvia y romero. Se acompaña de la polenta, el puré de patatas o las patatas a la lionesa (con cebolla).