



Codice:	01-206		Pz./Collo:	6
Formato:	1/1	Latta	Porzioni:	6-8
Peso netto:	780g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Crauti, pancetta suina, aceto, farina, sale.

Caratteristiche organolettiche

Colore: beige chiaro, con sfumature più o meno intense.

Sapore e profumo: prodotto dal sapore acidulo e dal tipico profumo di cavolo.

Aspetto e Consistenza: prodotto consistente e tagliato finemente alla julienne.

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.

Natura e caratteristiche del prodotto

Verdura sana, ricca di vitamina C e con basso contenuto di carboidrati. Per questa preparazione si utilizza il cavolo “cappuccio” di grossa pezzatura, tolte le foglie verdi e detorsolato, viene poi tagliato alla julienne e posto a fermentare. Il prodotto, completata la fermentazione, viene cotto e condito con pancetta, farina e aromi secondo la tradizionale ricetta trentina.

Argomentazioni di vendita

Prodotto economico, già cucinato e quindi di pronto all’uso per contorni caldi. Alla bontà del crauto già elaborato con pancetta ed aromi, si aggiunge la praticità d’utilizzo, tenuto conto che va solo riscaldato con l’aggiunta di poca acqua (anche nel forno a microonde), evitando così il lungo processo di cottura che il crauto richiede.

Clientela interessata

I crauti, data la loro tipicità, sono di sicuro interesse per ristoranti, trattorie e rifugi alpini che intendono rivalutare una ricetta così particolare. Grande interesse e validi consumi si trovano nelle birrerie e pub che si servono con wurstel o braciole di maiale affumicate.

Modi d’uso

Utilizzare così com’è, con l’aggiunta di poca acqua, riscaldandolo solamente per pochi minuti. Per ottenere un prodotto dal gusto più dolce e rotondo si consiglia di aggiungere, invece dell’acqua, un bicchiere di latte ed una fetta di mela tagliata alta 2 cm durante la preparazione.

Idee e suggerimenti dello Chef

Arrosto alla Trentina – Cucinare un arrosto di maiale. Filtrare il fondo d’arrosto rimasto, porlo in una casseruola a fuoco lento, aggiungere due scatole di crauti Ginos e 250 gr di prugne secche denocciolate e scaldare bene il tutto. Affettare sottilmente l’arrosto e ricoprilo con i crauti e le prugne. Servire tiepido accompagnato da buona birra.