



Código: 01-023
Formato: 1/1 Lata
Peso neto: 750g

Latas/Caja: 6
Porciones: 16-18
FCP: 36 meses

Ingredientes principales

Achicoria (corazones), aceite de girasol, vinagre de vino blanco, sal, pasta de anchoas, ajo, alcaparrones y menta.

Caratteristiche organolettiche

Color: verde claro.

Sabor y perfume: notas de vinagre con el característico regusto amargo y perfume de menta.

Aspecto y consistencia: corazones de achicoria cortados y crujientes.

Avvertencias por la conservación

Conservar las latas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; después de la abertura, reponer en la nevera (0-4°C) y consumir en breve. La eventual adición de aceite sólo puede proteger el producto desde las oxidaciones del aire y desde las formaciones de mohos pero no representa una garantía por la conservación a confección abierta.

Características del producto

Los corazones son los brotes de la achicoria; cuidadosamente seleccionados, trabajados y condimentados con la clásica receta romana a base de aceite, vinagre, ajo, anchoas, alcaparrones y una pizca de menta.

Argumentaciones de venta

Muy conocidos y apreciados en centro Italia, este producto a base de achicoria despuntada es hecho siguiendo la mejor y original receta “a la romana”. La lata con abertura a tirón confiere al producto extrema versatilidad y funcionalidad de empleo.

Clientela interesada

Restaurantes, pizzerías, fondas, tabernas, cervecerías, gastronomías, bares constituyen un ejemplo dónde dirigir la propuesta de venta.

Modos de empleo

Puede acompañar embutidos, carne a la parrilla o asada, buffet y filetes de anchoas con mantequilla.

Ideas y sugerencias del chef

Ensalada de pollo y corazones de achicoria – Salcochar una pechuga del pollo en abundante agua salada o cocerla al vapor, aliñarlo con sal y romero si queréis. Cortar en dos un diente de ajo y ponerlo en un cuenco con 4 cucharitas de mostaza, 2 cucharas de vinagre, 1 cuchara de pasta de anchoas, 3 cucharas de agua, 2 cucharas de aceite de oliva, sal y pimienta. Verter la salsa sobre los corazones de achicoria y dejar todo a macerar por 1 hora sin poner en la nevera. Cortar la pechuga fría en pequeñas lonchas, unir a los corazones y mezclar para aliñarlas con la salsa.