



Codice:	01-242	Pz./Collo:	6
Formato:	1/1 latta	Porzioni:	8/10
Peso netto:	780 g	TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Cipolle viola **fresche** (74%), olio di semi di girasole, olio evo, zucchero, sale.

Caratteristiche organolettiche

Colore: viola

Sapore e profumo: dolce tipico della cipolla, ingentilito dall'olio evo.

Aspetto e Consistenza: cipolle tagliate grossolanamente a fette dello spessore di circa 2 cm, dalla consistenza croccante.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo; consiglia di mantenere il prodotto immerso nel proprio liquido di governo al fine di prevenire muffe ed ossidazioni.

Natura e caratteristiche del prodotto

Cipolla viola lavorata **dal fresco** e tagliata grossolanamente in modo artigianale; viene quindi governata con una miscela di oli nobili per un risultato strepitoso.

Argomentazioni di vendita

Antipasto realizzato esclusivamente con **cipolla viola fresca** tagliata manualmente per un risultato tipico alla “fatto in casa”.

Il prodotto risulta particolarmente apprezzato per la facilità d’impiego e per l’ottima croccantezza della cipolla. Il suo punto di forza rimane la freschezza e la consistenza croccante che la rendono appetibile e di facile abbinamento a tutta una serie di piatti della tradizione gastronomica italiana. La latta da un chilogrammo, con apertura a strappo è di una praticità unica e soddisfa pienamente piccole grandi necessità, ideale per gestire qualsiasi emergenza.

Clientela interessata

I target di vendita principali sono bar, enoteche, gastronomie, pizzerie e ristoranti, hotel il cui scopo è quello di distinguersi dalla concorrenza, proponendo un prodotto di classe unico nel suo genere.

Modi d’uso

Considerata la manifattura tipicamente casalinga del prodotto, tra gli innumerevoli abbinamenti possiamo ricordare le carni lesse, i carpacci, taglieri di salumi e formaggi. Sempre ottime nel buffet e sicuramente valide e per nulla impegnative per farcire focacce e pizze gourmet.

