



Código:	01-016		Latas/Caja:	6
Formato:	1/1	Lata	Porciones:	10-12
Peso neto:	780g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Setas de la paja de arroz (Volvaria volvacea), aceite de girasol, vinagre, laurel.

Características organolépticas

Color: crema con la cabeza negra, típico de la seta de la paja de arroz.

Sabor y perfume: rico e intenso, con un ligero toque de vinagre.

Aspecto y consistencia: el producto se presenta con setas calibradas y atentamente seleccionadas, carnosas 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.

Características del producto

El producto se constituye de materia prima de alta calidad que procede de Asia y Europa, seleccionada y trabajada, después de haberla cuidadosamente lavada, con un baño en aceite y aromas muy ligero. Al final se pone en lata con aceite de semillas de girasol y una hoja de laurel.

Argumentaciones de venta

Listo al empleo, podéis comerlo como es. Queda genial con ensacados, carpaccio, tapas, buffet, ecc. Queremos subrayar el perfume de laurel y de vinagre. Este producto es disponible durante todo el año.

Clientela interesada

Restaurantes, pizzerías, taperías, fondas, tabernas, cervecerías, gastronomías, bares constituyen un ejemplo dónde dirigir la propuesta de venta, además de los nuevos wine-bar.

Modos de empleo

El producto es ideal para preparar entradas y ricos buffet, acompañados por otras hortalizas en aceite o agridulce. Óptimo servido con embutidos y quesos. Si queréis conseguir un gusto más intenso, después de haberlo bien escurrido, puede ser marinado con ajo, perejil picado, aceite extra virgen y pimienta si os gusta.

Ideas y sugerencias del chef

Salmón en ensalada – cortar en trozos hortalizas frescas y ponerlas en agua fría. Poner el salmón en una fuente para horno. Al final de la cocción, quitar la piel del salmón y unirlo con las setas. Esperar unos 30 minutos y servir frío con las hortalizas y escamas de Grana.