



<b>Código:</b>	08-035		<b>Lat./Caja:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/1	lata	<b>Porciones:</b>	8/10
<b>Peso neto:</b>	760g		<b>FCP:</b>	36 meses

### Ingredientes principales

Rebozuelos (*Cantharellus cibarius*), aceite de girasol, cebolla, sal, aromas naturales.

### Características organolépticas

**Color:** marrón avellana.

**Sabor y perfume:** típico del rebozuelo.

**Aspecto y consistencia:** rodajas de rebozuelos cortadas con cuidado, de consistencia tierna, un poco esponjosa. Sin piezas duras o demasiado blandas.

### Advertencias por la conservación

Conservar los sobres 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

El producto se compone de materia prima seleccionada procedente de Europa. Las rodajas de rebozuelos, de tamaño homogéneo, son salteadas en blanco, así que el producto final sea de alta calidad y genuino

### Argumentaciones de venta

Hongo de calidad, que da importancia a los platos con los que se acompaña. Muy bueno para condimentar los primeros platos y pizzas, con una excelente relación calidad/precio. Además, es ideal para varias recetas con la calidad y la practicidad de uso inmediato, evitando así el largo proceso de elaboración necesario para las setas frescas, lo que añade la posibilidad de disponer del producto a lo largo del año. Practica la lata con apertura de tirón (easy open).

### Cientela interesada

Restaurantes, fondas, pizzerías y refugios, representan el target primario de venta; otra opción válida son las panaderías y las cervecerías.

### Modos de empleo

El producto se presta a múltiples usos: óptimo para arroces y primeros platos, ideal para rellenar pizzas, bruschettas, pasteles salados y tortillas para un seguro éxito. Excelente combinación de los rebozuelos con el pescado salado y dulce.

### Ideas del chef

**Sepias con rebozuelos** – Pelar y quitar las entrañas de las sepias, eliminar el hueso que se encuentra en la bolsa y luego cortar en tiras; limpiar luego bajo agua corriente. Rehogar la cebolla picada con aceite de oliva y tan pronto como ésta se vuelva dorada derramada de tomate troceado, dejar cocer a fuego lento durante cinco minutos. Añadir las sepias al tomate, cubriéndolas con agua y dejar cocer a fuego lento durante media hora. Después de este tiempo, añadir los hongos; dejar cocer durante otros quince minutos. Batir algunas almendras con ajo y diluir todo con un medio vaso de vino blanco, verter en la salsa y dejar cocer otros diez minutos. Servir el plato bien caliente.