“I Piccolissimi” alcachofas en aceite virgen extra.

Código:	01-038		**Latas/Caja**:	6
Formato:	1/1	Lata	**Unidades**:	50
Peso neto:	750g		**FCP**:	36 meses

Ingredientes principales

Alcachofas miñón frescas, aceite de oliva virgen extra, vinagre de vino blanco, sal, ajo, guindilla, aromas.

Características organolépticas

Color: verde, con matices bronceadas.
Sabor y perfume: trabajado en fresco, la fragancia y el sabor se manifiestan de manera fuerte e intensa, con notas de vinagre.
Aspecto y consistencia: pequeñas alcachofas calibradas, deshojadas y cortadas manualmente, crujientes con hojas cerradas y compactas.

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.

“I Piccolissimi” alcachofas en aceite virgen extra.

Características del producto

Alcachofas miñón italianas de Brindisi, cuidadosamente seleccionadas, calibradas y trabajadas solo en fresco entre marzo y abril. Las hojas externas y el rabo son quitados a mano cuando se cogen, oxidadas al aire y marinadas por 24 horas en aceite de oliva virgen extra, vinagre, guindilla y especias según la tradicional receta casera del centro de Italia. Cada lata tiene 50-55 alcachofas con hojas cerradas y compactas.

Argumentaciones de venta

Las cabecitas de alcachofa son pequeños botones de alcachofa, tiernos y dulces. La elaboración exclusivamente artesanal emplea una receta auténtica y tradicional que aspira a mantener inalterado el gusto de la alcachofa fresca proponiéndola en una variante rica en aromas y especias, todo sazonado con aceite extra virgen de oliva y un agradable nota de vinagre para llegar a perfumes y sabores muy apetitosos. La validez de la alcachofa propuesta además es subrayada por el hecho de poder ser usado sin particulares y ulteriores elaboraciones, de ser disponible durante todo el año, y también fuera estación, en las cantidades deseadas y sobre todo a costes ciertos.

Clientela interesada

Restaurantes, fondas, tascas, bodegas, gastronomías, refugios y agroturismo están entre los principales clientes donde dirigir y proponer este producto. Óptimo en modernos wine-bares.

Modos de empleo

Ideados para la preparación de ricas entradas, ensaladas y buffet, se revelan, con garantías de seguro éxito, como excelente bienvenida al principio de la comida y como finger food o tapas por aperitivos exclusivos. Excelentes si acompañaran a carpaccios de carne y a pescado. Alcachofa ideal por la venta al banco gastronómico.

Ideas y sugerencias del chef

“Piccolissimi” y camarones – Poner en agua los camarones liofilizados Ginos. Después algunos minutos escurrirlos y ponerlos en un bol con los “Piccolissimi” y sazonar con limón, sal, perejil y ajo picados.