



Codice: 09-001		Pz./Collo: 6
Formato: 1/1	Latta stagnata	Pezzi: 64-66
Peso netto: 1000g		TMC: 36 mesi

Ingredienti principali

Castagne fresche (circa 65 unità per latta), acqua, miele, zucchero.

Caratteristiche organolettiche

Colore: marrone chiaro.

Sapore e profumo: dolce in modo equilibrato, con note tipiche delle castagne migliori.

Aspetto: le castagne si presentano perfettamente calibrate, di consistenza croccante.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo 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

Castagne fresche di qualità extra e di origine Italiana; attentamente selezionate, sbucciate e lessate. La lavorazione con miele e zucchero viene effettuata in modo attento e preciso al fine di ottenere un prodotto integro e di consistenza croccante.

Argomentazioni di vendita

È uno dei prodotti che compongono la “Top Ten” delle vendite Ginos, le castagne al miele presentano notevoli spunti per la vendita: di indiscussa qualità, sono disponibili tutto l’anno per la preparazione di piatti e dessert dove la fantasia dello chef non ha limiti. Pratica la latta con l’apertura a strappo.

Clientela interessata

Frutto caratteristico della montagna, trova il suo target di vendita nei ristoranti, trattorie, enoteche, osterie, rifugi alpini e in tutti quei locali che sappiano sposare in modo fantasioso e originale un prodotto così duttile e di elevata qualità.

Modi d’uso

Avvolte nel lardo, speck o pancetta, possono essere servite su crostini con mascarpone o gorgonzola. Le castagne sono indicate per la zuppa con funghi porcini e si prestano come contorno alla selvaggina o come ripieno per tacchino, fagiano o porchetta.

Ideali come dessert: intere bagnate con rhum e panna montata o immerse nel cioccolato caldo e servite con zabaione o salsa inglese. Frullate, si possono lavorare con zucchero a velo, gelatina per dolci e liquore nocino; la mousse così ottenuta si accompagna con salsa di cachi oppure con cioccolato fuso e panna montata.

Trasformate in purea, sono perfette per la realizzazione del più classico dolce a base di castagne: il Monte Bianco o come ripieno alle pere Williams intere che vengono poi ricoperte da cioccolato fondente amaro fuso e servite con crema inglese.

Rappresentano da sempre un’eccellente guarnizione per tutti i dessert a base di frutta autunnale oppure come ripieno di Zelten o torte di amaretti, castagne e mascarpone.

Idee e suggerimenti dello chef

Fagottini delizia – Stendere della pasta sfoglia a 3 mm di spessore. Spezzettare le castagne e amalgamarle a miele di buona qualità e noci tritate. Disporre su quadrati di sfoglia di circa 10 cm di lato un cucchiaino di composto, chiudere a formare dei fagottini e infornare dopo averli spennellati di bianco d’uovo. Servire spolverando con zucchero a velo, noci tritate e topping al cioccolato.