



Codice: 09-033		Pz./Collo: 6
Formato: 1/1	Latta stagnata	Porzioni: secondo l'uso
Peso netto: 880g		TMC: 30 mesi

Ingredienti principali

Mirtilli, more, lamponi, ribes rossi freschi e relativa polpa, zuccheri, pectina.

Caratteristiche organolettiche

Colore: nero con note bluastre.

Sapore: dolce e fresco, proprio dei frutti presenti.

Aspetto: Miscela di piccoli frutti interi e frullati lavorati dal fresco.

Avvertenze per la conservazione

Conservare le latte in un luogo fresco, 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

Prodotti rigorosamente dal fresco, i piccoli frutti di bosco Ginos sono composti per il 60% da frutti interi e per il restante 40% da una base cremosa ottenuta frullando i frutti stessi. Si realizza così un prodotto completamente fruibile che garantisce una resa senza confronti.

Argomentazioni di vendita

Prodotto pronto all'uso, versatile, facile da utilizzare in cucina per preparare dessert e per decorazioni d'effetto in abbinamento a creme, bavaresi e gelati freschi. Da sottolineare il pregio di avere un prodotto utilizzabile al 100% che garantisce una resa senza confronti grazie all'utilizzo di materia prima lavorata fresca e alla base cremosa (frutti frullati). Un ulteriore punto di forza da non sottovalutare è il comodo formato da 1/1 con apertura “easy-open” per un facile “apri e gusta”. A ciò si aggiunge l'impagabile possibilità di disporre del prodotto durante tutto l'anno.

Clientela interessata

Clientela di sicuro interesse è rappresentata da gelaterie, pasticcerie, ristoranti, pizzerie, trattorie, rifugi alpini. Bar e birrerie rappresentano sicuramente una valida alternativa.

Modi d'uso

Perfetti per essere utilizzati come guarnizione per gelati, torte, dessert, oppure accompagnati con panna montata o yogurt bianco. Si rivelano inoltre indispensabili per decorare mousse, panna cotta e semifreddi.

Idee e suggerimenti dello chef

Torta Primavera – Preparare l'impasto di pasta frolla e dopo averlo steso, adagiarlo in una teglia precedentemente imburrata ed infarinata, avendo cura di bucare con una forchetta la pasta frolla. Porre in forno già caldo per 15 minuti a 180°C. Togliere la torta e farcirla con 250 gr. di ricotta (una vaschetta) precedentemente lavorata con 50 gr. di zucchero e 2 tuorli d'uovo; ricoprire quindi il tutto con 6-7 cucchiaini di frutti di bosco e ripassare in forno nuovamente per 15 minuti a 180°C per ultimare la cottura.

Ingredienti per pasta frolla - Farina: 300 gr. – Burro: 150 gr. – Zucchero: 100 gr. – un pizzico di sale – N.1 uovo – N.1 bustina di lievito per dolci – 1 cucchiaino di succo di limone

Ingredienti per farcitura: ricotta fresca: 250 gr. – zucchero: 50 gr. – N.2 Tuorli d'uovo - Mangiatutto Ginos: 350 gr. – N.B. la farcitura può essere caratterizzata con qualsiasi “Mangiatutto”.