



Codice: 01-036		Pz./Collo: 1/1
Formato: 1/1	Latta	Calibro: 6/8
Peso netto: 800g		TMC: 36 mesi

Ingredienti principali

Cetriolini freschi, aceto, sale, zucchero.

Caratteristiche organolettiche

Colore: verde

Sapore e profumo: tipico dei cetriolini con gradevole nota di aceto

Aspetto e consistenza: cetriolini interi e ben calibrati, 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. L'eventuale aggiunta di olio può proteggere solamente dalle ossidazioni dell'aria e da formazioni di muffe e non rappresenta una garanzia per la conservazione del prodotto a confezione aperta.

Natura e caratteristiche del prodotto

Cetriolini mignon freschi, interi e croccanti, conservati in acqua ed aceto.

Argomentazioni di vendita

Gustosi cetriolini croccanti, ottimi per accompagnare aperitivi, salumi e formaggi; ideali nei buffet. La confezione in latta 1/1 con apertura “easy open” ne permette l’utilizzo immediato e senza sprechi.

Clientela interessata

Prodotto decisamente interessante per bar, enoteche, gastronomie, osterie e ristoranti, hotel che tendono a curare in modo sfizioso ed esclusivo la propria clientela.

Modi d’uso

Sono indicati per antipasti accompagnati a salumi e formaggi, carni lesse, aperitivi e insalate. Ottima la resa sul buffet.

Idee e suggerimenti dello chef

Affettare a rondelle trasversali i cetriolini, condirli con olio extra vergine di oliva “Rocca del Colle”, spolverare abbondantemente con Parmigiano Reggiano grattugiato e mescolare. Lasciare marinare un paio d’ore prima di servire.