



| | | | | |
|-------------------|--------|------|--------------------|----------|
| Código: | 01-325 | | Latas/Caja: | 6 |
| Formato: | 1/1 | Lata | Porciones: | 20-22 |
| Peso neto: | 2600g | | FCP: | 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.