



Código:	09-118	Sobres/Caja:	12
Formato:	Sobres	Porciones:	15 x sobre
Peso neto:	200g x 12	FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Azúcar, jarabe de glucosa, proteínas de leche, aromas.

Características organolépticas

Color: amarillo.

Sabor: típico de tiramisú pero con una nota de huevo.

Aspecto: preparado en polvo. La crema final es suave y aterciopelada.

Conservación

Conservar las cajas en un lugar fresco y seco, lejos de fuentes de calor. Cerrar con cuidado el envase después de cada uso. Utilizar solo utensilios limpios para evitar contaminación cruzada

Natura y características del producto

Preparado en polvo, rico de azúcares nobles e ingredientes de alta calidad para la realización de una crema amarilla de calidad idéntica a un tiramisú.

Argumentaciones de venta

El Tiramisù es el postre italiano por excelencia, el más conocido y apreciado no sólo en Italia, sino también en el extranjero. La crema Ginos presenta calidades organolépticas perfectamente comparables a las del Tiramisù tradicional sin todavía su largo proceso de preparación. **Las alternativas de nuestros competidores no obtienen los resultados cualitativos del nuestro.** El Tiramisù hecho con nuestra crema puede ser conservado en el congelador sin perder su características organolépticas también después la descongelación en la nevera a +4°C.

P.S.: con la crema amarilla que se obtiene se pueden realizar diferentes variantes de tiramisù, como por ejemplo bañando los soletillas con un vino licoroso (Marsala, Vin Santo etc.) y decorándolo con frambuesas y nata fresca montada.

Cientela interesada

Restaurantes, pizzerías, tabernas, agroturismos y hoteles que cuidan de modo atento el postre. Gracias al precio-porción exiguo, puede ser interesante también por grandes comunidades como hospédales y casas de retiro.

Modos de empleo

Diluir una sobre de producto (200 g) en 500 ml de nata fresca y 500 ml de leche fresca montando con un batidor por 4 min.



Verter la crema en copas añadiendo las decoraciones que queréis.



Ideas y sugerencias del chef

Tiramisù de frutos del bosque – Diluir una sobre de producto (200 g) en 500 ml de nata fresca y 500 ml de leche fresca montando con un batidor por 4 min. En un bol diluir 250 ml de licor Alquermes con 250 ml de agua caliente. Untar una tortera con la crema de tiramisù y poner después soletillas antes bañados en Alquermes y agua. Decorar con topping de frutos del bosque y seguir hasta que la tortera es rellena. Por ultimo decorar por encima con frambuesas frescas y poner en la nevera a +4°C por 3/4 horas y servir con una espolvoreada de azúcar de flor.