



|                    |        |       |                   |         |
|--------------------|--------|-------|-------------------|---------|
| <b>Codice:</b>     | 07-002 |       | <b>Pz./Collo:</b> | 6       |
| <b>Formato:</b>    | 1/1    | Latta | <b>Porzioni:</b>  | 4/5     |
| <b>Peso netto:</b> | 800g   |       | <b>TMC:</b>       | 36 mesi |

### Ingredienti principali

Trippa di carne bovina, polpa di pomodoro, acqua, olio di semi di girasole, vino bianco, carote, cipolla, sale, sedano.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosato.

**Sapore e profumo:** tipico della trippa.

**Aspetto e Consistenza:** pezzatura generosa e consistenza morbida.

### 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.

### Natura e caratteristiche del prodotto

La più classica e casereccia delle ricettazioni: ortaggi, odori e polpa di pomodoro lavorati e cotti con trippa bovina selezionata.

### Argomentazioni di vendita

Trippa bovina di qualità, preparata con cura ed attenzione secondo la classica ricetta emiliana, pronta per esser servita. L'indubbia qualità del preparato si sposa alla praticità d'uso ed evita così i lunghi tempi di lavorazione e preparazione altrimenti necessari; ciò permette di risolvere con estrema facilità le varie emergenze in cucina e di proporre questa specialità in ogni momento dell'anno senza spreco alcuno.

### Clientela interessata

Il prodotto da offrire a ristoranti, locande, osterie, rosticcerie e trattorie. È una validissima proposta per enoteche e wine bar che propongono piatti caldi, in quanto è un ottimo primo già pronto, riscaldabile nel forno a microonde da servire con formaggio parmigiano, pepe nero e un filo di olio extravergine d'oliva.

### Modi d'uso

Pietanza pronta per essere riscaldata in tegame, va servita in ciotole di terracotta, avendo cura di spolverare con parmigiano, pepe nero ed un filo di olio extra vergine di oliva.

### Idee e suggerimenti dello chef

È ottima consumata asciutta, si sposa in modo eccezionale con fagioli bianchi Spagna Ginos lasciati a insaporire circa 4-5 minuti a fuoco medio. Un'altra valida alternativa consiste nell'allungare una confezione di trippa con circa ½ litro di brodo di carne. Aggiustare eventualmente di sale e servire la zuppa con crostini caldi.