



**Código:** 01-004

**Formato:** 1/1 Lata

**Peso neto:** 780g

**Latas/Caja:** 6

**Unidades/lata:** 50

**FCP:** 36 meses

### Ingredientes principales

Corazones de alcachofa calibre 90/100, aceite de semillas de girasol, agua, sal, aromas.

### Características organolépticas

**Color:** verde, típico de la alcachofa fresca.

**Sabor y perfume:** trabajado desde el fresco, la fragancia y el sabor se manifiestan de manera fuerte e intensa.

**Aspecto y consistencia:** pequeños y exquisitos corazones de alcachofa (50 unidades por kg.) tiernos y compactos, perfectamente calibrados con ausencia de hojas duras.

### 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

Los corazones de alcachofa son de calidad brindisina (Brindisi, Italia) y son trabajados en fresco, privados de las hojas externas duras o manchadas, seleccionando artesanalmente el calibre y después aliñados con aceite, especias y aromas frescos de primeras calidades, sin vinagre, según una antigua receta pullesa que preserva sus bondad.

### Argumentaciones de venta

Los corazones de alcachofa son sin duda el producto en aceite más conocido y utilizado para valorizar las entradas y por esta razón Ginos mira a la mejor calidad. La elaboración y la conservación son hechas con las tecnologías más avanzadas además de una receta auténtica y atenta a mantener inalterado el gusto y el aroma del producto fresco. El elevado número de unidades contenidas en cada lata, 50 uds garantizadas, permiten que el coste porción sea interesante a los múltiples empleos.

### Clientela interesada

Cualquier sector gastronómico puede ser tomado en consideración y cuidadosamente evaluado.

### Modos de empleo

Ideales por la preparación de ricas entradas, ensaladas y buffet. .Excelentes si acompañaran a carne y a pez o como simple relleno por gustosos bocadillos y sándwich. El producto no contiene vinagre por tanto puede ser también servido como guarnición caliente o bien gratinado en horno con bechamel, pan rallado y queso grana rallado.

### Ideas y sugerencias del chef

**Tartar de pez espada** – preparar una tartar de pez espada fresco rebanando finamente a cuchillo, condimentar con aceite virgen extra, pimienta, limón y disponerla sobre un plato plano. Rociar con suficiente sal gruesa y acomodar sobre cada plano cuatro o cinco corazones de alcachofa en aceite escurridos y formar algunos flores. Rociar con polvo de perejil picado y servir.