



Código:	01-242	Piezas/Cart.:	6
Formato:	1/1 lata	Porciones:	8/10
Peso neto:	780 g	FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Cebollas moradas (74%), aceite de girasol, aceite de oliva virgen extra, azúcar, sal.

Características organolépticas

Color: morado.

Sabor y aroma: dulce típico de la cebolla, con aceite de oliva virgen extra.

Aspecto y textura: cebollas cortadas en rodajas de aproximadamente 2 cm de espesor, de textura crujiente.

Advertencias por la conservación

Almacenar las latas 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. Se recomienda mantener los espárragos sumergidos en su propio líquido de conservación una vez abiertos.

Características del producto

Cebolla morada procesada **desde el fresco** y cortada groseramente de **manera artesanal**; por lo tanto se gobierna con una mezcla de aceites nobles para un resultado asombroso.

Argumentaciones de venta

Entrante hecho exclusivamente con cebolla morada fresca cortada manualmente para un resultado típico casero.

El producto es particularmente apreciado por la facilidad de uso y su fuerza es la frescura y la textura crujiente que lo hacen apetecible y de fácil combinación con toda una serie de platos de la tradición gastronómica italiana.

La lata de un kilogramo, con abertura sencilla es de una practicidad única y satisface plenamente pequeñas grandes necesidades, ideal para manejar cualquier emergencia.

Clientela interesada

Los principales destinatarios de venta son bares, bodegas, gastronomías, pizzerías y restaurantes, hoteles cuyo objetivo es distinguirse de la competencia, proponiendo un producto de clase única en su género.

Modos de empleo

Considerada la artesanía típicamente hogareña del producto, entre los innumerables emparejamientos podemos recordar carnes cocidas, carpacios, embutidos y quesos. Siempre excelentes en el buffet y sin duda válidos y sin esfuerzo para hacer pasteles y pizzas gourmet.

