



|                    |        |                |                   |         |
|--------------------|--------|----------------|-------------------|---------|
| <b>Codice:</b>     | 01-021 |                | <b>Pz./Collo:</b> | 6       |
| <b>Formato:</b>    | 1/1    | Latta stagnata | <b>Porzioni:</b>  | 16-18   |
| <b>Peso netto:</b> | 780g   |                | <b>TMC:</b>       | 36 mesi |

### **Ingredienti principali**

Pomodori verdi freschi tagliati a spicchi, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco, sale, aglio, pepe, prezzemolo, basilico e peperoncino.

### **Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** verde chiaro, con assenza di parti scure e/o necrotiche.

**Sapore e profumo:** acetato, con delicate fragranze di aromi e spezie.

**Aspetto e Consistenza:** i pomodori si presentano tagliati a spicchi in modo regolare, con struttura soda e croccante.

### **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. L'eventuale aggiunta di olio può proteggere solamente dalle ossidazioni dell'aria e da formazioni di muffe e non rappresenta una garanzia per la conservazione del prodotto a confezione aperta.

### Natura e caratteristiche del prodotto

Il pomodoro verde, colto prematuramente e tagliato a spicchi, viene marinato con aceto di vino bianco e poi aromatizzato con olio, aglio, pepe, prezzemolo, basilico fresco e peperoncino.

### Argomentazioni di vendita

Il Pomoverde Ginos è un prodotto apri e gusta con caratteristiche innovative, uniche e inimitabili per qualità e metodologie di lavorazione. Il suo grande pregio consiste nel sapore deciso e allo stesso tempo ricco di fragranze mediterranee, il che lo rende facilmente abbinabile a diverse preparazioni. Prodotto versatile, d'elevata resa, acetato al punto giusto. La latta da un chilogrammo, con apertura a strappo è di una praticità unica e soddisfa pienamente piccole grandi necessità, ideale per gestire qualsiasi emergenza.

### Clientela interessata

Il prodotto è da proporre a tutti coloro che curano l'aspetto e la qualità degli antipasti e contorni di un certo valore. I locali maggiormente interessati sono quindi ristoranti, pizzerie, alberghi, trattorie, paninoteche, bar, enoteche, bruschetterie, ecc.

### Modi d'uso

Prodotto d'elevata resa: ideale per antipasti, contorni e nei buffet. E' uno sfizioso stuzzichino accompagnato a vino e aperitivi. Ottimo da gustare con i salumi, bolliti misti, mozzarella di bufala e formaggi freschi.

### Idee e suggerimenti dello chef

**Spiedino Tricolore** – Su di uno stecco per spiedini infilzare uno spicchio di Pomoverde, una ciliegina di mozzarella e uno spicchio di pomodoro semi dry. Ripetere l'operazione fino a coprire tutto lo stecco, spolverare di origano e pepe nero, condire con olio extra vergine d'oliva e servire come antipasto.