# *Carciofini in olio 1/1*

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Codice**: | 01-004 | | **Pz./Collo**: | 6 |
| **Formato**: | 1/1 | Latta stagnata | **Pezzi**: | 50 |
| **Peso netto:** | 780g | | **TMC**: | 36 mesi |

| Ingredienti principali |
|---|
| Carciofini freschi calibro 90/100, olio di semi di girasole, acqua, sale, aromi. |

| Caratteristiche organolettiche |
|---|
| **Colore**: verde, tipico del carciofo fresco.<br>**Sapore e profumo**: essendo il prodotto lavorato dal fresco, la fragranza ed il sapore si manifestano in modo deciso ed intenso.<br>**Aspetto e Consistenza**: piccoli e prelibati cuori di carciofo (50 pezzi x kg. ) teneri e compatti, perfettamente calibrati e curati con assenza di foglie dure. |

| 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. |

# *Carciofini in olio 1/1*

## Natura e caratteristiche del prodotto

Questi carciofini della qualità brindisina sono lavorati appena colti, privati delle foglie esterne dure o macchiate, selezionati artigianalmente in base al calibro e quindi arricchiti con olio, spezie ed aromi freschi di prima qualità, senza aceto, secondo un'antica ricetta pugliese che ne preserva la bontà.

## Argomentazioni di vendita

I carciofini sono sicuramente il prodotto sott'olio più conosciuto e utilizzato per impreziosire gli antipasti e per questo Ginos punta indiscutibilmente alla migliore qualità. La lavorazione e la conservazione avvengono utilizzando le tecnologie più avanzate unitamente ad una ricetta genuina e attenta a mantenere inalterato il gusto e l'aroma del prodotto fresco. L'elevato numero di pezzi contenuto in ogni latta **(50 pezzi garantiti)** fa sì che il costo porzione risulti interessante ai molteplici usi.

## Clientela interessata

Il prodotto non conosce realtà gastronomiche a cui è preclusa la vendita. Ogni settore gastronomico può essere preso in considerazione e attentamente valutato.

## Modi d'uso

Ideali per la preparazione di ricchi antipasti, insalate e buffet. Eccellenti se accompagnati a carne e pesce o come semplice farcitura per gustosi panini e bruschette. Il prodotto non contiene aceto perciò può anche essere servito come contorno caldo oppure gratinato in forno con besciamella, pan grattato e formaggio grana grattugiato.

## Idee e suggerimenti dello chef

**Tartare di pesce spada –** preparare una tartare di pesce spada fresco affettando sottilmente a coltello il pesce, condirla con olio extravergine d'oliva, pepe, limone e disporla sui piatti piani. Cospargere con sufficiente sale grosso e adagiare su ogni piatto quattro o cinque carciofini in olio scolati e leggermente appiattiti a formare dei fiori. Spolverare di prezzemolo tritato e servire.