



<b>Codice:</b>	01-334		<b>Pz./Collo:</b>	12
<b>Formato:</b>	1 1/2	Busta	<b>Calibro:</b>	22/24
<b>Peso netto:</b>	1450g		<b>TMC:</b>	36 mesi

### Ingredienti principali

Peperoni rossi e gialli a cubetti, funghi champignons (*Agaricus bisporus*), olive verdi e nere, funghi di muschio (*Volvaria volvacea*), capperi, olio di semi di girasole, aceto, sale.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** brillante e caratteristico per ogni tipo di verdura presente, con assenza di parti scure.

**Sapore e profumo:** ben assortito e tipico delle verdure presenti senza odori e sapori estranei.

**Aspetto e Consistenza:** il prodotto si presenta carnoso e fragrante sotto ogni aspetto. I peperoni sono tagliati a filetti e gli champignons affettati.

### Avvertenze per la conservazione

Conservare le buste in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, versare il prodotto in un contenitore chiuso e porre 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 dopo l'apertura della confezione.

### Natura e caratteristiche del prodotto

Un mix ben assortito di verdure semplici ma di grande effetto attentamente calibrate (peperoni tagliati a cubetti 2x2) e lavorate per offrire il meglio in termini di resa ed impatto visivo. L'assenza di aceto permette al prodotto di essere utilizzato in ogni ambito.

### Argomentazioni di vendita

Il classico contorno valido per gli utilizzi più svariati, dal costo contenuto e dalla praticità impareggiabile. Proposto nel formato in busta, questo prodotto può vantare diversi punti di forza tra cui: ingombri ridotti, praticissima apertura a strappo, ridotta presenza di liquido di governo. I ridotti tempi necessari alla pastorizzazione riducono lo stress al prodotto, lasciando inalterata la qualità iniziale di funghi e vegetali impiegati.

### Clientela interessata

Prodotto interessante per ristoranti, alberghi, mense, pizzerie (soprattutto al taglio), trattorie e paninoteche.

### Modi d'uso

Dal classico utilizzo con scaloppine di vitello alle mezze penne per pasta alla zingara, ci si sbizzarrisce poi nella preparazione di antipasti, insalate o farciture per panini e toast con aggiunta di formaggi e di prosciutto. Eccellente sulle pizze.

### Idee e suggerimenti dello chef

**Seppie gitane** – Fate bollire delle seppie grandi, una volta cotte e raffreddate tagliarle a listarelle di un centimetro. Scolare il Capriccio alla zingara e aggiungere in pari quantità alle seppie. Condire con olio extra vergine, sale, pepe e limone a piacere e spolverare con parecchio prezzemolo tritato.