



Código:	01-003		Latas/Caja:	6
Formato:	1/1	Lata	Porciones:	8-10
Peso neto:	700g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Achicoria roja, aceite de semillas de girasol, vinagre de vino tinto, vino tinto, sal, azúcar, ajo, aromas.

Características organolépticas

Color: rojo oscuro, intenso con vetas oscuras más o menos intensas.

Sabor y perfume: típico de la achicoria fresca, delicada y gustosa con el característico gusto amarguillo con ausencia de olores y sabores extraños.

Aspecto y Consistencia: manojos de achicoria enteros, delicados con ausencia de partes necróticas.

Advertencias 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

Producto seleccionado con extrema al que son sacadas las hojas externas más duras, quitado el tallo, quemado y trabajado con aceite de girasol. Es un producto de calidad rico en el sabor y en el frescor, prerrogativas indispensables por un producto natural y auténtico.

Argumentaciones de venta

Producto listo, de empleo inmediato en los momentos en que necesitan una óptima entrada o una guarnición y no se tienen materias primas a disposición y/o tiempo por trabajarlas.

Clientela interesada

Este producto es indicado por restaurantes, pizzerías, taperías, fondas, tabernas, cervecerías, gastronomías, que pueden utilizarlo para la creación de sabrosos bocadillos y tapas.

Modos de empleo

Ideal para acompañar entradas y buffés. A sandwich y bocadillos añade un particular gusto amarguillo, bien se acompaña a quesos o a escamas de quesos maduros.

Ideas y sugerencias del chef

Muy sabroso acompañado con una una rodaja de salchichón y polenta.