



Código: 01-025

Formato: 1/1

Peso neto: 800g

Lata

Latas/Caja: 6

Porciones: 8-10

FCP: 36 meses

Ingredientes principales

Setas de chopo (*Pholiota mutabilis*), setas de musgo (*Volvaria volvacea*), estrofaria (*Stropharia rugoso annulata*), boletos (*Boletus edulis*), rebozuelos (*Cantharellus cibarius*), aceite de semillas de girasol, vinagre de vino, sal, especias y aromas.

Características organolépticas

Color: marrón, diferente por cada variedad.

Sabor y perfume: rico e intenso, con notas de vinagre.

Aspecto y consistencia: setas cortadas, con buen calibre, seleccionadas con cuidado. Óptima consistencia, con carnosidad y suavidad variable para los diversos tipos de hongos presentes.

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 muy alta calidad que procede de Europa, seleccionada y trabajada después de un rápido baño en vinagre y aromas. Por fin se pone en latas con aceite de semillas de girasol y una hoja de laurel.

Argumentaciones de venta

Setas de primera calidad listas al uso: se comen tal y cual. Se combinan perfectamente con embutidos, carpaccio, snacks para aperitivos, buffet, etc. Hay que subrayar la fragancia del aroma de laurel y vinagre. Son ideales por su facilidad de uso inmediato, que evita el largo proceso de elaboración necesario para las setas frescas, a lo que se añade la posibilidad de disponer del producto a lo largo del año. Muy cómoda la lata con apertura simple a tirón (easy open).

Clientela interesada

Restaurantes, 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 agri dulce. 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 del chef

Cortar a la “julienne” una zanahoria y un calabacín; cortar algunas cebollas en rodajas finas: pelar algunos tomates, quitar las semillas internas y reducirlos en trozos. En un bol, mezclar todas las verduras suavemente y añadir las setas previamente escurridas del aceite. Condimentar con una salsa obtenida mezclando 2 cucharas de vinagre con una pizca de sal, una abundante molida de pimienta y 6 cucharas de aceite. Dejar marinar durante 15 minutos, luego servir.