



| | | | | |
|-------------------|--------|------|--------------------|----------|
| Código: | 01-232 | | Latas/Caja: | 6 |
| Formato: | 1/1 | Lata | Porciones: | 6/8 |
| Peso neto: | 800g | | FCP: | 36 meses |

Ingredientes principales

Judías, aceite de semillas de girasol, doble concentrado de tomate, panceta ahumada, extracto de levadura, cebolla, sal, azúcar, ajo, pimienta.

Características organolépticas

Color: beis claro con notas rojas, color del tomate presente.

Sabor y perfume: notas de panceta ahumada, con fragancia de judías.

Aspecto y consistencia: judías bien calibradas, sin unidades rotas, firme y pastosa.

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.

Caratteristiche del producto

Las judías “all’uccelletto” son uno de los platos típicos de la cocina Toscana, sobre todo de Florencia, ciudad con una gastronomía de historicidad antigua e importante. La fama de esta receta se debe sobre todo a la sencillez de sus ingredientes y a su sabor intenso pero al mismo tiempo delicado, que hace de ella un óptimo acompañamiento sobre todo para las carnes. A pesar de que son tan conocidos, nadie ha podido entender el significado del nombre "fagioli all’uccelletto", ya que en la receta no hay rastro. Según algunos historiadores la receta obtendría su nombre del método de cocción, con aromas especiales, utilizado para la preparación de los famosos asados de pájaros típicos del período renacentista.

Argumentaciones de venta

Este tipo de judías, entre las más apreciadas por la cocina italiana, se ofrece aquí según una clásica receta florentina y el resultado es realmente notable. La versatilidad de la receta y la practicidad del envase lo convierten en un contorno ganador de gran calidad para gestionar emergencias en la cocina, listo en pocos segundos.

Clientela interesada

Los principales destinatarios de venta son bares, gastronomías, pizzerías y restaurantes, hoteles cuyo objetivo es distinguirse, proponiendo un producto de clase único en su género.

Modos de empleo

Representan desde siempre un clásico y resultan óptimos como guarnición para estofados, gulash, hervidos o simplemente para combinar con un plato de polenta humeante.