

Fagioli alla Cacciatora



Codice:	01-209		Pz./Collo:	6
Formato:	1/1	Latta	Pezzi:	6/8
Peso netto:	800g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Fagioli borlotti freschi, polpa di pomodoro, olio di semi di girasole, ortaggi misti freschi, spezie.

Caratteristiche organolettiche

Colore: marrone tipico del fagiolo unitamente al rosso del condimento.

Sapore e profumo: il profumo della polpa di pomodoro e la fragranza del fagiolo si fondono fino ad ottenere un piatto squisito e ricco di sapore

Aspetto e Consistenza: i fagioli si presentano ben calibrati con assenza di unità spaccate, sodi e pastosi al palato.

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. 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.

Natura e caratteristiche del prodotto

I fagioli vengono qui lavorati e preparati con polpa di pomodoro e aromi vari per dare origine alla famosa ricetta. Da sottolineare che il fagiolo in questione viene inizialmente scottato con acqua depurata per permettere di mantenere inalterate le qualità organolettiche che lo contraddistinguono.

Argomentazioni di vendita

La materia prima di qualità elevata viene lavorata con una ricetta genuina e ricca di sapore che unitamente alla praticità d'uso rendono questo prodotto facile da servire ed estremamente versatile per ogni utilizzo. Da consigliare a chi non ha mezzi e/o tempi per cucinare un prodotto altamente qualitativo e di lunga ricettazione.

Clientela interessata

Gli esercizi commerciali maggiormente interessati a questo prodotto sono senza dubbio ristoranti, agriturismo, rifugi alpini; birrerie e bruschetterie possono rappresentare alternative estremamente interessanti poiché possono impiegare il prodotto per svariate ricette.

Modi d'uso

Risultano ideali per preparare i fagioli alla texana con salsiccia, accompagnati a carni lesse o arrosto, cotechini e zamponi, con spezzatini, brasati di manzo e goulasch. Speciali su pizze e bruschette.

Idee e suggerimenti dello chef

Fagioli golosi – Porre i fagioli alla cacciatora bollenti su un piatto piano, adagiarvi alcune fettine di cotechino o salame cotto appena scolato e velare tutto con Gran Crema di formaggi e gorgonzola molto calda.