



<b>Codice:</b>	09-003 - 09-007		<b>Pz./Collo:</b>	6 - 6
<b>Formato:</b>	1/1 - 3/1	Latta stagnata	<b>Porzioni:</b>	10-12 - 28-30
<b>Peso netto:</b>	800g - 2500g		<b>TMC:</b>	36 mesi

### Ingredienti principali

Prugne secche, acqua, zucchero, caramello.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** tipico della prugna.

**Sapore:** dolce e fragrante.

**Aspetto:** prugne selezionate, morbide, carnose e lavorate con caramello.

### Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo 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

Prugne secche di Drò (località Trentina rinomata a livello nazionale per la bontà delle sue prugne), carnose e di bell'aspetto, perfettamente calibrate e lavorate con sciroppo di zucchero, caramello e chiodi di garofano.

### Argomentazioni di vendita

Prodotto sempre pronto e disponibile per arricchire la carta dei dessert e i buffet. Indispensabili nell'assortimento di ogni ristorante d'albergo per la prima colazione o per i buffet dei dessert. Il doppio formato soddisfa infine piccoli e grandi fabbisogni.

### Clientela interessata

Tra i clienti papabili troviamo ristoranti, case albergo per anziani, ospedali, hotel, pensioni, alberghi e istituti religiosi.

### Modi d'uso

Da utilizzare così come sono, come dessert di fine pasto, abbinare a liquori dolci o grappe. Ottime per realizzare degli affogati con gelato al fior di latte o alla crema. Ideali accompagnate alla carne di maiale per sfiziose preparazioni. Deliziose calde con panna montata e spolverata di cannella.

### Idee e suggerimenti dello chef

**Involtini alla prugna** – Svuotare le prugne dal nocciolo e sostituirlo con una mandorla sgusciata e pelata. Lasciare asciugare le prugne su un canovaccio. Stendere fette di pancetta dolce su un tagliere, adagiarvi una fettina sottile di fontina e una prugna denocciolata. Formare degli involtini, infornare per 5 minuti e servire con lo sciroppo delle prugne ristretto in padella. Ottimo come antipasto.