



<b>Código:</b>	01-325		<b>Latas/Caja:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/1	Lata	<b>Porciones:</b>	20-22
<b>Peso neto:</b>	2600g		<b>FCP:</b>	36 meses

### Ingredientes principales

Cebollitas frescas de calidad Borettana (Boretto, Italia), agua y sal.

### Características organolépticas

**Color:** amarillo homogéneo.

**Sabor y perfume:** típico de la cebolla, sin malos olores.

**Aspecto:** cebollas seleccionadas y calibradas con cuidado, sin pellejo.

### 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.**

### Características del producto

Típicas cebollitas de Boretto (Emilia Romagna, Italia) crocantes y gustosas, no tienen pellejo y son trabajadas al natural para no perder sus calidades organolépticas.

### **Argumentaciones de venta**

Se trata de un artículo de gran interés, ya que garantiza una excelente calidad y la posibilidad de utilizarlo en todos los ámbitos. La cebollita así preparada permite ahorrar tiempo en el pelado y la cocción y, por tanto, está disponible para usos inmediatos durante todo el año. Seguramente válida la relación calidad-precio.

### **Clientela interesada**

Hoteles, restaurantes, pizzerías e gastronomías que tienen la posibilidad de utilizar adecuadamente un producto tan versátil.

### **Modos de empleo**

Indicada para realizar entradas o guarniciones por: hervidos, trapos, estofados, húmedos, asados, chuletas de cerdo, etc. Antes de cada uso, escurrir el producto y limpiarlo con agua tibia.