



Código:	09-002		Lat./Caja:	6
Formato:	1/1	lata	Porciones:	10-12
Peso neto:	800g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Ciruelas secas, vino tinto, agua, azúcar.

Características organolépticas

Color: típico de la ciruela.

Sabor y perfume: dulce.

Aspecto: ciruelas tiernas, carnosas, con vino tinto Cabernet.

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

Ciruelas secas de Drò (localidad Trentina conocida a nivel nacional por la bondad de sus ciruelas), carnosas y de buen aspecto, perfectamente calibradas y elaboradas con vino tinto cabernet Trentino que exalta el sabor y el perfume.

Argumentaciones de venta

El uso de vino tinto cabernet permite obtener una ciruela de sabor extremadamente rico y redondo, que hace de esta receta una alternativa válida a la más tradicional con solo azúcar. Producto siempre listo y disponible para enriquecer con una nueva propuesta la carta de postres y en los bufés.

Clientela interesada

Entre los clientes posibles se encuentran restaurantes, fondas, refugios, hoteles, tabernas, grandes comunidades.

Modos de empleo

Para utilizar tal cual como están, como postres de final de comida o bien calentadas y servidas con nata montada espolvoreada de canela o aún como guarnición de carne asada, etc...

Ideas del chef

Lomo a los aromas – Picar 3 dientes de ajo, 2 ramitas de romero, algunas hojas de salvia y algunas ramitas de tomillo, añadir sal, pimienta y utilizar esta mezcla para masajear un lomo de cerdo al horno en sartén de terracota, bañando con vino blanco. A los 10 minutos de cocción, añadir dos latas de ciruelas al vino sin escurrir. Servir el lomo en lonchas bien caliente rodeado de mucha salsa y ciruelas.