



Codice:	01-333		Pz./Collo:	12
Formato:	1 1/2	Busta	Calibro:	18/20
Peso netto:	1450g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Carciofi, olio di semi di girasole, aglio, spezie, aromi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: verde chiaro, tipico

Sapore e profumo: ricco e fragrante, senza difetti.

Aspetto e Consistenza: carciofi tagliati a spicchi con assenza di unità rotte e sfaldate.

Avvertenze per la conservazione

Conservare le buste in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, versare il prodotto in un contenitore chiuso e porre 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 dopo l'apertura della confezione.

Natura e caratteristiche del prodotto

Carciofi lavorati nel momento migliore della raccolta, tra marzo ed aprile, defogliati, tagliati a piccoli spicchi regolari e conciati con aromi freschi naturali per garantire una trifolatura leggera e delicata senza togliere il caratteristico gusto al carciofo stesso.

Argomentazioni di vendita

Proposti nel formato in busta, questo carciofi possono vantare diversi punti di forza tra cui: ingombri ridotti, praticissima apertura a strappo, ridotta presenza di liquido di governo. I ridotti tempi necessari alla pastorizzazione riducono lo stress al prodotto, lasciando inalterata la qualità iniziale dei carciofi impiegati. Nato per la farcitura di pizze, il carciofo a spicchi, così proposto potrà prestarsi anche ad essere utilizzato come contorno o come gustoso ingrediente per panini e tramezzini.

Clientela interessata

Pizzerie, ristoranti, hotel, trattorie, paninoteche e bar sono solo alcune delle realtà cui proporre il prodotto. Da considerare come valide alternative pasticcerie e gastronomie.

Modi d'uso

Scolare il prodotto dall'olio ed utilizzarlo come se fosse appena cucinato; trifolato con aglio e prezzemolo, pastellato e fritto, panato e gratinato al forno oppure tal quale nei buffet, con aperitivi o in panini e su pizze e bruschette.

Idee e suggerimenti dello chef

Involtini di carciofi - Tagliare del filetto di carne a piccole fette e assottigiarle con il batticarne. Stendere sopra ognuna una fettina di prosciutto cotto e 1 spicchio di carciofo. Arrotolare e legare con un filo. Mettere gli involtini in 1 tegame con il burro e farli rosolare. Salarli e ogni tanto bagnarli con qualche cucchiaino d'acqua e far finire di cuocere. Servirli caldi con il loro fondo di cottura.