Grancrema de Boletos 1/1

Código:	03-208		**Latas/Caja**:	6
Formato:	1/1	lata	**Porciones**:	12/15
Peso neto:	800g		**FCP**:	36 meses

Ingredientes principales
Boletos (Boletus Edulis), aceite de girasol, agua, perejil, sal, cebolla, ajo, aromas naturales.

Características organolépticas
Color: marrón claro, típico del boleto. **Sabor y perfume**: aroma característico del boleto. **Aspecto y consistencia**: producto finamente batido, homogéneo y de consistencia cremosa con pedacitos de boletos.

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.** Se puede añadir aceite para conservar el producto mejor.

Grancrema de Boletos 1/1

Características del producto
Producto compuesto de boletos, por el 60% batidos y por el 40% cortados en pedacitos. La receta es simple y genuina, condimentada con aromas frescos y especias, así que el producto tenga un sabor rico e intenso con un buen porcentaje de boletos secos.

Argumentaciones de venta
El sabor particularmente rico e intenso del boletos y el alto rendimiento hacen de la Grancrema Ginos una base lista de alto valor. Ideal para variar las propuestas del menú tradicional y para gestionar las emergencias en la cocina. Producto listo para el uso que evita el largo proceso de elaboración para obtener un condimento hecho con boletos frescos. Disponible durante todo el año en la cantidad deseada. Practica la lata con la apertura de tirón.

Clientela interesada
Las categorías interesadas son muchas y podemos sugerir: pizzerías, fast-food, gastronomías, panaderías, restaurantes, snack-bar, cervecerías, enotecas, pastelerías.

Modos de empleo
La Grancrema de Boletos Ginos es la base ideal para la preparación de excelentes sopas de setas, como excelente condimento para primeros platos (arroces, ñoquis y pastas), óptimo relleno para sándwiches y bocadillos, para preparar los rellenos y soufflé y mucho más.