



Código:	01-102		Latas/Caja:	6
Formato:	1/1	Lata	Porciones:	10/12
Peso neto:	800g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Pimientos rojos y amarillos, sal, aromas, especias, hierbas aromáticas.

Características organolépticas

Color: típico color amarillo y rojo de los pimientos frescos, con evidentes tiras de la parrilla.

Sabor y perfume: el aroma de la parrilla emerge neto y claro, acompañado por el sabor auténtico del pimiento fresco.

Aspecto y Consistencia: producto cortado de forma regular y precisa, firme y carnoso en el paladar; las marcas de parrilla son regulares y precisas. Sin unidades rotas o blandas.

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. La eventual adición de aceite sólo puede proteger el producto desde las oxidaciones del aire y desde las formaciones de mohos pero no representa una garantía por la conservación a confección abierta.

Características del producto

Pimientos frescos de la calidad Carmagnola con tres puntas, seleccionados por color, quitando el troncho y cuidadosamente trabajados para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto fresco. La parrilla se realiza en plazos muy breves, mediante tecnologías de vanguardia, para evitar dañar las fibras y la consistencia del producto original.

Argumentaciones de venta

La peculiaridad de este pimiento es la posibilidad de presentarlo como casero, ya que no requiere ningún tipo de elaboración adicional y está disponible durante todo el año. Muy útil para todas aquellas realidades que no tienen parrillas o no quieren probar en el aburrido trabajo de asar el pimiento. Interesante relación calidad-precio.

Cientela interesada

La clientela potencial para este tipo de producto está constituida esencialmente por pizzerías, gastronomías y restaurantes. Pubs, cervecerías y taperías encontrarán el producto interesante para la creación de sabrosos sándwiches, tostadas y bocadillos.

Modos de empleo

Ideal para la creación de deliciosos aperitivos y como complemento para buffet y platos vegetarianos. Descontado el uso en la pizza, como guarnición para platos a base de carne y pescado. Servido caliente con anchoas alcanza el máximo de su sabor.

Ideas del chef

Entremés Clásico – con anchoas, alcaparras y paté de atún.

Entremés Sfizioso – con mozzarella, tomate, orégano y aceite o relleno de carne picada y salchicha, ambas cocidas y mezcladas con huevos, parmesano y pan rallado, a continuación, pasar unos minutos en el horno y servir como guarnición de pulpo o sepias hervidas.