Tonco del Pontesel – Spezzatino Trentino 1/1

Codice:	07-007		**Pz./Collo**:	6
Formato:	1/1	Latta	**Porzioni:**	4/5
Peso netto:	800g		**TMC**:	36 mesi

Ingredienti principali

Carne bovina, carne suina, salsiccia scelta, cipolla, polpa di pomodoro, olio di semi di girasole, doppio concentrato di pomodoro, vino bianco, sale, aglio, spezie e piante aromatiche.

Caratteristiche organolettiche

Colore: tipico delle carni utilizzate con sugo rosso.
Sapore e profumo: pieno e fragrante.
Aspetto e Consistenza: la carne e la salsiccia vengono cubettate o tagliate a mano e si presentano di pezzatura omogenea e consistenza tenera.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo.

Tonco del Pontesel – Spezzatino Trentino 1/1

Natura e caratteristiche del prodotto

Preparato con carne bovina, suina e salsiccia magra, il tutto selezionato e controllato viene poi lavorato con cipolle fresche, polpa e concentrato di pomodoro, piante aromatiche e spezie secondo la tradizionale ricetta trentina che ne caratterizza l'insieme.

Argomentazioni di vendita

Grande piatto della tradizione culinaria trentina, preparato con cura ed attenzione secondo la tipica ricetta, pronto per essere servito. La qualità del prodotto si sposa alla praticità d'uso dello stesso, in quanto permette di evitare i lunghi tempi di lavorazione e preparazione altrimenti necessari. È così possibile proporre costantemente questo piatto o risolvere con estrema facilità le varie emergenze in cucina.

Clientela interessata

Il prodotto da proporre a ristoranti, locande, osterie, birrerie, rosticcerie e trattorie. È una validissima offerta per enoteche e wine bar che propongono piatti caldi, in quanto è un ottimo secondo già pronto, riscaldabile nel forno a microonde da servire con polenta fresca o a fette abbrustolita.

Modi d'uso

Pietanza pronta per essere riscaldata in tegame o nel forno a microonde. Ottima servita con il purè di patate o con la polenta nera fatta con il grano saraceno.

Idee e suggerimenti dello chef

Scaldare lo spezzatino e servirlo con fagioli alla cacciatora Ginos (anch'essi caldi) e alcune fette di polenta abbrustolita.