Cipolline rosse 1/1 - 3/1

Codice:	01-037 - 01-011		**Pz./Collo**:	6 - 6
Formato:	1/1 - 3/1	Latta	**Pezzi**:	6/8 - 18/20
Peso netto:	800g - 2500g		**TMC**:	36 mesi

Ingredienti principali

Cipolla rossa di Tropea, aceto di vino bianco, aceto di vino rosso, zucchero e sale.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso, intenso e brillante.
Sapore e profumo: fragranza e genuinità si sposano in modo squisito in questo prodotto dal sapore dolce e tipicamente mediterraneo.
Aspetto e Consistenza: le singole cipolle si presentano nel formato a botticella di lunghezza e diametro uniformi (7 cm x 3 cm), succose e dalla consistenza croccante.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo asciutto fresco, 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.

Cipolline rosse 1/1 - 3/1

Natura e caratteristiche del prodotto
Prodotto, tipico della Calabria dove lo si coltiva con successo grazie al clima estremamente favorevole e mite durante tutto il periodo invernale. Le cipolle fresche, raccolte nei mesi di luglio e agosto, vengono poi lavorate con l'antica ricetta calabra che utilizzando l'aceto rosso unitamente allo zucchero garantisce un risultato senza pari.

Argomentazioni di vendita
Prodotto di sicuro successo in quanto, la cipolla, risulta essere dolce, croccante dal sapore e profumo delicato. L'eccellente qualità della stessa risulta un'alternativa ricca e prelibata alle classiche cipolle borettane grazie al gusto decisamente più intenso e alle generose dimensioni che conferiscono alle preparazioni un tocco casereccio e nuovo.

Clientela interessata
Prodotto di notevole interesse per l'ottimo impatto espositivo. Messo sul banco di qualsiasi punto vendita risulta molto appetibile e stimolante e qualifica l'esercizio dandogli un tocco di specializzazione.

Modi d'uso
Particolarmente adatte per antipasti tradizionali, contorni di fantasia e perfette per ogni tipo di salumi. La dolcezza del prodotto, permette un abbinamento eccellente con carni rosse, formaggi e bolliti in genere. Affettata sottile la cipolla di Tropea condisce carpacci di carne e di pesce.

Idee e suggerimenti dello chef
Crudité di pesce - Sgusciare alcuni scampi crudi freschissimi, affettare sottilmente un filetto di branzino anch'esso crudo e freschissimo. Condire con olio extra vergine d'oliva, sale, pepe, cipolla di Tropea affettata e prezzemolo. Servire come antipasto crudo di mare.