“Cuordicipolla” – salsa de cebollas rojas1/1

Código:	03-264		**Botes/Caja**:	6
Formato:	1/1	Squeezer (botes)	**Porciones**:	según uso
Peso neto:	570g		**FCP**:	30 meses

Ingredientes principales
Cebolla roja (70%), agua, azúcar, aceite de semilla de girasol, sal.

Características organolépticas
Color: rojo oscuro **Sabor**: típico de la cebolla roja, con una delicada nota de caramelo. **Aspecto**: crema suave.

Advertencias por la conservación
Conservar los botes 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
La materia prima se constituye por el 70% de cebollas rojas frescas. Después de haberlas batidas, se mezclan los otros ingredientes de manera lenta y continua para obtener una crema fina y suave.

“Cuordicipolla” – salsa de cebollas rojas1/1

Argumentaciones de venta
Los que quieren la cebolla con esta crema encontraran una ocasión para crear combinaciones apetitosas e intrigantes. El empleo de materia prima fresca y su caramelización permiten al producto de conservar los perfumes y el sabor típicos de la cebolla. El formato squeezer 1/1 es muy práctico y es un punto de fuerza: acelera y simplifica el trabajo en cocina, y puede ser puesto sobre las mesas así que los clientes lo pueden utilizar durante la comida. **Hay que reponerlo en la nevera** después de cada turno.

Clientela interesada
Esta salsa es muy versátil y tiene el favor de todas las realidades de la restauración tradicional. En particular, el éxito está garantizado en fast food, cervecerías y pizzerías donde la propuesta de hamburguesas gourmet está siempre en evolución.

Modos de empleo
Optimas por todos los empleos, como rellenar bocadillos, pizzas, sándwich, hamburguesas, hogazas. Ideal para acompañar carnes rojas y blancas a la parrilla, salchichas, wurstel, carne hervida y todos los tipos de queso. Muy indicada en combinación con filetitos de fois gras o como topping para pizzas gourmet siempre en combinación con el fois gras.

Ideas y sugerencias del chef
Filetitos de foie gras Sazonar las lonjas de foie gras con sal, pimienta y nuez moscada. Calentarlas bien sobre el fuego por 3-4 minutos y girarlas a mitad de la cocción. Preparar y poner sobre los platos un poco de puré de patatas caliente y versar la salsa Cuordicipolla, después añadir el fois gras. Podéis guarnir con un consomé a la juliana de patatas y hojas de perejil fritas.