



Código:	07-001 - 10-001		Latas/Caja:	6 - 12
Formato:	1/1 - 1/5	Lata	Porciones:	4/5 - 1
Peso neto:	800g - 160g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Bacalao, aceite de girasol, mezcla de hortalizas, leche, sal, especias.

Características organolépticas

Color: beis claro, notas doradas.

Sabor e perfume: fragante y genuino, como el casero.

Aspecto y Consistencia: trozos sin espinas, con un poco de crema hecha con aceite, harina blanca y leche.

Conservación

Conservar las cajas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; una vez abiertas, poner en la nevera (0-4°C) y consumir rápidamente.

Características del producto

Excelente bacalao de calidad “Ragno” (el mejor), sin espinas y trabajado según la tradicional receta de Vicenza con aceite, cebolla, leche y verduras.

Argumentaciones de venta

Producto de notable calidad, preparado según a la típica receta de Vicenza, listo para ser servido. La calidad del bacalao Ginos se combina con la practicidad de uso, ya que permite evitar los largos tiempos de remojo, elaboración y preparación que de otro modo serían necesarios. Esto permite resolver con extrema facilidad las diversas emergencias en la cocina y se convierte en una alternativa válida a los menús habituales. Hay que subrayar el práctico envase de 200g de la lata mono porción.

Cientela interesada

Producto interesante para restaurantes, tabernas, hoteles, agroturismo, y para quien tiene poco espacio y tiempo a disposición.

Modos de empleo

Se recomienda la siguiente personalización: cortar finamente dos cebollas blancas y dorarlas con cuatro filetes de anchoas y una gota de aceite de oliva extra virgen. Añadir una lata de un kilo de bacalao y calentar durante 10 minutos teniendo cuidado de mezclar suavemente el plato. Espolvorear el perejil picado y terminar el plato con un poco de aceite de oliva extra virgen. Servir con polenta humeante.