



Código:	01-037 - 01-011		Latas/Caja:	6 - 6
Formato:	1/1 - 3/1	Lata	Unid./lata:	6/8 - 18/20
Peso neto:	800g - 2500g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Cebolla roja de Tropea, vinagre de vino blanco, vinagre de vino tinto, azúcar y sal.

Características organolépticas

Color: rojo, intenso y vivo.

Sabor y perfume: sabor y perfume son dulces y típicamente mediterráneos.

Aspecto y consistencia: cada cebollita es redonda y tiene un largo y un diámetro uniformes (7 cm x 3 cm), jugosas y con consistencia crujiente.

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

Producto típico de la Calabria, donde es cultivado con éxito gracias al clima mite durante todo el invierno. Las cebollas frescas, cogidas durante los meses de julio y agosto, son trabajadas siguiendo la tradicional receta de la Calabria, utilizando vinagre de vino tinto y azúcar.

Argumentaciones de venta

Producto que garantiza un grande éxito, porque la cebolla es dulce, crujiente y tiene un sabor y perfume delicados. La excelente calidad del producto fresco resulta ser una alternativa muy válida a las clásicas cebollas, gracias a su gusto más intenso y a su dimensión que confieren al producto final un aspecto casero y nuevo

Clientela interesada

Producto de notable interés por el óptimo impacto expositivo. Puesto sobre el banco de cualquier tienda de alimentares resulta muy apetecible e interesante por los clientes.

Modos de empleo

Particularmente aptas para entradas tradicionales, guarnición de fantasía y perfectas para cada tipo de embutidos. La dulzura del producto, permite crear una excelente combinación con carnes rojas, quesos y hervidos. Rebanada fina, la cebolla de Tropea sazona carpaccios de carne y pescado.

Ideas y sugerencias del chef

Crudité de pescado - Descascarar algunas cigalas crudas fresquísimas , cortar también un filete de lubina crudo y fresco. Sazonar con aceite extra virgen de oliva, sal, pimienta, cebolla de Tropea cortada y perejil. Servir como entrada cruda de mar.