



Código:	01-240		Tarros/Caja:	6
Formato:	1 1/2	tarro en vidrio	Porciones:	20-22
Peso neto:	1550g		FCP:	30 meses

Ingredientes principales

Cebollas moradas, aceite de semillas de girasol, aceite extra virgen, azúcar, sal.

Características organolépticas

Color: morado.

Sabor y perfume: típico de la cebolla, con notas de aceite extra virgen.

Aspecto: cebollas cortadas en rodajas de 2 cm y crocantes.

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

Cebolla púrpura procesada desde el fresco y cortada groseramente de manera artesanal; luego se pone en tarro en vidrio con una mezcla de aceites nobles para un resultado estrepitoso.

Argumentaciones de venta

Entremese hecho exclusivamente con cebolla violeta fresca cortada manualmente para un resultado típico casero. El producto es especialmente apreciado por su facilidad de uso y por la excelente crujibilidad de la cebolla. Su punto fuerte sigue siendo la frescura y la textura crujiente que la hacen apetecible y de fácil combinación con toda una serie de platos de la tradición gastronómica italiana. Superlativa el envase en vaso de vidrio para exponer a la vista en locales característicos, gastronomía, enotecas, etc.

Clientela interesada

Bares, restaurantes, enotecas, gastronomías y pizzerías que quieren distinguirse proponiendo un producto único.

Modos de empleo

Considerado un producto típicamente hecho entre los innumerables emparejamientos podemos recordar las carnes cocidas, los carpacios, embutidos y quesos. Siempre excelentes en el buffet y sin duda válidos y sin esfuerzo para hacer pasteles y pizzas gourmet.

