Grancrema di Porcini 1/1

Codice:	03-208		**Pz./Collo**:	6
Formato:	1/1	Vaso Vetro	**Porzioni:**	12/15
Peso netto:	800g		**TMC**:	36 mesi

Ingredienti principali

Funghi Porcini (Boletus edulis), olio di girasole, acqua, prezzemolo, sale, cipolla, aglio, aromi naturali.

Caratteristiche organolettiche

Colore: marron chiaro, tipico del fungo porcino.
Sapore e profumo: schietto di fungo, ricco di aroma e profumo.
Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta tritato, ottimamente amalgamato e di consistenza cremosa con in evidenza pezzetti di fungo porcino.

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.

Grancrema di Porcini 1/1

Natura e caratteristiche del prodotto

Prodotto con funghi porcini, in parte frullati (60%) ed in parte tagliati a pezzetti (40%). La ricettazione è semplice e genuina, insaporita in modo ottimale con aromi freschi e spezie, per dare al prodotto un gusto ricco ed intenso che deriva anche da una buona percentuale di funghi porcini secchi.

Argomentazioni di vendita

Il gusto particolarmente ricco ed intenso del fungo porcino e l'alta resa fanno della grancrema di porcini Ginos una base pronta di elevato valore. Ideale per variegare le proposte del menù tradizionale e per gestire eventuali emergenze in cucina. Prodotto pronto all'uso che evita il lungo processo di lavorazione per ottenere un condimento fatto con porcini freschi. Disponibile per tutto l'arco dell'anno nella quantità desiderata. Pratiche le latte con l'apertura a strappo.

Clientela interessata

La clientela tipo è costituita ovviamente da ristoranti, pizzerie, agriturismo e rifugi alpini. Sicuramente locali come paninoteche, fast-food, gastronomie e raviolifici costituiscono alternative molto valide.

Modi d'uso

La crema di funghi porcini Ginos risulta la base ideale per la preparazione per ottime zuppe di funghi, come eccellente condimento per primi piatti (risotti, gnocchi e pasta), ottima farcitura per panini e sandwich, per preparare ripieni e soufflé e molto altro ancora che la fantasia suggerisce.

Idee e suggerimenti dello chef

Involtini delizia – Spalmare fettine di vitello molto sottile con Gran Crema funghi porcini. Disporvi sopra una sottiletta e arrotolare le fettine formando un involtino da fermare con lo stuzzicadenti. Cuocere in padella con una noce di burro e un rametto di salvia. Salare e pepare a fine cottura e servire con patate al forno.

Tortelloni al porcino – Aggiungere alla crema pane grattugiato e formaggio grana per ottenere un ripieno per tortelloni che potranno essere serviti con la crema di formaggio e tartufo.