



Codice:	03-103 - 99-035		Pz./Collo:	12 - 6
Formato:	1/2 - 1/1	Latta stagnata	Porzioni:	6/8 - 12/15
Peso netto:	400g - 800g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Carne di lepre, olio d'oliva, vino rosso, carote, cipolla, sedano, paté olive nere, sale, aceto di vino, spezie, aglio, aromi freschi naturali.

Caratteristiche organolettiche

Colore: marrone, con tonalità di colore più o meno intenso.

Sapore: caratteristico della ricetta in salmi.

Aspetto: ragù omogeneo, con pezzi di carne medio grossi, dalla consistenza soda e compatta.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo. L'eventuale aggiunta di olio può proteggere solamente dalle ossidazioni dell'aria e da formazioni di muffe e non rappresenta una garanzia per la conservazione del prodotto a confezione aperta.

Natura e caratteristiche del prodotto

Ragù realizzato con carne di lepre scelta, e quindi aromatizzata con vino rosso corposo, verdure fresche, spezie ed aromi per ottenere un prodotto dal sapore deciso ed intenso. La pezzatura è estremamente omogenea e costituita al 100% da carne magra (tagliata e non macinata).

Argomentazioni di vendita

Il ragù di lepre è una delle migliori specialità Ginos, lavorato con carne tagliata e non macinata, secondo la tipica ricetta alpina (“in salmi”), risulta essere un prodotto molto pratico in quanto evita la lunga lavorazione e cottura delle carni. Il taglio e la ricettazione degli ingredienti ne fanno un ragù decisamente “casalingo”, questo pregio si somma all’enorme vantaggio di avere sempre a disposizione un ragù pronto all’uso per ogni tipo di necessità ed evenienza. Non ultimo la confezione da ½ kg permette la realizzazione di ottimi primi piatti senza dover cucinare grosse quantità di ragù, evitando sprechi e dando così la possibilità di differenziare la proposta giornaliera del menù, mentre la latta da 1 kg soddisfa pienamente i grossi consumi.

Clientela interessata

Prodotto di sicuro interesse per ristoranti, trattorie, rifugi alpini e locande tipiche montane.

Modi d’uso

Il ragù di lepre Ginos si utilizza tal quale come condimento per gnocchi, polenta e pasta fresca e secca. Miscelato a besciamella, risulta il condimento ideale per lasagne, pasticci e cannelloni. Volendo realizzare un ragù dal gusto più delicato e, nel contempo dal costo più contenuto, si suggerisce di allungare il contenuto di una latta da ½ kg. con 200 gr. di pomodoro già ristretto.

Idee e suggerimenti dello chef

Vol au vent sfiziosi – Riscaldare il ragù di lepre, aggiungervi 2 cucchiaini di porcino trifolati dal secco Ginos e due cucchiaini di panna fresca. Utilizzare il sugo per riempire vol au vent da servire come antipasto caldo.