



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