



| | | | | |
|--------------------|--------|-------|-------------------|---------|
| Codice: | 01-205 | | Pz./Collo: | 6 |
| Formato: | 1/1 | Latta | Pezzi: | 6/8 |
| Peso netto: | 800g | | TMC: | 36 mesi |

Ingredienti principali

Fagioli neri, doppio concentrato di pomodoro, estratto di lievito, sale, zucchero, aglio, peperoncino.

Caratteristiche organolettiche

Colore: marrone scuro.

Sapore e profumo: la fragranza del fagiolo nero, unitamente alle spezie e al pomodoro presente, si fondono in modo equilibrato, saporito e delicatamente piccante.

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

Questi fagioli si presentano di colore nero, media pezzatura, forma ovale e hanno proprietà nutritive davvero eccellenti anche grazie al particolare pigmento che caratterizza la loro buccia nera. Hanno un gustoso sapore speziato, leggermente dolciastro: per mantenere inalterate queste peculiarità, Ginos prevede, in fase di lavorazione, l'uso esclusivo di polpa di pomodoro e spezie, senza aggiunta di olio, al fine di preservare al massimo l'originalità della ricetta, tipica della cucina Tex-Mex.

Argomentazioni di vendita

La materia prima, di qualità decisamente elevata, viene lavorata con una ricetta semplice e genuina, atta a preservare intatte le caratteristiche del fagiolo ma regalando allo stesso tempo delicate note piccanti tipiche di una preparazione “alla messicana”. Da consigliare e suggerire a chi non ha mezzi e/o tempi per cucinare un prodotto che necessita di lunghi tempi di cottura.

Clientela interessata

Gli esercizi commerciali maggiormente interessati a questo prodotto sono senza dubbio ristoranti, agriturismo e rifugi alpini; birrerie, bruschetterie e snack bar rappresentano, eccellenti alternative, soprattutto per diversificare, ed accompagnare in modo vivace, le proposte del menu.

Modi d'uso

Rappresentano il non plus ultra per preparare la classica fagiolata “alla messicana” con salsiccia; perfetti se accompagnati a carni lesse o arrostiti, cotechini e zamponi, oppure con spezzatini, brasati di manzo e goulasch. Speciali su pizze e bruschette o semplicemente come ingrediente principe per ottime zuppe da accompagnare poi con tortillas di farina bianca.

Idee e suggerimenti dello chef

Fagioli del Comanchero – Prendete una pentola larga e mettere a rosolare un chilo di spezzatino di manzo, quindi aggiungere una tazza di cipolla tagliata a fettine, un peperone verde, uno spicchio di aglio tritato e soffriggere il tutto per cinque minuti.

Aggiungere poi 150 gr. di Pomofinissimo Ginos, 2 peperoni rossi, mezzo cucchiaino di origano e aggiustare di sale e pepe; far cuocere per 1 ora e più il tutto, aggiungendo, quando necessario, un po' di acqua. A cottura quasi ultimata versate 500 gr. di “Boomberos” Ginos e portate a termine la cottura.