



<b>Código:</b>	08-033		<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:** tamaño medio de 3-4 cm, bien calibrado, 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. El salteado en blanco, la cuidadosa selección y el tamaño del producto contribuyen a la alta calidad y autenticidad del producto final.

**N.B.: Los rebozuelos salteados están disponibles también con un tamaño medio de 1-2 cm. (código 08-006).**

### Argumentaciones de venta

Seta de calidad, que da importancia a los platos con los que se acompaña. Es la única alternativa real al boleto y también al producto fresco, ya que los rebozuelos congelados suelen ser amargos a causa de la congelación y, por tanto, pierden su mejor prerrogativa: la dulzura. También es ideal para variar las recetas y crear menús basados en la calidad y la practicidad de uso inmediato, evitando así el largo proceso de elaboración necesario para los hongos frescos; a esto se 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 cervecerías y las rotiserías.

### Modos de empleo

El producto se presta a múltiples usos: óptimo para arroces y primeros platos, ideal con polenta y caza. El tamaño pequeño sugiere la idea de guarniciones o rellenos gourmet, así como el uso de pasteles salados, vool au vent y tortillas de éxito. Excelente combinación de las setas con el pescado salado y dulce.

### Ideas del chef

**Lubina de moda** – Cocer una lubina con ajo y hierbas aromáticas. A cinco minutos del término cocción, cubrirla con rebozuelos salteados. Volver a cocer y servir en la sartén de cocción después de espolvorear el perejil.