Boletos salteados Granfetta 1/1

Código:	08-018		**Lat./Caja**:	6
Formato:	1/1	lata	**Porciones:**	8/10
Peso neto:	800g		**FCP**:	36 meses

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

Características organolépticas
Color: marrón claro con crema de tonalidad un poco más clara. **Sabor y perfume**: rico e intenso. **Aspecto y consistencia**: rodajas de boletos altamente seleccionadas, de tamaño superior al normal. Boleto 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 se compone exclusivamente de materia prima altamente seleccionada procedente de Europa, cuidadosamente cortada, calibrada y elaborada con crema de boletos secos y congelados, para garantizar un nivel de calidad excepcional.

Boletos salteados Granfetta 1/1

Argumentaciones de venta
Este producto se encuentra en un nivel superior al del boleto en rodajas y ha sido concebido para permitir trabajos cotizados tanto desde el punto de vista gastronómico como visual. El salteado en blanco permite al chef personalizar el producto a voluntad añadiendo los aromas preferidos. El aspecto es el del boleto fresco recién salteado, por lo que puede sustituir al producto fresco o congelado sin ningún problema. Ideal para desarrollar recetas y crear menús basados en la calidad y la practicidad de uso inmediato, evitando así el largo proceso de elaboración necesario para los hongos frescos; a ello se añade la posibilidad de disponer del producto a lo largo del año. Valida la lata con apertura de tirón (easy open).

Clientela interesada
Restaurantes, refugios, fondas, tabernas constituyen sin duda el objetivo de venta de este producto, además de pizzerías y gastronomías.

Modos de empleo
El producto está destinado exclusivamente como guarnición para platos a base de carne y polenta. Es suficiente espolvorear con dientes de ajo enteros, aceite y perejil picado fresco para realzar su calidad indiscutible y su excelente receta.