



Codice: 07-001 - 10-001

Formato: 1/1 - 1/5 Latta

Peso netto: 800g - 160g

Pz./Collo: 6 - 12

Porzioni: 4/5 - 1

TMC: 36 mesi

Ingredienti principali

Stoccafisso (merluzzo essiccato), olio di semi di girasole, ortaggi misti, latte, sale, spezie.

Caratteristiche organolettiche

Colore: beige chiaro, con tonalità dorate.

Sapore e profumo: fragrante e genuino, come fatto in casa.

Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta a tranci netti e privi di lisce, contornato da una leggera crema fatta di olio, farina bianca e latte.

Avvertenze per la conservazione

Conservare le latte in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo.

Natura e caratteristiche del prodotto

Ottimo baccalà del tipo “Ragno” (il migliore), spinato e lavorato secondo la tradizionale ricetta Vicentina con olio, cipolla, latte e verdure.

Argomentazioni di vendita

Prodotto di notevole pregio e qualità, preparato attenendosi scrupolosamente alla tipica ricetta Vicentina, pronto per essere servito. La qualità del baccalà Ginos si sposa alla praticità d’uso in quanto permette di evitare i lunghi tempi di ammollo, lavorazione e preparazione altrimenti necessari. Ciò permette di risolvere con estrema facilità le varie emergenze in cucina e diventa una valida alternativa ai soliti menù. Da non sottovalutare inoltre la praticissima confezione monoporzione da 200 g con apertura a strappo versatile e comoda per ogni esigenza.

Clientela interessata

Il prodotto da proporre a ristoranti, locande, osterie, rosticcerie e trattorie. È una validissima offerta per enoteche e wine bar che propongono piatti caldi, in quanto è un ottimo secondo già pronto, riscaldabile nel forno a microonde da servire con polenta a fette abbrustolita.

Modi d’uso

Si consiglia la seguente personalizzazione: affettare finemente due cipolle bianche e rosolarle con quattro filetti di alici e un goccio d’olio extravergine d’oliva. Aggiungere una latta da un chilo di baccalà e riscaldare per 10 minuti avendo cura di mescolare delicatamente la pietanza. Spolverare di prezzemolo tritato e finire il piatto con un goccio di olio extravergine d’oliva.
Servire con polenta fumante.

Idee e suggerimenti dello chef

Baccalà Mantecato – Mettere in un frullatore 1 confezione da 1/1 di baccalà alla vicentina, 2 acciughe spinate e una decina di capperi. Frullare ad alta velocità fino ad ottenere un mantecato. Servire con crostini caldi imburrati come antipasto, in terrine o direttamente sul pane.