



Código:	09-004		Lat./Caja:	6
Formato:	1/1	lata	Unidades:	según uso
Peso neto:	880g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Castañas, agua, azúcar.

Características organolépticas

Color: marrón claro.

Sabor y perfume: dulce en manera equilibrada, con notas típicas de las mejores castañas.

Aspecto: castañas calibradas, de consistencia crocante.

Conservación

Conservar las latas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor.

Una vez abiertos, cerrarlos muy bien y conservarlos en la nevera (0-4°C) y consumir rápidamente.

Características del producto

Castañas frescas de calidad extra y de origen italiano; cuidadosamente seleccionadas, peladas y hervidas. El tratamiento con agua y poco azúcar se realiza de manera cuidadosa y precisa para obtener un producto íntegro y de consistencia crujiente.

Argumentaciones de venta

Las castañas en almíbar presentan importantes indicaciones para la venta: la particular elaboración y la receta ofrecen un producto poco azucarado y equilibrado que se adapta a cada fantasía del chef. Estas castañas de indiscutible calidad se prestan felizmente a la preparación de sopas, rellenos, primeros o segundos platos. El práctico envase de hojalata, con apertura de tirón, las pone a disposición en las cantidades deseadas durante todo el año.

Cientela interesada

Fruto característico de la montaña, encuentra su objetivo de venta en los restaurantes, enotecas, fondas, tabernas, refugios alpinos y en todos aquellos locales que sepan casarse de manera imaginativa y original con un producto tan dúctil y de alta calidad.

Modos de empleo

Rolladas en tocino o panceta, se pueden servir con pan tostado con mascarpone o gorgonzola. Las castañas están indicadas para la sopa de boletos y se prestan como guarnición para caza o como relleno para pavo, faisán o porchetta (cerdo entero asado).

Ideal como postre: enteras bañadas con ron y nata batida o sumergidas en chocolate caliente y servidas con sabayón o salsa inglesa. Batidas, se pueden trabajar con azúcar glas, gelatina para dulces y licor de nuez; la mousse así obtenida se acompaña con salsa de caqui o con chocolate fundido y nata.

Transformadas en puré, son perfectas para la realización del más clásico dulce a base de castañas: el Monte Bianco o como relleno de peras Williams enteras que luego se recubren de chocolate amargo fundido y servido con crema inglesa.

Siempre han sido una excelente guarnición para todos los postres a base de frutas de otoño o como relleno de Zelten o tortas de amaretti, castañas y mascarpone.

Ideas del chef

Lasaña con castañas, achicoria roja y speck – Colocar las castañas en un cuenco y desmenuzarlas utilizando y cortar finas tiras de speck. En una sartén dejar marchitar la cebolla picada con un hilo de aceite de oliva durante 8 minutos, añadir 400g de Grancrema de achicoria roja Ginos, y dejar cocer durante unos minutos. En otra cacerola, verter 500ml de leche, aromatizar con nuez moscada y llevar a ebullición. Verter en la olla el puré de castañas obtenido y continuar la cocción durante 6 minutos hasta obtener una crema densa. Componer la lasaña: untar sobre el fondo una capa de crema de castaña, colocar sobre el hojaldre y continuar con otra crema de castaña, añadir la achicoria roja y el speck y hacer el mismo procedimiento hasta obtener 3-4 capas.

Terminar con una última capa “abierta” y sazonar con queso parmesano rallado.

Hornear al horno ventilado durante 10 minutos a 200°. ¡Buen apetito!