



**Código:** 01-107

**Formato:** 1/1

**Peso neto:** 750g

Lata

**Latas/Caja:** 6

**Porciones:** 10/12

**FCP:** 36 meses

## Ingredientes principales

Cabezas de champiñones frescas, aceite de girasol, vinagre de vino, sal, ajo en polvo, especias, aromas.

## Características organolépticas

**Color:** marrón claro, más o menos intenso, con evidentes tiras de la parrilla.

**Sabor y perfume:** el aroma de la parrilla emerge neto y claro, acompañado por el sabor auténtico del champiñón fresco.

**Aspecto y Consistencia:** hay sólo cabezas de champiñones bien calibradas y de buena consistencia.

## 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

Producto con champiñones frescos seleccionados con cuidado, cortado el tallo y asados. La parrilla se realiza en tiempos muy breves y se realiza mediante una técnica innovadora (parrilla de cinta) que permite a la cabeza del hongo permanecer intacta, evitando así roturas y daños.

### Argumentaciones de venta

Clásico aperitivo abre y gusta, trabajado con ligera piel de vinagre y luego marinado en aceite y aromas frescos. Producto de interés seguro, ya que es muy versátil y está listo para usar en cualquier momento. La calidad del hongo garantiza un éxito seguro en la preparación de deliciosos buffet y aperitivos. Se recomienda como alternativa al champiñón en aceite, donde se necesita un sabor de hongo más fuerte y de aspecto innovador.

### Clientela interesada

Los clientes ideales para este producto son wine-bar, pizzerías, gastronomías y restaurantes. Tener en cuenta todos los lugares que curan de modo muy atento y preciso el servicio y la combinación en cocina de productos de primera calidad.

### Modos de empleo

Ideal para completar los entremeses de ensacados y los buffet. Una idea más es utilizarlo sobre pizzas gourmet o como guarnición por una parrillada o en bocadillos y tostadas.

### Ideas del chef

**Rosas de jamón** – Formar unas rosas con rebanadas de jamón crudo, colocar en el centro de cada una de ellas una cabeza de champiñón a la parrilla y servir como aperitivo o entremés. Se pueden utilizar otros tipos de embutidos.