



Código:	03-265		Botes/Caja:	6
Formato:	1/1	Squeezer (botes)	Porciones:	según .uso
Peso neto:	530g		FCP:	30 meses

Ingredientes principales

Garbanzos, agua, aceite de semillas de girasol, extracto de levadura, sal, semillas de sésamo, zumo de limón, ajo, romero, pimienta.

Características organolépticas

Color: marrón claro, típico de los garbanzos.

Sabor: de garbanzos, sazonados con especias.

Aspecto: el producto se presenta finamente picado, cremoso y homogéneo.

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

Salsa de garbanzos finamente batida, sazonada con especias y hierbas aromáticas. Es llamado también hummus de garbanzos.

Argumentaciones de venta

Salsa innovadora realizada mezclando garbanzos, aceite de girasol y especias para crear una crema suave, delicada, perfecta por muchos usos.

Indicada por hamburguesas vegetarianas, veganas, y por cualquiera combinación con platos de verduras, además es **idónea por regímenes sin gluten**.

El formato squeezer 1/1 es muy práctico y por eso 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 además de los mercados vegetariano y vegano. En particular, el éxito está garantizado en fast food, cervecerías y pizzerías donde la propuesta de hamburguesas gourmet, vegetarianos y veganos está siempre en evolución.

Modos de empleo

Salsa perfecta por una manteca de primeros platos. Podéis aromatizar más la crema también con especias y hierbas frescas. Esta salsa puede ser utilizada por tarta saladas o dulces porque no sufre la cocción.

Además de bocadillos y sándwich, el hummus de garbanzos es genial como base por el relleno de verduras al horno: junto a los cereales, quínoa, fruta seca o semillas, tofu, seitan o tempeh; en el caso de tartas, esta crema puede ser utilizada también después que las verduras han sido cocidas “a frío”. Excelente sobre pizzas veganas y vegetarianas, pre y post cocción o panzerotti.

Ideas y sugerencias del chef

Fusilli (pasta) a la “berbera”

Rascar la cáscara de un limón y una naranja, y exprimir el zumo que mezclaremos después al hummus de garbanzos junto a las cascara mismas.

Cocinar la pasta en agua salada; escurrirla y guardar un poco de agua de cocción. Aliñar con hummus de garbanzos cítrico y, si lo necesita, suavizar con el agua de cocción. Servir pronto.