



<b>Codice:</b> 09-034		<b>Pz./Collo:</b> 6
<b>Formato:</b> 1/1	Latta stagnata	<b>Porzioni:</b> secondo l'uso
<b>Peso netto:</b> 880g		<b>TMC:</b> 30 mesi

### Ingredienti principali

Amarene fresche denocciate e relativa polpa, zuccheri e pectina.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso porpora, tipico.

**Sapore:** dolce e fresco, proprio dell'amarena.

**Aspetto:** amarene intere denocciate e frullate, lavorate dal fresco.

### Avvertenze per la conservazione

Conservare le latte 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

Amarene fresche, attentamente selezionate e denocciate per un prodotto “mangiatutto” di elevatissima qualità. La composizione è data per il 60% da frutti interi e per il restante 40% da una base cremosa ottenuta frullando le amarene stesse. Si realizza così un prodotto completamente fruibile che garantisce una resa senza confronti.

### Argomentazioni di vendita

Prodotto pronto all'uso, versatile, facile da utilizzare in cucina per preparare dessert e per decorazioni d'effetto in abbinamento a creme, bavaresi e gelati freschi. Da sottolineare il pregio di avere un prodotto utilizzabile al 100% che garantisce una resa senza confronti grazie all'utilizzo di materia prima lavorata fresca e alla base cremosa (amarene frullate). Un ulteriore punto di forza da non sottovalutare è il comodo formato da 1/1 con apertura “easy-open” per un facile “apri e gusta”. A ciò si aggiunge l'impagabile possibilità di disporre del prodotto durante tutto l'anno.

### Clientela interessata

Clientela di sicuro interesse è rappresentata da gelaterie, pasticcerie, ristoranti, pizzerie, trattorie, rifugi alpini. Bar e birrerie rappresentano sicuramente una valida alternativa.

### Modi d'uso

Perfette per essere utilizzate come guarnizione sui gelati, torte, dessert, oppure accompagnate con panna montata o yogurt bianco. Indispensabili per decorare mousse, panna cotta e semifreddi.

### Idee e suggerimenti dello chef

**Torta Fantabosco** – Preparare l'impasto di pasta frolla e dopo averlo steso porlo in una teglia precedentemente imburrata ed infarinata avendo cura di bucare con una forchetta la pasta frolla. Cuocere in un forno già caldo per 20 min. a 180°C. Una volta cotta e raffreddata la torta, stendere uno strato di crema pasticcera Ginos alto 1 cm. Infine guarnire a piacere con 7-8 cucchiaini di “Mangiatutto” a scelta tra lamponi, frutti di bosco, mirtili o amarene. Alla fine velare con gelatina tiepida preparata a parte e attendere il suo completo raffreddamento.

**Ingredienti** per pasta frolla - Farina: 300 gr. – Burro: 150 gr. – Zucchero: 100 gr. – un pizzico di sale – N.1 uovo – N.1 bustina di lievito per dolci – 1 cucchiaino di succo di limone -  
Farcitura: 1 busta crema pasticcera Ginos - Mangiatutto Ginos: 350 gr.

**Variante con solo i “Mangiatutto”:** Preparare l'impasto di pasta frolla e dopo averlo steso porlo in una teglia precedentemente imburrata ed infarinata, avendo cura di bucare con una forchetta la pasta frolla. Su questa base stendere uno strato di “Mangiatutto” e cuocere in forno già caldo a 180°C per 30 minuti. Quando la torta si sarà raffreddata, spolverare con zucchero a velo. Porzionare e servire.

**Sfogliatine alle amarene** – Stendere la pasta sfoglia, ritagliare dei quadrati di 10 cm per lato. Disponerli poi su una teglia precedentemente imburrata ed infarinata, pennellare con tuorlo d'uovo sbattuto e cuocere in forno a 200 gradi per 10 minuti. Lasciare raffreddare. A parte, preparare 1 litro di crema pasticcera Ginos alla quale andrà aggiunto delicatamente mezzo litro di panna montata fresca. Tagliare a metà in orizzontale le sfogliatine e procedere alla farcitura con 2 cucchiaini di crema ed un cucchiaino di “Mangiatutto” alle amarene. N.B. La farcitura può essere caratterizzata con qualsiasi “Mangiatutto”.

**Ingredienti:** Pasta sfoglia surgelata: 450 gr. – “Mangiatutto” alle amarene: 350 gr  
Crema: 1 busta di cr. pasticcera Ginos – ½ litro di panna fresca da montare – zucchero a velo: 30 gr.