Rebozuelos mignon salteados

Código:	08-047		**Piezas/Cart**:	6
Formato:	1/1	bolsa	**Porciones:**	8/10
Peso neto:	600g		**FCP**:	24 meses

Ingredientes principales

Rebozuelos **frescos 88%** (*Cantharellus cibarius*), aceite de girasol, sal, pimienta.

Características organolépticas

Color: Marrón, típico del rebozuelo.
Sabor y aroma: rico e intenso, característico de un hongo recién recogido.
Aspecto y textura: el producto se presenta muy firme y carnoso.

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

Rebozuelos mignon (0,5-1,5 cm) de **primera calidad y de procedencia europea**, trabajados directamente en el lugar de recogida. La selección manual, la calibración, la receta simple y genuina contribuyen a mejorar la calidad del producto final que mantiene los aromas y sabores del hongo fresco recién recogido.

Rebozuelos mignon salteados

Argumentaciones de venta

Los rebozuelos del fresco Ginos son sin duda un producto de altísima gama cualitativa y se postulan, sin lugar a dudas, para convertirse en el producto de referencia absoluto en el mercado conservero. La utilización de materia prima de primera calidad, la trifoladura en blanco y la adopción de un proceso de trabajo simple y eficaz, dirigido a mantener intactas las fragancias, hacen de este galinaco un ingrediente de primer orden para recetas de calidad y platos refinados. Además, no debe olvidarse la facilidad de uso y la posibilidad de disponer del producto durante todo el año;

Práctico embalaje en bolsa de 1/1 que da al producto diferentes fortalezas como:

1. Pasteurización breve = Mejor calidad del producto
2. Menos líquido de gobierno = Mayor peso escurrido
3. Apertura cómoda = Velocidad de servicio
4. Reducción del tamaño = Mayor espacio disponible
5. Fácil eliminación del embalaje = Costes reducidos
6. Larga conservación = Listos para cualquier ocasión

Clientela interesada

Pizzerías, restaurantes, agroturismos, tabernas, hoteles y refugios de montaña constituyen el objetivo principal de la clientela. Tener en cuenta también las gastronomías y asadores para la venta por peso en el banco gastronómico.

Modos de empleo

El producto es ideal como guarnición para platos a base de carne, polenta y queso. También para arroces, pasta y sopas, o como relleno para pizzas con tocino, pasteles salados, como soufflé, tartas saladas o tapas.

Ideas del chef

Pollo al estragón y rebozuelos - en una sartén calentar a fuego vivo una cuchara de aceite de oliva, añadir los muslos de pollo y dorarlos en ambos lados. Mojar con un poco de caldo y añadir, a continuación, el estragón bien lavado y un poco de sal. Llevar a ebullición y cocer a fuego moderado durante unos 25 minutos.

En una sartén diferente, saltear los rebozuelos ya escurridos con un poco de aceite de oliva, dos dientes de ajo, perejil picado y sal. Completar la preparación quitando el estragón de la sartén y añadir un poco de nata, uniendo finalmente los rebozuelos salteados. Calentar a fuego vivo y servir todo bien caliente.