



Código:	01-207 - 01-218		Latas/Caja:	6 - 6
Formato:	1/1 - 3/1	Lata	Porciones:	6/8 - 20/22
Peso neto:	800g - 2500g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Pimientos frescos rojos y amarillos, pulpa de tomate, cebollas, aceite.

Características organolépticas

Color: un poco naranja, típico.

Sabor y perfume: intenso y fuerte, típico de los pimientos.

Aspecto y consistencia: pimientos frescos, cortados en trozos, carnosos con cebolla fresca.

Advertencias por la 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.**

Características del producto

El compuesto tiene las mismas características del casero, ya que se utilizan pimientos, tomates, cebollas frescas. Todo se cuece muy lentamente y los ingredientes se armonizan para recrear el mismo perfume y los sabores de la receta tradicional.

Argumentaciones de venta

Este estofado de pimientos, cebollas y tomates Ginos se elabora sólo en agosto con materias primas fresquíssimas para poder ofrecer un producto de calidad impecable disponible en las cantidades deseadas durante todo el año. Guarnición de uso inmediato, conveniente sobre todo en la temporada en la que el pimiento está disponible pero a un coste elevado. Siempre apreciado en todas las regiones de Italia: en Roma acompañado con “abbacchio” (cordero lechal), en Bolzano para rellenar la pizza.

Clientela interesada

Restaurantes, agroturismos, gastronomías y bares; una válida alternativa son también cantinas y grandes comunidades.

Modos de empleo

Calentar el producto y servirlo como guarnición para carnes cocidas o asadas, o bien como plato único. Excelente guarnición a salchichón cocido y zampone (embutido en pasta de cerdo y cocido).