



Codice: 01-039		Pz./Collo: 6
Formato: 1/1	Latta stagnata	Porzioni: 12-15
Peso netto: 770g		TMC: 36 mesi

Ingredienti principali

Pomodorini italiani freschi, pelati e parzialmente essiccati, olio di semi di girasole, spezie.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso vivo, con assenza di parti scure e/o necrotiche.

Sapore e profumo: di pomodoro fresco, con delicato profumo di basilico.

Aspetto e Consistenza: i pomodorini si presentano interi, piccoli, ben calibrati e privi della buccia.

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. L'eventuale aggiunta di olio può proteggere solamente dalle ossidazioni dell'aria e da formazioni di muffe e non rappresenta una garanzia per la conservazione del prodotto a confezione aperta.

Natura e caratteristiche del prodotto

Pomodorini italiani, calibrati, perfettamente pelati e parzialmente essiccati, dal sapore dolce e deliziosamente polposi al palato, conservati in olio di girasole. La leggera canditura con zucchero e la delicata presenza di spezie, aglio e basilico fresco conferiscono al prodotto ineguagliabili fragranze mediterranee.

Argomentazioni di vendita

I Pomodorini Bebè Ginos sono un prodotto con caratteristiche uniche ed inimitabili per qualità e metodologie di lavorazione, in quanto il processo di trasformazione prevede la cristallizzazione degli zuccheri conferendo al pomodoro un sapore unico. Il loro pregio consiste nel sapore delicato ma allo stesso tempo pieno e ricco di fragranze mediterranee e quindi facilmente abbinabile a diverse preparazioni culinarie. Prodotto versatile, d'elevata resa, non acetato, adatto all'utilizzo a caldo in cucina, pronto per esaltare primi e secondi piatti a base di pesce. La latta da un chilogrammo, con apertura a strappo è di una praticità unica e soddisfa pienamente piccole grandi necessità, ideale per gestire qualsiasi emergenza.

Clientela interessata

Il prodotto è largamente utilizzato da tutti coloro che intendono curare l'aspetto e la qualità di piatti e contorni di un certo pregio. I locali maggiormente interessati saranno quindi ristoranti, pizzerie, alberghi, trattorie, vocati alla cucina di mare.

Modi d'uso

Prodotto molto duttile in cucina: ideale per accompagnare primi e secondi piatti a base di pesce, ma decisamente interessante anche per arricchire pizze bianche e quant'altro la fantasia dello chef suggerisce.

Idee e suggerimenti dello chef

Branzino al profumo di Puglia - Lavare accuratamente un branzino, praticare un'apertura sulla pancia per rimuovere le viscere e squamarlo.

Mettere nella pancia un rametto di rosmarino, uno spicchio di aglio affettato, due **Pomodorini Bebè**, un pizzico di sale grosso ed un filo d'olio di oliva. Tagliare un foglio di carta stagnola lungo una decina di centimetri in più del branzino. Disporre sul foglio di carta stagnola un filo d'olio, spennellarlo accuratamente, quindi disporvi il pesce. Cospargere il pesce con un filo di olio di oliva, una grattugiata di pepe, un pizzico di sale e **4/5 Bebè** decorare con un rametto di rosmarino.

Chiudere il cartoccio sovrapponendo un altro foglio di alluminio e sigillare accuratamente lungo i bordi. Infornare nel forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti. Servire immediatamente