



Codice:	01-234		Pz./Collo:	6
Formato:	1/1	Latta	Porzioni:	4/6
Peso netto:	850g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Ceci, acqua, sale, olio di girasole, rosmarino.

Caratteristiche organolettiche

Colore: beige chiaro

Sapore e profumo: tipica la fragranza dei ceci cotti, accompagnata alle sincere note di rosmarino.

Aspetto e Consistenza: Ceci di ottima consistenza conditi con olio e rosmarino.

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

La ricetta proposta da Ginos è molto semplice, tipica della tradizione del centro Italia ed utilizza ceci nostrani cotti e conditi con olio e rosmarino. La consistenza dei singoli legumi è eccellente e permette gli usi più svariati senza particolari difficoltà.

Argomentazioni di vendita

Il cece, cicer Arietinum, è uno dei legumi più diffusi al mondo e dalle origini antiche. Occupa il terzo posto nel consumo mondiale di legumi dopo fagioli e soia e trova largo impiego nella cucina regionale italiana. Ginos lo propone rispettando la tradizione culinaria del centro Italia, mettendo a disposizione un prodotto già cotto e condito che ovvia ai lunghi tempi di preparazione altrimenti necessari partendo dal prodotto essiccato (oltre 13 ore tra ammollo e cottura) comunemente reperibile in commercio. Inoltre a differenza dei ceci al naturale in scatola, il prodotto Ginos è già ricettato e cucinato e perciò *pronto all'uso*.

Clientela interessata

Gli esercizi commerciali maggiormente interessanti per la vendita di questo prodotto sono senza dubbio ristoranti, agriturismo e rifugi alpini; birrerie, bruschetterie e snack bar rappresentano eccellenti alternative, soprattutto per diversificare ed accompagnare in modo vivace, le loro proposte di menu.

Modi d'uso

Oltre che come ingrediente per preparare zuppe, si consumano anche insieme alla pasta, come i Ciceri e tria pugliesi, o le Laganelle e ceci campane, e la famosa Pasta e ceci. In Toscana al classico caciucco di pesce si affianca il caciucco di ceci e si utilizzano come accompagnamento al baccalà. Tradizione pavese è mangiare nel periodo invernale i ceci con il maiale, in Liguria invece esiste la famosa e golosa Farinata di ceci e panissa.

Idee e suggerimenti dello chef

Antipasto Mediterraneo – Aprire e scolare una latta di ceci della nonna e con l'aiuto di un frullatore ad immersione, frullare il tutto. Mettere la crema di ceci così ottenuta in un sac a poche a stella e comporre il finger food in questo modo: realizzare una piccola rosa di fondo con il patè di ceci, posizionare un'acciuga arrotolata su se stessa, un cappero o due e completare con i cubetti di pomodori secchi concassè. Servire come stuzzichino o benvenuto dello chef.