



Código:	09-013		Lat./Caja:	6
Formato:	3/1	lata	Unidades:	15-20
Peso neto:	2600g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Melocotones, agua, azúcar.

Características organolépticas

Color: amarillo uniforme.

Sabor y perfume: característico de la fruta madura.

Aspecto: melocotones cortados por la mitad (22/24 piezas por lata); de pulpa consistente y carnosa al mismo tiempo.

Conservación

Conservar las latas 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

El producto se obtiene a partir de melocotones de pasta amarilla (variedad amarilla Clingstone), de pulpa carnosa y firme, recolectadas al justo grado de maduración, calibradas, peladas, deshuesadas, cortadas por la mitad y trabajadas con jarabe de azúcar. El envase cuidadoso y preciso evita que el producto sufra roturas. Cada lata contiene una media de 22/24 melocotones medianos.

Argumentaciones de venta

Producto siempre listo, ideal para enriquecer el buffet del desayuno, el carrito de postres donde lleva una nota de color, hacer tortas caseras y batidos para bebidas como el famoso Bellini; producto siempre disponible durante todo el año, en las cantidades deseadas y, por tanto, a un precio constante, incluso cuando el producto fresco se ofrece a precios elevados o no está disponible.

Cientela interesada

Entre los clientes posibles se encuentran restaurantes, fondas, refugios, hoteles, tabernas, grandes comunidades y, por supuesto, heladerías y pastelerías.

Modos de empleo

Utilizar siempre tal cual con nata batida o helado como postre al final de la comida. Deliciosas horneadas con amaretti, sabayón y espolvoreadas de cacao, o con caramelo. Deliciosas preparadas con la receta de melocotón melba.

Ideas del chef

Melocotón melba – Tomar varias copas y en el fondo de cada una de ellas colocar una capa de helado de vainilla, acomodar sobre ella medio melocotón en almíbar escurrido, añadir una bola de helado y cubrir todo con salsa de frambuesas.