“MANGIATUTTO” – Frutos amarillos 1/1

Código:	09-035		**Botes/Caja**:	6
Formato:	1/1	hojalata	**Porciones**:	según el uso
Peso neto:	880g		**FCP**:	30 meses

Ingredientes principales
Melocotón, piña, mango, cortados en cubitos y su pulpa, azúcar, pectina.

Características organolépticas
Color: amarillo/naranja. **Sabor**: dulce y fresco, propio de los frutos presentes. **Aspecto**: mezcla de fruta en cubo con jugo denso.

Conservación
Conservar las latas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor. Una vez abiertas, conservar en la nevera (0-4°C) y consumir rápidamente.

Natura y características del producto
El Mangiatutto – Frutos Amarillos Ginos es compuesto por 60% de fruta en cubitos y por 40% de una base cremosa creada batiendo los frutos mismos. Así se realiza un producto de calidad, versátil y elevado rendimiento.

“MANGIATUTTO” – Frutos amarillos 1/1

Argumentaciones de venta
Producto versátil, fácil a utilizar en el laboratorio para preparar postres y decoraciones con efecto en combinación con cremas y helados frescos. Hay que subrayar el valor de tener un producto utilizable al 100% que garantiza un rendimiento sin comparación gracias a la base cremosa (frutas batidas). Otro punto fuerte que no debe subestimarse es el cómodo formato de 1/1 con apertura fácil de abrir para un más fácil “abrir y gustar”. A ello se añade la posibilidad de disponer del producto durante todo el año.

Clientela interesada
Clientela de interés está representada por heladerías, pastelerías, restaurantes, pizzerías, refugios alpinos. Gastronomías y cervecerías son sin duda una buena alternativa.

Modos de empleo
Perfectos para ser utilizados como guarnición para helados, pasteles, postres, o acompañados con nata montada o yogur blanco. También resultan indispensables para decorar mousse, pudin de nata y tarta helada.

Ideas del chef
Tarta Primavera – Preparar la masa de pastaflora y, una vez extendida, colocarla en una fuente previamente engrasada y enharinada, teniendo cuidado de perforar con un tenedor la masa. Poner en el horno ya caliente durante 15 minutos a 180° C. Quitar el pastel y rellenarlo con 250 gr. de requesón previamente trabajado con 50 gr. de azúcar y 2 yemas de huevo; cubrir todo con 6 a 7 cucharas de Frutos amarillos Ginos y volver a hornear durante 15 minutos a 180 °C para terminar la cocción. **Ingredientes para pastaflora-** Harina: 300 gr. – Mantequilla: 150 gr. – Azúcar: 100 gr. – 1 cuchara de zumo de limón. **Ingredientes para relleno**: requesón fresco: 250 gr. – azúcar: 50 gr. – N.2 Yemas de huevo – Mangiatutto Ginos: 350 gr. N.B.: El relleno se puede hacer con cualquier tipo de Mangiatutto Ginos.