

## Peperondolce a filettoni 1/1



<b>Codice:</b>	01-204		<b>Pz./Collo:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/1	Latta Stagnata	<b>Porzioni:</b>	8-10
<b>Peso netto:</b>	800 g		<b>TMC:</b>	36 mesi

### Ingredienti principali

Peperoni freschi rossi e gialli, olio di semi di girasole, aceto, zucchero, sale, marsala, aglio, aromi.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso e giallo tipico del peperone fresco.

**Sapore e profumo:** il gusto fresco e fragrante dei peperoni viene accompagnato da un inconsueto sapore dolce.

**Aspetto e Consistenza:** i peperoni si presentano a strisce regolari di circa 3cm. d'altezza, croccanti e carnosì.

### 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.

## *Peperondolce a filetoni 1/1*

### **Natura e caratteristiche del prodotto**

Peperoni freschi della qualità Carmagnola tagliati a filetoni, lavorati con un'antica ricetta dai molti segreti per ottenere un peperone dolce e croccante, che mantiene però inalterate le caratteristiche peculiari del prodotto stesso. Ciò permette di utilizzare il contenuto tal quale secondo le proprie necessità. Da rilevare inoltre l'interessante effetto cromatico, in grado di valorizzare qualsiasi preparazione.

### **Argomentazioni di vendita**

Lavorato ad agosto nel momento topico della stagione, esclusivamente con materia prima fresca, il peperone mantiene così i suoi migliori sapori e profumi. È questo uno dei prodotti "apri e gusta" più gettonati dai clienti Ginos e sicuramente, nella gamma dei peperoni, il più venduto. La confezione da 1 Kg, con apertura a strappo, soddisfa piccole e grandi necessità ovviando a qualsiasi spreco.

### **Clientela interessata**

I clienti tipo per questo prodotto sono: pizzerie, gastronomie e ristoranti. Pub, paninoteche, birrerie e bruschetterie troveranno il peperondolce interessante per la creazione di gustosi panini, crostini, focacce e deliziose bruschette.

### **Modi d'uso**

Prodotto da utilizzare in piatti classici quali l'insalata di polipo o di mare o laddove serve dare colore e gusto a piatti a base di carne. Validissimo su pizze, panini ed accompagnato a salumi, bolliti e carni arrosto.

### **Idee e suggerimenti dello chef**

**Peperoni del cocchiere** - Passare nel mixer 160 gr. di tonno, un cucchiaino di capperi sott'aceto, 3 filetti di acciughe, la mollica di un panino bagnato nell'aceto balsamico e strizzato e aggiungere 6 cucchiaini di olio d'oliva. Aggiungere eventualmente altro olio fino ad ottenere un composto fluido. Disporre il composto sui peperoni a filetti e guarnire con foglie di prezzemolo e capperi. Servire freddo