



Codice:	01-241	01-005	Pz./Collo:	2	6
Formato:	Vaso vetro 2/1	Latta 1/1	Porzioni:	20-22	8-10
Peso netto:	1550 g	800 g	TMC:	30	36

Ingredienti principali

Verdure miste in proporzione variabile: carote, cetrioli, pomodori verdi, peperoni, cavolfiori, champignons (*Agaricus bisporus*), sale, pepe in grani, alloro.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Tipico di ogni verdura presente, con assenza di parti scure e/o necrotiche.
Sapore e profumo: decisamente fragrante ed intenso, con delicate note di alloro.
Aspetto e consistenza: le singole verdure presentano tutte una consistenza gradevolmente croccante, decisamente appetibili.

Avvertenze per la conservazione

Conservare 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. L'eventuale aggiunta di olio può proteggere solamente dalle ossidazioni dell'aria e da formazioni di muffe e non rappresenta una garanzia per la conservazione del prodotto a confezione aperta.

Natura e caratteristiche del prodotto

Questo antipasto è costituito da un'eterogenea miscela di verdure lavorate esclusivamente dal fresco, attentamente selezionate, tagliate a mano volutamente in modo grossolano, per garantire al prodotto prerogative tipiche delle migliori produzioni casalinghe.

Argomentazioni di vendita

Realizzato esclusivamente con verdure fresche di giornata tagliate a mano in modo grossolano come si faceva una volta, per questo motivo si propone come antipasto della casa. Il prodotto risulta particolarmente apprezzato per la facilità d'impiego e per l'ottima varietà di ortaggi. È un misto di verdure, una più appetitosa dell'altra, il cui assortimento regala anche un notevole colpo d'occhio. Il suo punto di forza rimane però la freschezza delle verdure presenti e la loro consistenza croccante ed appetibile al punto da renderlo, non a torto, l'antipasto genuino e croccante; queste preziose caratteristiche unitamente al prezzo contenuto lo pongono sicuramente tra i migliori mix di verdure da proporre alla clientela più esigente durante l'intero arco dell'anno. Superlativa la confezione in vaso vetro da esporre a vista in locali caratteristici, gastronomie, enoteche, ecc..ecc...

Clientela interessata

L'antipasto in questione è di notevole interesse per qualsiasi realtà gastronomica: gastronomie, ristoranti, bar, osterie, trattorie sono solo alcune delle innumerevoli possibilità verso cui puntare.

Modi d'uso

Considerata la manifattura tipicamente casalinga del prodotto, tra gli innumerevoli abbinamenti possiamo ricordare le carni lesse, i carpacci, taglieri di salumi e formaggi. Sempre ottimo nel buffet e sicuramente valido e per nulla impegnativo nell'accompagnare i più svariati aperitivi.

Idee e suggerimenti dello chef

Spiedino croccante - Gli spiedini di verdure sono un antipasto leggero e genuino ideale per gli aperitivi perché sono un piatto freddo che si può preparare in anticipo senza grossi impegni di tempo e lavoro. Non serve altro che infilzare sullo spiedino le singole verdure dell'antipasto "il Genuino" ed accompagnarle con una semplice vinaigrette o con altre salse cremose e speziate. Un'idea semplice, veloce e squisitamente estiva.