



<b>Código:</b>	01-039		<b>Latas/Caja:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/1	Lata	<b>Porciones:</b>	12-15
<b>Peso neto:</b>	770g		<b>FCP:</b>	36 meses

### **Ingredientes principales**

Tomates italianos pequeños y frescos, sin piel y parcialmente secados, aceite de semillas de girasol, especias.

### **Características organolépticas**

**Color:** rojo vivo, con ausencia de partes oscuras.

**Sabor y perfume:** de tomate fresco, con notas suaves de albahaca.

**Aspecto y consistencia:** pequeños tomates enteros, bien calibrados y sin piel.

### **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. La eventual adición de aceite sólo puede proteger el producto desde las oxidaciones del aire y desde las formaciones de mohos pero no representa una garantía por la conservación a confección abierta.

### Características del producto

Pequeños tomates italianos, calibrados, sin piel y semisecos, con sabor dulce y textura pulposa, conservados en aceite de girasol.

La ligera candidación con azúcar y la delicada presencia de especias, ajo y albahaca fresca confieren al producto incomparables fragancias mediterráneas.

### Argumentaciones de venta

Los Bebé son tomates innovadores con características únicas e inimitables por calidad y metodologías de elaboración empleadas. Su calidad está en el sabor delicado y rico de fragancias mediterráneas y en el original color amarillo que hace que sea fácilmente combinable con muchas preparaciones culinarias. Producto versátil, de elevada calidad, sin vinagre, apto a varios empleos en cocina y listo para exaltar primeros y segundos platos a base de pescado. La lata de un kilogramo, con abertura a tirón siempre es de una funcionalidad única y satisface plenamente pequeñas y grandes necesidades, ideal para administrar cualquiera eventualidad.

### Clientela interesada

El producto es largamente utilizado por todos los que quieren cuidar el aspecto y la autenticidad de platos y guarniciones de elevada calidad. Restaurantes, pizzerías, taperías, chucherías, fondas, tabernas, cervecerías, gastronomías, bares constituyen un ejemplo dónde dirigir la propuesta de venta, además de restaurantes típicos de mar.

### Modos de empleo

Producto muy válido en cocina, ideal para las creaciones de los chefs y para sorprender los clientes con pizzas gourmet, entradas únicas, salsas de pescado y guarniciones que tienen un sabor y un color que nunca habéis visto. Muy interesante la combinación con su “hermano” Golden Baby Ginos (que es amarillo y no rojo), por efecto cromático y por las notas mediterráneas perfectamente balanceadas que ambos los productos ofrecen .

### Ideas del chef

**Lubina con perfumes de Puglia** - Lavar a fondo una lubina, abrir el vientre para quitar los interiores. Poner en el vientre una ramita de romero, un diente de ajo rebanado, dos tomates cherry, una pizca de sal gruesa y un hilo de aceite de oliva. Cortar una hoja de papel de aluminio de 10 centímetros más que la lubina. Colocar sobre la hoja de papel de aluminio un hilo de aceite, pincelarlo con cuidado y, a continuación, colocar el pescado. Espolvorear el pescado con un hilo de aceite de oliva, pimienta, una pizca de sal y 4/5 Bebé y decorar con una ramita de romero. Cerrar superponiendo otra hoja de aluminio y sellar cuidadosamente a lo largo de los bordes. Hornear en el horno precalentado a 200 °C durante 30 minutos. Servir inmediatamente.