



<b>Codice:</b>	01-236		<b>Pz./Collo:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/1	Latta	<b>Porzioni:</b>	8/10
<b>Peso netto:</b>	850g		<b>TMC:</b>	36 mesi

### Ingredienti principali

Cipolle a fette, birra **senza glutine**, curry, olio di girasole, sale, acqua, zucchero.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** giallo.

**Sapore e profumo:** decisamente fragrante ed intenso tipico della cipolla e del curry.

**Aspetto e consistenza:** anelli di cipolla bianca, dalla consistenza croccante, stufati con curry e birra

### Avvertenze per la conservazione

Conservare 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

Anelli di cipolla lavorati partendo da **cipolle fresche**, stufati e governati in un delicato bagno di birra e curry che ne conferisce un sapore unico, intenso e delicato. **Da sottolineare l'elevata resa del prodotto unitamente al generoso peso sgocciolato di 640 g, ben 200 g oltre la media della concorrenza e di prodotti di pari categoria.**

### Argomentazioni di vendita

Ginos propone la “regina” della cucina in una versione inedita con birra e curry, decisamente accattivante, ricca di sapore e dal gusto adatto ai nuovi stili di cucina. Questa nuova ricetta “apri e gusta” può trovare i più larghi impieghi con il minimo sforzo evitando i tempi per la cottura delle cipolle.

Le cipolle ripassate in pentola o scaldate nel forno microonde, sono disponibili nell'immediato come contorno pronto. Ideali per accompagnare pesce al forno come la spigola senza alcun altro condimento, bocconcini di pollo nella cucina etnica, hamburger di tacchino o vegetariani, carni rosse delicate, riso, pizze e focacce gourmet, interessanti utilizzate nell'impasto del pane per qualcosa di diversi ed innovativo.

Di costo contenuto, queste cipolle si prestano agli utilizzi più svariati, e vanno consigliate soprattutto per la loro genuinità e fragranza che le rendono identiche ad un prodotto “fatto in casa”.

### Clientela interessata

Prodotto di notevole interesse da proporre hamburgerie per la farcitura di burger, panini e sandwich. Inoltre si possono facilmente elencare gastronomie, ristoranti, bar, rifugi, trattorie presso le quali il successo sarà garantito. Da non dimenticare i panifici, dove questi anelli di cipolla costituiscono l'ideale per squisite focacce.

### Modi d'uso

Considerata la manifattura tipicamente casalinga del prodotto, tra gli innumerevoli abbinamenti possiamo ricordare le carni lesse, i carpacci, tutti i tipi di salumi e formaggi. Sempre ottima questa cipolla nel buffet senza dimenticare il più classico degli utilizzi ossia la farcitura di hamburger, pizze, panini, bruschette e focacce bianche.

### Idee e suggerimenti dello chef

#### **Manzo con cipolle al curry**

Tagliare 1 kg. la polpa di manzo in modo da ottenere dei grossi cubetti e infarinarli. Scaldare dell'olio in una casseruola, unire la carne e lasciare rosolare bene per alcuni minuti a fuoco vivo, sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco secco. Aggiungere una lattina di cipolle stufate Ginos e mescolare ancora a fuoco alto per un minuto. Bagnare il tutto con brodo vegetale e aggiungere mezzo cucchiaino di sale. Coprire con un coperchio e lasciare cuocere per un'ora, togliere il coperchio e proseguire la cottura per mezz'ora. Quando la carne è tenera, impiattare e servire con patate lesse.