



<b>Codice:</b> 01-314		<b>Pz./Collo:</b> 6
<b>Formato:</b> 3/1	Latta stagnata	<b>Calibro:</b> 14/16
<b>Peso netto:</b> 2550g		<b>TMC:</b> 36 mesi

### Ingredienti principali

Patate, carote, piselli, acqua e sale.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** verde bianco e arancione colori tipici delle verdure presenti.

**Sapore e profumo:** caratteristico delle verdure presenti.

**Aspetto e Consistenza:** piselli sono medio fini, ben calibrati, morbidi e privi di difetti; carote e patate sono tagliate a cubetti da 1 cm di lato e sono sode e pastose al palato.

### 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. Dopo l'apertura, se non utilizzato completamente, si consiglia di mantenere il prodotto immerso nel proprio liquido di governo al fine di prevenire muffe ed ossidazioni.

### Natura e caratteristiche del prodotto

Prodotto lavorato selezionando le migliori materie prime e cubettato (carote e patate) mediante una tecnologia che limita al minimo la presenza di sfrido e scarti. Il prodotto governato al naturale permette la migliore conservazione e garantisce un prodotto organoletticamente perfetto.

### Argomentazioni di vendita

Prodotto economico di elevata resa. Estremamente versatile e pronto all'uso per ogni tipo di preparazione, fredda o calda. La praticità è data da una cubettatura regolare, una cottura omogenea che evita i tempi lunghi per la preparazione a partire dalle materie prime fresche.

### Clientela interessata

Mense, ristoranti, trattorie e gastronomie costituiscono il target primario cui indirizzarsi.

### Modi d'uso

Prodotto ideale per la preparazione di insalate russe, contorni caldi e minestroni che si possono arricchire anche con verdure di recupero. Una volta aperta la latta sciacquare bene il prodotto quindi cucinarlo o condirlo a piacere.

### Idee e suggerimenti dello chef

**Insalata fantasia** – Aggiungere a 1 scatola di verdure per insalata russa circa ½ Kg di wurstel affettati e ½ Kg di emmenthal a cubetti, 5-6 costole di sedano a pezzetti e condire il tutto con salsa tonnata Ginos. Servire come antipasto su foglie d'insalata.