



Codice:	01-103		Pz./Collo:	6
Formato:	1/1	Latta	Porzioni:	12/14
Peso netto:	750g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Carciofi freschi calibro 50/60, olio di semi di girasole, acqua, sale, aromi, spezie, prezzemolo.

Caratteristiche organolettiche

Colore: beige chiaro, con evidenti segni di grigliatura.

Sapore e profumo: tipico del carciofo con la caratteristica nota grigliata.

Aspetto e Consistenza: cuori di carciofo perfettamente calibrati, compatti e croccanti, con evidenti segni di grigliatura.

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

Carciofi freschi della qualità nostrana brindisina, selezionati, calibrati e grigliati in tempi brevissimi mediante un'innovativa tecnica di grigliatura che consente di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto, fragranza e croccantezza. Vengono poi inscatolati con olio di girasole, spezie e aromi freschi come nella tradizionale ricetta pugliese.

Argomentazioni di vendita

Questo carciofo è una proposta efficace per quella fascia di clienti, sempre più estesa, che ricercano un prodotto "casereccio e genuino" come quello fatto in casa. Di sicuro interesse, unisce l'indubbia qualità del carciofo fresco alla squisitezza del grigliato. Utile per chi non ha possibilità di cucinare con piastre o griglie (bar, birrerie, ecc.).

Clientela interessata

Target ideali per questa varietà di carciofo sono essenzialmente, gastronomie, pizzerie e ristoranti. Pub, paninoteche, birrerie e bruschetterie troveranno il prodotto interessante per la creazione di gustosi panini.

Modi d'uso

Ideale per la creazione di gustosi antipasti e come complemento per buffet e piatti vegetariani. Scontato l'utilizzo come contorno per piatti a base di carne e pesce.

Idee e suggerimenti dello chef

Carciofi appetitosi – Avvolgere ogni carciofo ben scolato in fettine di bresaola sottili, formare dei fagottini da chiudere con fili di erba cipollina. Disporre un piatto da portata, condire con una vinagrette e ricoprire di scaglie di grana.