



<b>Código:</b>	01-335		<b>Latas/Caja:</b>	6
<b>Formato:</b>	3/1	Lata	<b>Porciones:</b>	10/12
<b>Peso neto:</b>	780g		<b>FCP:</b>	36 meses

### Ingredientes principales

Mezcla de filetes de pimientos frescos rojos y amarillos asados, agua y sal.

### Características organolépticas

**Color:** rojo y amarillo con signos típicos de un producto asado.

**Sabor y perfume:** típicos de pimientos.

**Aspecto y consistencia:** filetes rojos y amarillos enteros, suaves y carnosos.

### Advertencias por la 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.**

### Características del producto

Pimientos frescos de la calidad Carmagnola, limpios, sin trochos y puestos a asar rápidamente sobre parrillas alimentadas con brasas de carbón y leña que los aromatizan, confiriéndole el típico perfume de humo. Una vez terminada la cocción, se pelan a mano con cuidado y se envasan en su líquido. El producto final es carnosos, firme y conserva intactas las cualidades del pimiento fresco.

### Cientela interesada

Los restaurantes, las pizzerías, las gastronomías y cervecerías son algunos de los destinatarios a los que se puede ofrecer este tipo de producto. De bajo costo, el producto también se puede utilizar en self-service o restaurantes con menú a precio fijo.

### Modos de empleo

Ecurrir y condimentar a gusto para entradas, guarniciones, pizzas, sándwiches y salsas.

### Ideas del chef

**Pimientos de Piemonte** – Después de haber escurrido bien, cortar los pimientos en cubos de 3/4 cm por lado, espolvorearlos con pastilla en polvo, perejil y ajo picado, luego decorarlos con un filete de anchoas Ginos, sazonar con aceite de oliva extra virgen y servir fríos acompañados de embutidos, quesos y carne hervida.