



Codice: 01-012		Pz./Collo: 6
Formato: 1/1	Latta stagnata	Porzioni: 16-18
Peso netto: 770g		TMC: 36 mesi

Ingredienti principali

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

Caratteristiche organolettiche

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

Sapore e profumo: deciso ed intenso, tipicamente mediterraneo.

Aspetto e Consistenza: i pomodorini si presentano tagliati a metà, parzialmente essiccati, con buccia morbida e tenera.

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 tagliati a metà, parzialmente essiccati al caldo sole estivo, impreziositi con maggiorana, timo, origano e conservati in olio di girasole, pronti all'uso.

Argomentazioni di vendita

I cilieginini Ginos sono un prodotto apri e gusta con caratteristiche uniche ed inimitabili per qualità e metodologie di lavorazione. Il loro pregio consiste nel sapore deciso ma allo stesso tempo pieno e ricco di fragranze mediterranee e quindi facilmente abbinabile a diverse preparazioni. Prodotto versatile, d'elevata resa, non acetato, adatto anche all'utilizzo a caldo in cucina. 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, paninoteche, enoteche, bar, forni, bruschetterie, ecc.

Modi d'uso

Prodotto molto duttile in cucina: ideale per antipasti, contorni e nei buffet; sfizioso come stuzzichino accompagnato a vino e aperitivi. Ottimi da gustare con i salumi, con la pasta, sulla pizza, focacce o con mozzarella di bufala.

Idee e suggerimenti dello chef

Linguine 1000 profumi - Mettete a lessare 500 g. di linguine in abbondante acqua salata. Mentre la pasta cuoce versate un cucchiaio di olio d'oliva in una padella capiente, fatelo scaldare e aggiungete 5-6 filetti d'acciuga Ginos fino a farli sciogliere. Quando saranno sciolti aggiungete 2 cucchiari di pangrattato e fatelo dorare leggermente. Scolate quindi la pasta al dente e saltatela nella precedente padella aggiungendo anche un mestolo di acqua di cottura, condite con una dozzina di pomodorini cilieginini e mescolate con cura per distribuire il condimento. In ultimo aggiungete delle foglie di basilico fresco spezzate con le mani. Servite caldo.