



Código:	01-036		Latas/Caja:	1/1
Formato:	1/1	Lata	Calibro:	6/8
Peso neto:	800g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Pepinos frescos, vinagre, sal, azúcar.

Características organolépticas

Color: verde.

Sabor y perfume: típico de los pepinos con una nota de vinagre.

Aspecto y consistencia: pepinillos miñón enteros y calibrados, crujientes.

Advertencias por la conservación

Conservar las latas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; después de la abertura, reponer en la nevera (0-4°C) y consumir en breve. La eventual adición de aceite sólo puede proteger el producto desde las oxidaciones del aire y desde las formaciones de mohos pero no representa una garantía por la conservación a confección abierta.

Características del producto

Pepinillos miñón frescos, enteros y crujientes conservados en agua y vinagre.

Argumentaciones de venta

Gustosos pepinillos crujientes, óptimos para acompañar tapas, embutidos y quesos; ideales en los buffet. La confección en lata 1/1 con abertura "easy open" permite emplearlos inmediatamente y sin derroches.

Clientela interesada

Producto muy interesante para bares, wine-bar, gastronomías, fondas y restaurantes, hoteles que cuidan de manera atenta su clientela.

Modos de empleo

Son indicados por entradas que acompañan a embutidos y quesos, carnes hervidas, tapas y ensaladas. Óptimos en buffet.

Ideas y sugerencias del chef

Cortar a rondanas transversales los pepinillos, sazonarlos con aceite extra virgen de oliva, espolvorear con mucho Parmesano rallado y mezclar. Dejar marinar un por dos horas antes de servir.