



<b>Codice:</b>	01-207 - 01-218		<b>Pz./Collo:</b>	6 - 6
<b>Formato:</b>	1/1 - 3/1	Latta	<b>Pezzi:</b>	6/8 - 20/22
<b>Peso netto:</b>	800g - 2550g		<b>TMC:</b>	36 mesi

### Ingredienti principali

Peperoni freschi rossi e gialli, polpa di pomodoro, cipolle, olio.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** aranciato tipico.

**Sapore e profumo:** intenso e deciso, tipico dei peperoni.

**Aspetto e Consistenza:** peperoni freschi, tagliati a pezzi irregolari dalla consistenza carnosa con l'aggiunta di cipolla fresca.

### Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo asciutto fresco, 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

Il composto ha le stesse caratteristiche di quello fatto in casa in quanto vengono usati peperoni, pomodori, cipolle fresche. Il tutto è cotto molto lentamente e gli ingredienti si armonizzano in modo da ricreare lo stesso profumo ed i sapori della ricetta tradizionale.

### Argomentazioni di vendita

La peperonata Ginos viene lavorata solo in Agosto con materie prime freschissime per poter offrire un prodotto di qualità ineccepibile disponibile nelle quantità desiderate per tutto l'anno. Contorno di immediato utilizzo, conveniente soprattutto nella stagione in cui il peperone è disponibile ma a costi elevati. Sempre apprezzato in ogni regione d'Italia: a Roma accompagnato all'abacchio, a Bolzano per farcire la pizza.

### Clientela interessata

Valida proposta per ristoranti, alberghi, mense, trattorie, pizzerie ed osterie. Trova interesse anche nelle rosticcerie dove viene venduto sfuso a peso.

### Modi d'uso

Riscaldare il prodotto e servirlo come contorno per carni lesse o arrosto, oppure come piatto unico. Ottimo contorno a cotechino e zampone.

### Idee e suggerimenti dello chef

**Contorno mediterraneo** – Rosolare in un tegame una cipolla affettata ed uno spicchio d'aglio. Aggiungere poi patate, zucchine e melanzane tagliate a pezzettoni e cucinare per 10 min. a fuoco vivo. Versare sopra al tutto una scatola di peperonata ed un mestolo di brodo; portare a termine cottura e servire ben caldo.