

Gajos de alcachofa salteados 3/1



Código:	01-217		Tarros/Caja:	6
Formato:	3/1	Lata	Porciones:	20-22
Peso neto:	2500g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Alcachofas frescas italianas, aceite de semillas de girasol, especias, aromas, vinagre de vino. (SIN AJO)

Características organolépticas

Color: verde claro, típico del producto fresco.

Sabor y perfume: product al natural con sal.

Aspecto y consistencia: gajos de alcachofas, bien calibrados, tiernos, sin hojas duras.

Advertencias por la conservación

Conservar los tarros 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.

Gajos de alcachofa salteados 3/1

Características del producto

Alcachofas de la calidad Brindisina (Brindisi, Italia), elaboradas exclusivamente a partir de la mejor cosecha, entre marzo y abril, defoliadas, cortadas en pequeños trozos regulares con aromas frescos naturales para garantizar un salteado ligero y delicado sin quitar el característico sabor de alcachofa.

Argumentaciones de venta

Nacido para el relleno de pizzas, la alcachofa a gajos, siendo trabajada desde fresco, se presta también para ser utilizada como guarnición. A esta versatilidad se añade el hecho de que está disponible para su uso inmediato, pero sobre todo durante todo el año también cuando la alcachofa se vende a precios prohibitivos. **Salteado en blanco o sea sin perejil o ajo.**

Clientela interesada

Indicado por bares, pizzerías, taperías, chucherías, fondas, tabernas, cervecerías.

Modos de empleo

Ecurrir el producto y utilizar como si fuera fresco. Perfecto con pizzas, bocadillos o sandwich.