



<b>Codice:</b>	03-264		<b>Pz./Collo:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/1	Squeeze	<b>Porzioni:</b>	sec.uso
<b>Peso netto:</b>	570g		<b>TMC:</b>	30 mesi

### Ingredienti principali

Cipolla rossa (70%), acqua, zucchero, olio di semi di girasole, sale.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso scuro

**Sapore:** tipico della cipolla rossa, con una delicata nota caramellata.

**Aspetto:** crema vellutata.

### Avvertenze per la conservazione

Conservare la confezione 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

La materia prima è costituita per il 70% da cipolle fresche. La frullatura delle cipolle, la successiva omogeneizzazione con i restanti ingredienti e la caramellizzazione avvengono in modo lento e continuo per permettere di ottenere una crema decisamente fine e vellutata.

### Argomentazioni di vendita

Chi ama la cipolla troverà in questa crema, dal sapore dolce ed intenso, una deliziosa occasione per creare abbinamenti decisamente sfiziosi ed intriganti.

L'utilizzo di materia prima fresca e la successiva caramellizzazione, permettono al prodotto di conservare inalterati i profumi ed i sapori tipici della cipolla. Il formato squeeze da 1/1 è inoltre molto pratico, un autentico punto di forza che velocizza e semplifica il lavoro in cucina e può essere sempre posto sui tavoli a disposizione della clientela per un comodo utilizzo durante il servizio, per essere successivamente riposta in frigorifero.

### Clientela interessata

Questa salsa, grazie all'estrema versatilità d'uso, incontra il favore di tutte le realtà della ristorazione tradizionale. In particolare, il successo è garantito presso fast food, birrerie e pizzerie dove la proposta di hamburger gourmet è in continua evoluzione e crescita.

### Modi d'uso

Ottima per tutti gli usi, farcitura perfetta per panini, pizze, bruschette, burger e focacce bianche. Ideale per accompagnare carni rosse e bianche alla griglia, salsicce, würstel, carni lesse e tutti i tipi di formaggi. Particolarmente indicata in abbinamento alla scaloppa di foie gras o come topping per una pizza gourmet sempre in abbinamento al patè di foie gras.

### Idee e suggerimenti dello chef

#### Scaloppa di foie gras

Incidete leggermente a scacchiera la superficie delle fette di foie gras e conditele con un pizzico di sale, pepe e noce moscata. Scaldate bene sul fuoco una padella antiaderente, sistematevi le fette di foie gras e doratele per 3-4 minuti, girandole a metà cottura con una paletta.

Distribuite sui piatti del purè caldo precedentemente preparato, appoggiate al centro una fetta di foie gras e nappate con la salsa Cuordicipolla. Potete guarnire con julienne di patate e foglie di prezzemolo fritte.