



<b>Código:</b>	03-205		<b>Vasos/Caja:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/1	lata	<b>Porciones:</b>	12/15
<b>Peso neto:</b>	800g		<b>FCP:</b>	36 meses

### Ingredientes principales

Achicoria roja, aceite de girasol, agua, cebolla, vino tinto, sal, vinagre de vino blanco, pimienta, ajo.

### Características organolépticas

**Color:** rojo, un poco oscuro.

**Sabor y perfume:** aroma característico de la achicoria roja sin olores o sabores malos.

**Aspecto y consistencia:** producto finamente cortado a la “julienne” y homogéneo.

### 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.

### Características del producto

El producto se prepara con achicoria roja fresca del tipo “Spadone”. Seleccionada, cuidadosamente y cortada a la julienne se sofría con poca cebolla y estofado ligeramente con vino tinto con cuerpo y especias. Esta receta da a la preparación un sabor franco y extremadamente redondo con el típico regusto amargo de la achicoria.

### Argumentaciones de venta

Este condimento, inicialmente propuesto sólo en Venecia, es hoy reconocido como una de las especialidades italianas por excelencia apreciadas en todo el mundo. La calidad de la achicoria, dorada en un sofrito ligero de cebolla, con la adición de vino tinto de gran cuerpo, hace de esta crema un producto de prestigio y de seguro interés, ya que puede utilizarse prácticamente en cualquier lugar de cocina. Ideal para variar las propuestas del menú tradicional, con costes reducidos, y para gestionar las emergencias en la cocina. El producto está listo para su uso y evita el largo proceso de elaboración para obtener un condimento con achicoria fresca. Disponible durante todo el año en las cantidades deseadas. Practica la lata con la abertura de tirón.

### Clientela interesada

Lanzado por los restaurantes de élite hace años, hoy en día se conoce y se utiliza en todas partes. Las panaderías y las cervecerías son sin duda un buen destino para la facilidad de uso de la crema en la preparación de bocadillos y tostadas. El producto está indiscutiblemente ligado a la cocina de restaurantes, pizzerías, fondas, tabernas y cantinas donde se utiliza para muchos usos. Carnicerías, repostería y panaderías son sin duda excelentes alternativas para la venta.

### Modos de empleo

Excelente base para realizar arroces, tagliolini y pasta en general. Si queréis podéis añadir speck y Grancrema de nueces para obtener un condimento completo y goloso. Mezclado con requesón, perejil y huevos, resulta ser un excelente relleno para ravioles, crepes, panzerotti. **N.B. Esta crema es la única que debe colocarse en la sartén al comienzo de la elaboración de la receta para evaporar el vino que contiene.**