



Código:	09-005		Vas./Caja:	12
Formato:	3/4	vaso	Unidades:	según uso
Peso neto:	580g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Arándanos, agua, zumo de arándanos, azúcar morena.

Características organolépticas

Color: azul oscuro típico.

Sabor y perfume: dulce y fresco, típico.

Aspecto: suaves en el paladar, perfectamente limpiados, lavados y conservados con un 50% de jarabe y un 50% de salsa de arándanos.

Conservación

Conservar los vasos en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor.

Una vez abiertos, cerrarlos muy bien y conservarlos en la nevera (0-4°C) y consumir rápidamente.

Características del producto

Arándanos frescos seleccionados y sin defectos procesados con azúcar moreno, jarabe y salsa de arándanos al 50%.

Argumentaciones de venta

Producto listo, versátil, fácil de uso en la cocina para preparar postres y, si está batido, para decoraciones de efecto en combinación con cremas o helados frescos. El vaso de vidrio con tapa twist-off (abrir y cerrar) permite utilizar la cantidad de producto deseado obviando así cualquier desperdicio. Disponibilidad del producto en todas las estaciones del año.

Clientela interesada

Entre los clientes posibles se encuentran restaurantes, pizzerías, fondas, refugios y, por supuesto, heladerías y pastelerías.

Modos de empleo

Exquisitos para preparar copas de yogur fresco o nata batida con arándanos, pasteles, tartas de helado y, si se calientan, como guarnición de helados; o bien para decorar los postres a la cuchara como mousse, pana cotta y crema bávara. Típicamente de Trento, la receta que los ve en combinación con la carne de caza.

Ideas del chef

Lomo de ciervo — Marinar durante una noche entera un lomo de ciervo con vino tinto, cebollas, ajo, zanahorias, apio, pimienta entera, bayas de enebro, laurel, clavo y sal. Rehogar en aceite 2 gramos de tocino picado, una cebolla fresca a continuación, añadir el lomo, escaldarlo por todas partes, cubrirlo con vino tinto (el mismo tipo de marinado) y llevar a cocción. En el fondo de cocción ya restringido añadir 3 envases de arándanos (o uno en el formato 2/1) Ginos. Amalgamar todo. Servir las rebanadas de lomo con la salsa de fondo de arándanos y polenta humeante.