# *Ensalada de repollo rojo 1/1*

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Código**: | 01-208 | | **Latas/Caja**: | 6 |
| **Formato**: | 1/1 | Lata | **Porciones:** | 6-8 |
| **Peso neto:** | 800g | | **FCP**: | 36 meses |

| Ingredientes principales |
|---|
| Repollo rojo, agua, azúcar, aceite de semillas de girasol, sal. |

| Características organolépticas |
|---|
| **Color**: rojo intenso, vivo.<br>**Sabor y perfume**: típico del repollo rojo, delicadamente dulce.<br>**Aspecto y consistencia**: producto cortado de manera fina a la "julienne" (consomé juliana). |

| 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. |

| Características del producto |
|---|
| Hortaliza sana, rica en vitamina C, antioxidantes y con bajo contenido de carbohidratos. Por esta preparación se utiliza el repollo rojo sin troncho que viene cortado a la julienne y sitio a fermentar. El producto, completada la fermentación, es cocido y sazonado con ingredientes simples y naturales. |

# *Ensalada de repollo rojo 1/1*

| Argumentaciones de venta |
| --- |
| Producido económico, ya cocido y por lo tanto listo por un empleo vario como guarnición por planos fríos o calientes. La funcionalidad de empleo es evidente: sólo va calentado añadiendo poca agua (también en el horno o en el horno de microondas), evitando así el largo proceso de cocción que el repollo necesita. |

| Clientela interesada |
| --- |
| El repollo es un plato típico y por este razón puede interesar a restaurantes, taperías, fondas, tabernas, cervecerías, que constituyen un ejemplo dónde dirigir la propuesta de venta. |

| Modos de empleo |
| --- |
| El repollo rojo es fantástico como guarnición para asados y estofados de carne además de ser óptimo para rellena bocadillos, sándwich o tacos. Sabroso y cromáticamente interesante, constituye una perfecta combinación con quesos, pescado o con ensacados. |

| Ideas y sugerencias del chef |
| --- |
| **Arroz basmati al perfume de naranja con repollo rojo y camarones** – Lavar y secar dos naranjas: con un cuchillo afilado cortar la cáscara (sin la parte blanca que es amarga) que añadirás al agua de cocción del arroz.<br>Preparar la salsa agridulce a la naranja: en un cazo poner el zumo de una naranja y el vinagre. Añadir el azúcar (10 g) y una cuchara escasa de fécula de patatas mezclando bene para no crear grumos. Cocer la salsa a llama baja por 20 minutos o sino a obtener una consistencia que parece a la de un jarabe. Apagar el fuego y dejar enfriar.<br>Si os agrada, picar un diente de ajo y ponerlo en una sartén con el aceite. Añadir el repollo rojo ya escurrido y pasar en la satén por 5-6 minutos a llama viva. Limpiar los camarones quitando la cabeza y la cáscara. Unir el repollo rojo y cocinar por 4-5 minutos. Cocinar el arroz en el agua con las cascaras de naranja. Escurrirlo y unir al condimento. Servir el arroz acompañado por la salsa agridulce de naranja. |