



Código:	09-027		Vasos/Caja:	6
Formato:	1/2	vaso en vidrio	Peso escurrido:	230g
Peso neto:	440g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Higos secos, vino “Langhe Doc Nebbiolo”, agua, azúcar.

Características organolépticas

Color: oscuro, típico de los higos secos.

Sabor y perfume: típico de los higos secos más la fragancia del vino Nebbiolo.

Aspecto: higos secos enteros sumergidos en Nebbiolo.

Conservación

Conservar los vasos en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; una vez abiertos, conservar en la nevera (0-4°C) y consumir rápidamente.

Natura y características del producto

Los higos se recogen en plena maduración y se secan al sol mediante varias fases de elaboración. Son alimentos de alto contenido nutricional que deben incluirse en la dieta y son especialmente adecuados para los vegetarianos. Ginos propone esta deliciosa fruta sumergida en un excelente vino Nebbiolo delle Langhe que confiere al producto la elegancia y frescura adecuadas.

Argumentaciones de venta

Simple, goloso, antiguo: el higo seco es un dulce que hunde sus raíces en la tradición e es uno de los productos ineludibles en las mesas de las fiestas. La preparación artesanal, confiere a este producto un sabor y un aspecto genuino, típicamente casero, que es muy importante para nuestro cliente que sin duda la propondrá como una típica especialidad hecha en casa.

Clientela interesada

Producto muy interesante para enotecas, pizzerías, restaurantes, tabernas y para todos aquellos que tienden a cuidar de manera exclusiva a su clientela. Como se trata de una confección muy cuidada, otro canal de venta interesante son las tiendas y las organizaciones que proponen cestas navideñas y de aniversario.

Modos de empleo

Este productos es espectacular con quesos maduros, de cabra y oveja.

Ideas y sugerencias del chef

Higos secos y queso de oveja (Pecorino) (finger-food/tapas) – Escurrir los higos secos y cortarlos en el medio donde vamos a poner una loncha de queso de oveja (Pecorino de Sardinia semimaduro). Servir con pan Carasau (típico sardo) con un poco de sal y aceite de oliva extra virgen.