



<b>Código:</b>	08-030		<b>Lat./Caja:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/1	lata	<b>Porciones:</b>	8/10
<b>Peso neto:</b>	800g		<b>FCP:</b>	36 meses

### Ingredientes principales

Boletos (*Boletus Edulis*), aceite de girasol, cebolla, agua, aromas, boletos secos, ajo.

### Características organolépticas

**Color:** marrón; típico del boleto con crema uniforme.

**Sabor y perfume:** ricos e intensos.

**Aspecto y consistencia:** boletos en cubitos y en rodajas de consistencia firme y carnosa.

### Advertencias por la conservación

Conservar las latas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; una vez abierta, reponer en la nevera (0-4°C) y consumir en breve.

### Características del producto

El producto está constituido por materia prima procedente de Europa y Asia, cuidadosamente seleccionada para garantizar siempre una alta calidad.

### Argumentaciones de venta

Los boletos “subito pronti” Ginos son sin duda una de los más populares entre nuestra clientela, gracias a su excelente relación calidad/precio. La versatilidad de este producto es posible gracias al salteado en blanco, que permite al chef personalizar a voluntad con hierbas y aromas el producto. Ideal para variar recetas y crear menús basados en la calidad y la practicidad de uso inmediato, evitando así el largo proceso de elaboración necesario para las setas frescas; a ello se añade la posibilidad de disponer del producto a lo largo de todo el año. Valida la lata con apertura a tirón (easy open).

### Cientela interesada

Restaurantes, refugios, tabernas, fondas y agroturismos se encuentran entre los principales clientes a los que dirigir y proponer el producto. Ideal en gastronomía para la venta a granel. Dada la alta calidad del producto, se aconseja que la venta se dirija también a realidades exclusivas que puedan revelar de inmediato curiosidad y interés seguros.

### Modos de empleo

Su nombre propio propone facilidad de uso y versatilidad del producto. Ideal para decorar pizzas, bruschettas y hogazas. Salteado en una sartén a fuego vivo con una pizca de ajo y perejil, se presta como contorno extremadamente rico para platos a base de carne. Excelente como ingrediente para rellenos de pasteles salados o ricas tortillas.