



<b>Código:</b>	01-333		<b>Sobres/Caja:</b>	12
<b>Formato:</b>	1 1/2	sobre	<b>Porciones:</b>	18/20
<b>Peso neto:</b>	1450g		<b>FCP:</b>	36 meses

### Ingredientes principales

Alcachofas, aceite de semillas de girasol, ajo, especias y aromas.

### Características organolépticas

**Color:** verde claro, típico del producto.

**Sabor y perfume:** rico y perfumado.

**Aspecto y consistencia:** gajos de alcachofas, bien calibrados, sin unidades rotas.

### 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. Se puede añadir aceite para conservarla mejor.

### **Características del producto**

Alcachofas trabajadas exclusivamente desde el fresco en el mejor momento de la cosecha entre marzo y abril, cortadas en gajos regulares y bañadas con aromas frescos naturales garantiza un gusto ligero y delicado sin quitar nada al característico sabor de la propia alcachofa.

### **Argumentaciones de venta**

Propuestas en el formato de sobre, estas alcachofas tienen varios puntos fuertes, entre los cuales: dimensiones reducidas, práctica apertura con velcro, muy poco líquido. Los breves tiempos de pasteurización reducen el estrés térmico del producto, dejando inalterada la calidad inicial de las alcachofas, que equivale a un producto fresco. Nacidos para el relleno de pizzas, las alcachofas en lonchas así propuestas se prestan también a ser utilizadas como guarnición o como sabroso ingrediente para sándwiches y bocadillos.

### **Cientela interesada**

El uso prioritario del producto es seguramente en las pizzerías, panaderías y taperías; válido también en la restauración clásica, gastronomías, hoteles.

### **Modos de empleo**

Escurrir el producto del aceite y utilizarlo como si fuera un producto cocinado; salteado con ajo y perejil, pasado en la pasta para freír y fritas, gratinado en horno o tal cual en los buffet, con tapas, bocadillos, pizzas o sándwich.