



**Codice:** 01-029

**Formato:** 1/1

**Peso netto:** 780g

Latta stagnata

**Pz./Collo:** 6

**Porzioni:** 8-10

**TMC:** 36 mesi

### Ingredienti principali

Carciofi freschi a spicchi, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco, sale, aglio, pepe.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** verde con sfumature bronzee per l'ossidazione.

**Sapore e profumo:** essendo il prodotto lavorato dal fresco, la fragranza ed il sapore si manifestano in modo deciso ed intenso; leggermente acetato con una nota leggera di spezie e piante aromatiche.

**Aspetto e Consistenza:** carciofi calibrati, defoglianti e rifilati a mano dal crudo, croccanti al palato con foglie chiuse e compatte.

### 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.

### **Natura e caratteristiche del prodotto**

Carciofi della qualità nostrana brindisina, accuratamente selezionati, calibrati e lavorati esclusivamente dal fresco nel momento migliore della raccolta tra marzo ed aprile. La sgambatura e la rimozione delle foglie esterne, viene effettuata a mano appena colti, tagliati a spicchi, ossidati all'aria e poi marinati per 24 ore in olio, aceto, pepe e spezie varie come nella migliore tradizione casalinga seguendo scrupolosamente la tipica ricetta in uso nel centro Italia.

### **Argomentazioni di vendita**

La lavorazione artigianale e la ricetta genuina e tradizionale mirano a mantenere inalterato il gusto del carciofo fresco proponendolo in una variante ricca di aromi e spezie, il tutto condito con una piacevole nota di aceto che lo rende particolarmente appetitoso. La validità del carciofo proposto è inoltre sottolineata dal fatto di poter essere usato immediatamente senza particolari ed ulteriori lavorazioni, dall'essere disponibile per tutto l'arco dell'anno (e quindi anche fuori stagione) nelle quantità desiderate e soprattutto a costi certi.

### **Clientela interessata**

Ristoranti, trattorie, osterie, enoteche, gastronomie, rifugi ed agriturismo sono tra i principali clienti verso cui indirizzare e proporre questo prodotto. Ottimo per stuzzichini in moderni wine-bar.

### **Modi d'uso**

Concepiti 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. Carciofo ideale per la vendita sfusa al banco gastronomico.

### **Idee e suggerimenti dello chef**

**Carciofi e acciughe** – Tagliare gli spicchi di carciofo in fettine; prendere una pirofila e cospargere il fondo con una parte di trito fatto di aglio e prezzemolo, sale e pepe, quindi fare un primo strato con acciughe Ginos, seguite poi con le fettine di carciofo campagnolo. Aggiungere il trito al completamento di ogni strato e continuare così fino all'esaurimento degli ingredienti, irrorando infine con olio extravergine di oliva.