



Código:	03-103 - 99-035		Latas/Caja:	12 - 6
Formato:	1/2 - 1/1	Lata	Porciones:	6/8 - 12/15
Peso neto:	400g - 800g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Carne de liebre, aceite de oliva, vino tinto, zanahorias, cebollas, apio, paté de aceitunas negras, sal, vinagre de vino, especias, ajo, aromas frescos naturales.

Características organolépticas

Color: marrón, con tonalidades más o menos intensas.

Sabor y perfume: característico de especias, con notas de vino tinto.

Aspecto y Consistencia: ragù homogéneo, con trozos de carne de tamaño medio grande.

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

Ragù hecho con la carne de liebre seleccionada con cuidado, y luego aromatizada con vino tinto fuerte, verduras frescas, especias y aromas para obtener un producto de sabor fuerte e intenso. El tamaño de los trozos es extremadamente homogéneo y constituido al 100% por carne magra (cortada y no molida).

Argumentaciones de venta

El ragù de liebre es una de las mejores especialidades Ginos, elaborado con carne cortada y no molida, según la típica receta alpina y resulta ser un producto muy práctico ya que evita la larga elaboración y cocción de las carnes. El corte y la receptación de los ingredientes hacen de ellos un ragù decididamente “casero”, lo que se suma a la enorme ventaja de tener siempre a disposición un ragù listo para ser utilizado para todo tipo de necesidades y eventualidades. Por último, el envase de ½ kg permite la realización de excelentes primeros platos sin tener que cocinar grandes cantidades de ragù, evitando el desperdicio y dando así la posibilidad de diferenciar la propuesta diaria del menú, mientras la lata de 1 kg satisface largos consumos.

Producto de interés para restaurantes, fondas, refugios de montaña y tabernas.

Modos de empleo

El ragù de ciervo Ginos se utiliza tal cual como condimento para ñoquis, polenta, pasta fresca y seca. Mezclado con bechamel, resulta el condimento ideal para lasaña, pasteles y canelones. Queriendo realizar un ragù de sabor más delicado y, al mismo tiempo, de coste más contenido se sugiere alargar el contenido de una lata de ½ kg. con 200 gr. de tomate ya reducido.