



Codice:	03-231		Pz./Collo:	24
Formato:	1/2	Latta	Porzioni:	8/10
Peso netto:	400g		TMC:	30 mesi

Ingredienti principali

Formaggi: Fontal, Emmenthal Bavarese, Grana Padano, Maasdammer, Burro.

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco panna.

Sapore e profumo: tipico del formaggio.

Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta come crema fluida ed omogenea, vellutata, priva di grumi e coaguli, quindi facilmente spalmabile.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo.

Natura e caratteristiche del prodotto

Crema a base di formaggi di elevata qualità, garantiti dai rispettivi marchi di origine e fusi con burro. Il prodotto si caratterizza per una maggiore fluidità e spalmabilità rispetto alla crema formaggi tradizionale.

Argomentazioni di vendita

E' senza dubbio la crema più utilizzata nella ristorazione, ciò è dovuto alla praticità d'uso di questo prodotto. L'alta qualità dei formaggi impiegati, il loro giusto punto di stagionatura, l'equilibrata ricetta ed il delicato ed innovativo procedimento di lavorazione conferiscono al prodotto un gusto pieno, una cremosità e fluidità ideale per gli usi in pizzeria e di cucina. Ideale per variegare le proposte del menù tradizionale con costi contenuti, considerando l'elevata resa del prodotto e per gestire eventuali emergenze in cucina. Prodotto pronto all'uso che evita il lungo processo di lavorazione per ottenere un condimento fatto con formaggi freschi. Disponibile tutto l'anno nelle quantità desiderate. La confezione proposta (da ½ kg), con apertura a stappo, è sinonimo di praticità e di costante freschezza del prodotto poiché evita sprechi.

Clientela interessata

Il target clienti primario è costituito da pizzerie, ristoranti, raviolifici, paninoteche, bruschetterie e bar. Gastronomie, fast-food e birrerie sono alternative di sicuro interesse.

Modi d'uso

Prodotto di larghissimo impiego: ideale guarnire pizze (in quanto non brucia), tartine, uova, focacce, bruschette e vol au vent. Ottimo per la preparazione di primi piatti (pasta, gnocchi, riso, lasagne, cannelloni e polenta), carni e verdure.

Idee e suggerimenti dello chef

Cannelloni gratinati – Riempire dei cannelloni, lessati al dente con un ripieno di carne, parmigiano, prezzemolo, aglio, pangrattato e uova, il tutto ben amalgamato. Adagiarli in pirofila, coprirli abbondantemente con Gran Crema formaggi Ginos e besciamella, infornare per 10 minuti, gratinare e servire bollente.

Sformato di polenta – Nello stampo da sformato alternare strati di polenta fredda e affettata, alla crema formaggi con aggiunta di panna e cubetti di gorgonzola, gratinare in forno. Potrà venire servito con la salsa di crema di porcino e tartufo posta sul fondo del piatto.