Filetes de anchoas del Cantábrico 1/2

Código: 05-019 **Formato**: 1/2 lata **Peso neto:** 320g	**Lat./Caja**: 6 **Porciones:** 35/40 filetes por lata **FCP**: 18 meses

Ingredientes principales

Anchoas pescadas en el mar Cantábrico de primera elección, aceite de oliva, sal.

Características organolépticas

Color: de rosa a marrón.
Sabor y aroma: ricos e intensos, típicos del producto.
Aspecto y consistencia: filetes carnosos, bien definidos, sin espinas, cortados al hilo con tijeras y puestos en envase a mano.

Advertencias por la conservación

Conservar las latas en un lugar FRESCO **(temperatura máxima 10°C)** y seco, **preferiblemente en la nevera (+4°C)**; una vez abierta, guardar en nevera (0-4 °C) y consumir rápidamente. Añadir aceite para que se conserven mejor.

Características del producto

Filetes de anchoas de primera calidad, de grandes dimensiones (11-13cm aprox.) pescadas en el Mar del Cantábrico desde principios de marzo hasta finales de junio. En este período las anchoas presentan las mejores características y un perfecto equilibrio entre carne y grasa, luego se elaboran directamente en el lugar y se ponen en sal durante 10/12 meses para alcanzar una maduración excelente. Sacadas de la sal, las anchoas son entonces peladas individualmente y cortadas al hilo a mano con el máximo cuidado con tijeras, estibadas manualmente en las latas y conservadas en aceite de oliva. Esta elaboración tradicional permite elevar las cualidades organolépticas del pescado, mantener inalterados los óptimos valores nutricionales y etiquetar el producto como excelencia del Cantábrico.

Filetes de anchoas del Cantábrico 1/2

Argumentaciones de venta
Las anchoas del Cantábrico se consideran las mejores del mundo. La calidad y la elaboración artesanal del pescado recién pescado hacen de este producto una excelencia sin parangón. Ginos presenta esta especialidad en un envase con apertura easy-open que permite mantener los filetes de anchoas distendidos y que por lo tanto resulta más práctico que el tarro de vidrio. Las generosas dimensiones (entre 11 y 13 cm aproximadamente) y el altísimo nivel de calidad sugieren su uso exclusivamente para entremeses de alta calidad, platos particularmente precisos que prevén la utilización de filetes tal cual y pizzas gourmet. El formato propuesto es ideal para quien tenga largos consumos.

Clientela interesada
Las anchoas siempre han sido un ingrediente irrenunciable para hacer que el aperitivo y el sabor de cualquier comida sea apetitoso y por eso restaurantes, pizzerías, taperías, fondas y tabernas, pubs, gastronomías son sólo un ejemplo para dirigir la propuesta de venta.

Modos de empleo
La calidad indiscutible y su costo dirigen el consumo de esta especialidad hacia aperitivos, tapas, pan tostado con mantequilla y pasteles. Estos filetes son excelentes marinados con aceite de oliva extra virgen, perejil y ajo picados finamente y luego servidos con rebanadas de polenta tostada, o acompañados con pimientos a la brasa, especiales con mantequilla cruda y tostadas de pan caliente, o servidas encima de un concassé de “O Sole mio”. Excelente en la pizza napolitana, colocadas absolutamente al final de la cocción a la salida del horno.

Ideas del chef
Pincho Catalán – Escurrir una lata de tomates amarillos confitados “Golden Baby” y enrollar cada tomate con un filete de anchoas, sujetándolo con un palillo. El mismo procedimiento se extiende al tomate cherry “Bebè” para crear un sugestivo y apetitoso efecto cromático. Estos excepcionales aperitivos pueden acompañar a los mejores entremeses, ser una bienvenida del Chef, sorprender en la barra para el aperitivo y mucho más. Es simple y brillante.