



Código:	03-269		Piezas/Cart.:	6
Formato:	3/4	tarro de vidrio	Porciones:	8/10
Peso neto:	500g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Grelos, aceite de girasol, sal, ajo, chile.

Características organolépticas

Color: verde.

Sabor y aroma: muy intensos, ricos, con notas de ajo y chile como acompañamiento.

Aspecto y textura: crema homogénea, finamente picada.

Advertencias por la conservación

Almacenar los tarros en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; después de la apertura, guardar en la nevera (0-4 °C) y consumir en poco tiempo. La posible adición de aceite sólo puede proteger contra las oxidaciones del aire y las formaciones de moho y no constituye una garantía para la conservación del producto tras su apertura.

Características del producto

El término grelos deriva del castellano "frio-grelos" (brócoli invernal) y representan las inflorescencias apenas desarrolladas de la cima de nabo y desde siempre constituyen un plato típico de la cocina napolitana y romana. Frescura y autenticidad, desde siempre puntos firmes e irrenunciables de los productos Ginos, se mantienen y respetan en esta elaboración que prevé el uso de **materia fresca** finamente picada y luego mezclada, con aceite de semillas de girasol, ajo y chile.

Argumentaciones de venta

Muy conocidos y apreciados en el centro y sur de Italia, le ofrecemos los grelos en la mejor receta típica de la cocina mediterránea. La utilización de materia prima fresca, ingredientes simples y genuinos, junto con el uso del práctico tarro de vidrio, confieren al pesto de grelos Ginos mucha versatilidad y practicidad de uso. Siempre disponible, en las cantidades deseadas, durante todo el año.

Clientela interesada

Pizzerías, restaurantes, tiendas de delicatessen, panaderías, bares, tabernas, enotecas son sólo algunas de las innumerables posibilidades a las que apuntar.

Modos de empleo

Es el condimento ideal para orecchiette (tipo de pasta) con grelos, arroces con almejas, ñoquis verdes, tapas con salmón, pizzas blancas, pasta al horno, tortas saladas, calamares, rellenos para pasta fresca y mucho más...

Ideas del chef

Rigatoni vesuviani - En una olla con abundante agua hervimos los rigatoni y terminamos la cocción mantecando en sartén con el pesto de grelos y algunos garbanzos "de la abuela" Ginos. Ponemos todo en un plato, completando con escamas de Pecorino romano y un poco de chile. Si queremos enriquecer aún más el plato, podemos añadir también Provola. Añadirla (cortada previamente en dados) en la última fase de cocción cuando se añade el pesto a los rigatoni.