# *Achicoria roja a la parrila en aceite 1/1*

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Código**: | 01-106 | | **Latas/Caja**: | 6 |
| **Formato**: | 1/1 | Lata | **Porciones**: | 10/12 |
| **Peso neto:** | 700g | | **FCP**: | 36 meses |

| Ingredientes principales |
|---|
| Achicoria roja, aceite de semillas de girasol, sal, ajo, aromas naturales. |

| Características organolépticas |
|---|
| **Color**: rojo intenso y oscuro, con evidentes tiras de la parrilla.<br>**Sabor y perfume**: el aroma de la parrilla emerge neto y claro, acompañado por el sabor auténtico de la achicoria roja fresca.<br>**Aspecto y Consistencia**: mechones de achicoria roja enteros, suaves y gustosos. |

| 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. |

# *Achicoria roja a la parrila en aceite 1/1*

| Características del producto |
| --- |
| Achicoria roja fresca y seleccionada, a la que se quitan las hojas externas más duras; quitado el troncho, se pone rápidamente sobre la parrilla 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 |
| --- |
| Facilidad de uso, disponibilidad inmediata durante el período en que la materia prima no está disponible en el mercado de productos frescos, costes razonables y, sobre todo, la comodidad de tener un producto ya asado donde no se tiene la posibilidad de cocinar con parrilla son los puntos fuertes del producto. Además, **la receta no incluye vinagre**, por lo que es el producto ideal para pizzas vegetarianas, así como para variegar y enriquecer el carrito de las verduras. |

| Clientela 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 como complemento para aperitivos, embutidos y buffet. Ideal para la preparación de pizzas, tostadas y ricos sándwiches o como simple plato a base de carne o pescado. |