



Código: 07-002

Formato: 1/1 lata

Peso neto: 800g

Lat./Caja: 6

Porciones: 4/5

FCP: 36 meses

Ingredientes principales

Tripa de carne de vacuno, pulpa de tomate, agua, aceite de semillas de girasol, vino blanco, zanahorias, cebolla, sal, apio.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosato.

Sapore e profumo: tipico della trippa.

Aspetto e Consistenza: pezzatura generosa e consistenza morbida.

Características organolépticas

Color: rosado.

Sabor e perfume: típico.

Aspecto y Consistencia: tamaño grande y 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

La más clásica y casera de las recetas: hortalizas, olores y pulpa de tomate trabajados y cocidos con callos bovinos seleccionados.

Argumentaciones de venta

Producto de calidad, preparado con cuidado y atención según la típica receta parmesana listo para ser servido. La calidad del producto se combina con su facilidad de uso, ya que permite evitar los largos tiempos de elaboración y preparación que de otro modo serían necesarios. De este modo es posible proponer constantemente este plato o resolver con extrema facilidad las diversas emergencias en la cocina.

Cientela 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, se sirve en tazones de terracota, teniendo cuidado de espolvorear con parmesano, pimienta negra y un hilo de aceite de oliva extra virgen.