



Código:	03-263	Vasos/Caja:	6
Formato:	vaso	Porciones:	15-20
Peso neto:	510g	FCP:	24 meses

Ingredientes principales

Albahaca fresca, aceite de oliva, nueces, anacardos, Parmigiano Reggiano, sal.

Características organolépticas

Color: verde vivo y brillante, con pedacitos de nueces y anacardos finamente picados.

Sabor y perfume: intenso, sin ajo.

Aspecto: producto finamente picado y homogéneo de consistencia cremosa.

Conservación

Conservar los vasos 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.

Añadir aceite para que el producto se conserve mejor.

Características del producto

La mezcla se prepara a partir de la receta tradicional de Liguria, excluyendo el ajo para permitir que el producto sea apreciado plenamente también por quienes no quiere el ajo. El pesto Ginos es capaz de garantizar frescura y conservación gracias a un procedimiento industrial innovador que inhibe la actividad del agua, evitando así la posible fermentación (olor de heno). El pesto se prepara en frío mezclando el aceite, la albahaca fresca cortada a la quinta hoja a partir del ápice, nueces, anacardos, Parmigiano Reggiano y sal.

Argumentaciones de venta

El pesto es un producto muy conveniente, ya que está listo para su uso en cualquier tipo de preparación. Teniendo en cuenta esto y para satisfacer las necesidades de una parte de la clientela, fue realizada esta variante que mantiene inalterados perfumes y sabores típicos del pesto pero que resulta mucho más agradable incluso a los que no quieren la presencia del ajo. El costo-porción es muy bajo, ya que 20-30 gramos son suficientes para el condimento de un plato. Siendo el producto totalmente natural, puede ser presentado como “casero” a todos los efectos. Ideal para variedad de las propuestas del menú tradicional con costes bajos y para hacer frente a las emergencias en cocina. Producto listo para el uso que evita el largo proceso de elaboración para obtener un condimento hecho fresco. Disponible durante todo el arco del año. Práctico el vaso de vidrio que obvia cualquier desperdicio.

Clientela interesada

Restaurantes, pizzerías, tabernas. Valida propuesta para panaderías y cervecerías para la preparación de sabrosos bocadillos y tostadas.

Modos de empleo

Conocido y apreciado en todo el mundo, el pesto es el condimento ideal para pasta, ñoquis y arroz. Una cucharita en una sopa de verduras levanta el sabor. Válido condimento para pizzas, bruschettas e bocadillos, interesante con ensaladas de pescado y de pasta en la temporada de verano. Diluido al 50% con aceite e.v.o. e insertado en un biberón, se convierte en un fresco topping para utilizar para perfumar ensaladas, carpaccios y pizzas gourmet.

Importante: nunca calentar la mezcla en el fuego vivo pero siempre utilizarlo en frío así que no altere la fragancia.

Ideas del chef

Carpaccio de pulpo – Hervir un pulpo grande, cortarlo en trozos aún calientes, colocarlo en un molde con un peso sobre y poner todo en la nevera hasta que se enfríe completamente. Untar un plato con una cuchara de pesto Ginos, cortar el pulpo solidificado con la cortafiambres, colocarlo sobre el pesto y decorar con “Spicchi di sole” Ginos. Decorar con salsa de pesto y servir.