



<b>Codice:</b> 09-005		<b>Pz./Collo:</b> 12
<b>Formato:</b> 3/4	Vaso vetro	<b>Porzioni:</b> secondo l'uso
<b>Peso netto:</b> 580g		<b>TMC:</b> 36 mesi

### Ingredienti principali

Mirtilli, acqua, succo di mirtilli, zucchero di canna.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** blu scuro tipico.

**Sapore:** dolce e fresco, tipico del mirtillo.

**Aspetto:** morbidi al palato, perfettamente puliti, lavati e conservati con il 50% di sciroppo e il 50% di purea di mirtilli.

### 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.

### **Natura e caratteristiche del prodotto**

Mirtilli freschi nostrani selezionati e privi di difetti, al giusto grado di maturazione vengono lavorati con zucchero di canna, sciroppo e purea di mirtilli al 50%.

### **Argomentazioni di vendita**

Prodotto pronto all'uso, versatile, facile da utilizzare in cucina per preparare dessert e, se frullato, per decorazioni d'effetto in abbinamento a creme/bavaresi o gelati freschi. Il vaso in vetro con il coperchio twist-off (apri e chiudi) permette di utilizzare la quantità di prodotto desiderato ovviando così ad ogni spreco. Disponibilità del prodotto in ogni stagione dell'anno. Il doppio formato soddisfa infine piccoli e grandi fabbisogni.

### **Clientela interessata**

Tra i clienti papabili troviamo ristoranti, pizzerie, trattorie, rifugi alpini e ovviamente gelaterie.

### **Modi d'uso**

Squisiti per preparare coppe di yogurt fresco o panna montata ai mirtilli, torte, torte gelato e se riscaldati a bagnomaria come guarnizione di gelati alla crema; oppure ancora per decorare i dessert al cucchiaio come mousse, panna cotta e crema bavarese. Tipicamente trentina la ricetta che li vede in abbinamento alle carni di selvaggina.

### **Idee e suggerimenti dello chef**

**Carrè di cervo** – Marinare per una notte intera un carrè di cervo con vino rosso, cipolle, aglio, carote, sedano, pepe intero, bacche di ginepro, alloro, chiodi di garofano e sale. Soffriggere in olio 2 etti di lardo tritato, una cipolla fresca quindi aggiungere il carrè, scottarlo da tutte le parti, ricoprirlo di vino rosso (lo stesso tipo della marinatura) e portare a cottura. Nel fondo di cottura già ristretto aggiungere 3 confezioni di mirtilli (oppure una nel formato 2/1) Ginos.

Amalgamare il tutto. Servire le fette di carrè con la salsa di fondo ai mirtilli e polenta fumante.