



Codice:	03-258		Pz./Collo:	6
Formato:	1/1	Squeeze	Porzioni:	sec.uso
Peso netto:	530g		TMC:	30 mesi

Ingredienti principali

Peperoncini tondi piccanti, limoni freschi, cipolle, carote, olio di girasole, sale, aglio.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso acceso.

Sapore: tipico delle verdure utilizzate con una leggera nota di limone. Salsa decisamente piccante.

Aspetto: il prodotto si presenta finemente tritato, cremoso e omogeneo.

Avvertenze per la conservazione

Conservare lo squeeze in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo.

Natura e caratteristiche del prodotto

La materia prima è costituita da peperoncini tondi piccanti freschi, limoni freschi, cipolle e carote. Le verdure vengono pelate e tritate per ottenere una crema omogenea.

Argomentazioni di vendita

Salsa per gli amanti dei gusti strong, prodotta con peperoncini rossi tondi piccanti e limoni freschi per un abbinamento originale ed impareggiabile che la rende speciale. L'utilizzo di materia prima fresca permette al prodotto di conservare inalterati i profumi ed i sapori dei peperoncini appena colti. La praticità d'uso e la versatilità nelle applicazioni sono i veri punti di forza del prodotto stesso. Disponibile per tutto l'arco dell'anno. Il formato squeeze da 1/1 è pratico, velocizza e semplifica il lavoro in cucina e può essere messo sui tavoli a disposizione della clientela per un comodo utilizzo.

Clientela interessata

Questa salsa, grazie all'estrema versatilità d'uso, incontra il favore di tutte le realtà della ristorazione tradizionale, in particolare il successo è garantito presso fast food, birrerie, pizzerie e macellerie dove la proposta di hamburger gourmet è ormai una consolidata.

Modi d'uso

Ottima per tutti gli usi, farcitura perfetta per panini, pizze, bruschette e burger. Perfetta per accompagnare carni rosse e bianche, pesce lesso e per un piatto di pennette veramente arrabbiate!!

Idee e suggerimenti dello chef

Pennette arrabbiatissime: Portate a bollore abbondante acqua salata che vi servirà per cuocere la pasta. In una larga padella, soffriggete, in 5 cucchiainate d'olio, una manciata di prezzemolo tritato e 4 spicchi d'aglio interi; sfumate il soffritto con un dito di vino bianco, aggiungere poi in pari quantità il Pomofinissimo e la Red Hot sauce Ginos. Dopo qualche minuto aggiungere la pasta scolata piuttosto al dente. Fatela insaporire a fuoco vivo, trasferitela nel piatto da portata e servitela subito.