



Código:	01-212 - 01-215		Latas/Caja:	6 - 6
Formato:	1/1 - 3/1	Lata	Porciones:	8/10 - 20/22
Peso neto:	780g - 2500g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Alcachofas frescas de calibre 40/50, aceite de semillas de girasol, ajo, pimienta, aromas naturales.

Características organolépticas

Color: verde claro, típico del producto fresco.

Sabor y perfume: rico y perfumado.

Aspecto y consistencia: alcachofas frescas cortadas en dos partes, sin unidades rotas.

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. Se puede añadir aceite para conservarla mejor.

Características del producto

Alcachofas de calidad italiana brindisina (Brindisi, Italia), cuidadosamente cortadas en lonchas y trabajadas exclusivamente desde el fresco en el mejor momento de la cosecha entre marzo y abril. El baño con aromas frescos naturales garantiza un gusto ligero y delicado sin quitar nada al característico sabor de la propia alcachofa.

Argumentaciones de venta

La receta es sin vinagre, y así se mantienen inalteradas las características de la alcachofa fresca. Hay que subrayar la disponibilidad durante todo el año de un producto que tiene las mismas características que la fresca. El salteado en blanco sin perejil permite al chef personalizar y refrescar el producto a su gusto con menta, perejil, chile, etc.

Cientela interesada

Pizzerías, restaurantes, bares, restaurantes y hoteles, son sólo algunas de las realidades donde proponer el producto. Muy buena propuesta para la gastronomía para la venta a granel.

Modos de empleo

Ecurrir el producto del aceite y utilizarlo caliente o frío al gusto como si fuera un producto fresco blanqueado sobre pizzas, bocadillos, en sándwiches o hogazas. Ideal para buffet y aperitivos o tapas.