



<b>Código:</b>	06-011		<b>Lat./Caja:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/1	lata	<b>Porciones:</b>	6/8
<b>Peso neto:</b>	800g		<b>FCP:</b>	36 meses

### Ingredientes principales

Alubias, frejoles rojos, judías de Holanda, judías Borlotti, judías negros, judías azuki verdes, lentejas rojas y verdes, guisantes, cebada perlada, trigo, farro, lentejas rojas decorticadas, habas, frijoles toscanelli, agua, aceite de oliva, preparado para caldo, sal, ajo y pimienta.

### Características organolépticas

**Color:** típico de las legumbres presentes.

**Sabor y perfume:** fragante y genuino, como si fuera casera.

**Aspecto y consistencia:** producto homogéneo, con 15 legumbres diferentes.

### Advertencias por la conservación

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

### Características del producto

Sopa riquísima de legumbres seleccionadas por calidad y variedad, preparada artesanalmente, siguiendo la receta típica toscana; en la lata se presenta concentrada y homogénea ya que se debe añadir sólo agua.

### Argumentaciones de venta

Producto de notable interés para locales que no tienen tiempos y medios para cocciones prolongadas y necesitan por lo tanto de un producto de empleo inmediato y fácil. Muy útil para manejar emergencias o para variar el menú habitual de los primeros platos con costos/porciones ciertos. A la practicidad de uso se añade el hecho de ser una sopa que se puede personalizar con la adición de un batido hecho con tocino, romero, salvia y ajo .

### Clientela interesada

El producto es de interés para refugios, restaurantes, fondas, tabernas, hoteles. Como todas las sopas es una excelente propuesta para enotecas y wine-bar que ofrecen platos calientes.

### Modos de empleo

El uso para este tipo de producto es esencialmente como primer plato caliente. Se recomienda utilizar el siguiente método de preparación: al contenido de una lata, añadir medio litro de agua, poner sobre el fuego y llevar a ebullición; cocinar durante unos 10-15 minutos a fuego lento. Si se quiere, añadir cortezas de queso de grano limpias, cortadas en trocitos que dan un toque más casero. Servir caliente con aceite de oliva virgen extra y pimienta negra recién molida acompañada de tostadas de romero.