“Mai visto” Rodajas de boletos salteados *1/1*

Código: 08-039 **Formato**: 1/1 lata **Peso neto:** 750g	**Lat./Caja**: 6 **Porciones:** 10/12 **FCP**: 36 meses

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

Características organolépticas
Color: marrón; las cabezas son más oscuras. **Sabor y perfume**: ricos e intensos. **Aspecto y consistencia**: el producto se presenta en rodajas calibradas y cuidadosamente seleccionadas. Excelente consistencia y cada pieza es 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.

“Mai visto” Rodajas de boletos salteados 1/1

Características del producto

Boletos de primera calidad, seleccionados a mano y trabajados directamente desde el fresco para obtener, de hecho, el máximo. La elaboración es extremadamente simple y hecha de ingredientes siempre genuinos y naturales. Después de la recolección y un cuidadoso lavado en agua corriente, el boleto es cortado en rodajas y luego sazonado con ajo y pimienta y luego puesto en envase con aceite de girasol y una pizca de sal para mantener inalterado fragancia y frescura.

Argumentaciones de venta

El boleto “Mai Visto” se presenta, sin duda alguna, para representar el valor de referencia absoluto entre los boletos de alta gama, gracias al uso de materia prima de primera calidad que gracias a aromas y sabores extraordinarios, permite enriquecer con gusto y sencillez cualquier plato. El salteado en blanco y la adopción de un proceso de trabajo sencillo y eficaz, destinado a mantener intactas las fragancias, convierten a este boleto en un ingrediente de primer orden para recetas de calidad y platos refinados. Además, no hay que olvidar la facilidad de uso y la posibilidad de disponer del producto durante todo el año; también este producto está confeccionado en hojalata dotada de la valida y cómoda apertura a tirón (easy open).

Clientela interesada

Restaurantes, refugios, fondas, tabernas y agroturismos son 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 e interés seguro.

Modos de empleo

El producto está destinado a utilizarse como guarnición para platos a base de carne y polenta. Es interesante utilizarlo para preparar los primeros platos o como gran protagonista para las pizzas gourmet. Es suficiente espolvorear con dientes de ajo enteros, aceite y perejil picado fresco para realzar su calidad indiscutible y su excelente receta. Excelente asado en una olla antiadherente bien caliente con sólo un diente de ajo.

Ideas del chef

Boletos con sabores de otoño - En una sartén calentar algunas cucharas de aceite, dorar dos dientes de ajo y quitarlos. Poner en el recipiente 2/3 hectos de estofado de ternera y asar; salar, pepate, verter 2 vasos de vino blanco seco y dejar evaporar. Añadir 2 tomates pelados y cortados en cubos, a continuación, las setas “Mai Visto”. Verter medio vaso de caldo caliente previamente preparado, cubrir y cocinar. Servir bien caliente.