



<b>Codice:</b>	01-230		<b>Pz./Collo:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/1	Latta	<b>Porzioni:</b>	6/8
<b>Peso netto:</b>	800g		<b>TMC:</b>	36 mesi

### Ingredienti principali

Friarielli (cime di rapa), olio di semi di girasole, sale, aglio, peperoncino.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** verde scuro.

**Sapore e profumo:** decisamente intensi, ricchi, con note di aglio e peperoncino a far da contorno.

**Aspetto e Consistenza:** il prodotto si presenta in lunghi e morbidi filamenti.

### 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

Il termine friarielli deriva dal castigliano “frio-grelos” (broccoletti invernali) e rappresentano le infiorescenze appena sviluppate della cima di rapa e da sempre costituiscono un piatto tipico della cucina napoletana e romana. Freschezza e genuinità, da sempre punti fermi ed irrinunciabili dei prodotti Ginos, vengono mantenuti e rispettati in questa lavorazione che prevede l’utilizzo di materia prima fresca con la sola aggiunta di aglio e peperoncino.

### Argomentazioni di vendita

Molto conosciuti ed apprezzati, al centro e sud Italia, i friarielli vengono proposti nella migliore ricetta, tipica della cucina mediterranea. L’utilizzo di materia prima fresca, ingredienti semplici e genuini, unitamente all’utilizzo della latta con apertura a strappo, conferiscono al prodotto estrema versatilità e praticità d’uso per diventare così disponibile, in modo immediato, nelle quantità desiderate, durante tutto l’anno.

### Clientela interessata

Pizzerie, trattorie, gastronomie, ristoranti, bar, osterie, enoteche sono solo alcune delle innumerevoli possibilità verso cui puntare.

### Modi d’uso

Nella cucina napoletana i friarielli formano un binomio quasi indissolubile con la salsiccia, con la quale vengono utilizzati come ripieno per panini, o comunque accompagnati con il pane. Nelle pizzerie napoletane non manca mai sul menù anche la pizza con salsiccia, friarielli, grana grattugiato e fiordilatte (in alcuni posti, è chiamata "pizza alla carrettiera"). Eccellente anche per condire primi piatti o come semplice, ma sempre ottimo contorno, per piatti a base di carne.

### Idee e suggerimenti dello chef

**Patate alla napoletana** - Cospargere il fondo di una padella con olio e.v. di oliva e aggiungere 3-4 patate precedentemente pelate e tagliate a pezzetti. Farle rosolare lentamente a fuoco lento, salare e pepare, aggiungere pochi cucchiaini di acqua e lasciare cuocere con il coperchio, mescolando spesso, per circa 15 minuti, sempre a fuoco lento. Quando le patate iniziano ad ammorbidirsi, aggiungere i friarielli, preventivamente scolati dall’olio. Continuare la cottura mescolando spesso, aggiungendo, quando serve, un cucchiaino di acqua. Dopo circa 10 minuti a cottura ultimata, irrorare con succo di limone e cospargere con una manciata di origano. Mescolare bene e servire.