



Codice: 03-262
Formato: 3/4
Peso netto: 520 g

Vaso Vetro

Pz./Collo: 6
Porzioni: 12-15
TMC: 24 mesi

Ingredienti principali

Ingredienti: pistacchio, olio di semi di girasole, sale, pepe nero

Caratteristiche organolettiche

Colore: verde chiaro, tipico.

Sapore e profumo: intensi, tipici del pistacchio fresco.

Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta finemente omogeneizzato con una consistenza cremosa.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i vasi in un luogo fresco, asciutto e lontano da luce e 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 pesto di pistacchi Ginos è preparato utilizzando esclusivamente ingredienti naturali e genuini, seguendo la tipica ricetta siciliana nel pieno rispetto della tradizione al fine di ottenere una salsa con le stesse caratteristiche di quella casalinga dal sapore fresco ed aromatico.

Argomentazioni di vendita

Questa salsa tipica del sud Italia da poco entrata nella ristorazione a livello nazionale, è ormai diventata di tendenza presso gli chef ed i pizzaioli che vogliono proporre nei loro menu dei piatti alternativi ed innovativi. Prodotto con una resa elevata pronto all'uso che dà garanzie di costanza qualitativa e costo / porzione certo. Prodotto pronto all'uso che evita il lungo processo di lavorazione per ottenere un condimento fatto fresco. Pratico il vaso di vetro che ovvia a qualsiasi spreco e lo rende disponibile per tutto l'arco dell'anno.

Clientela interessata

La ristorazione classica è il cliente più papabile: ristoranti, pizzerie e trattorie. Valida proposta per gastronomie, rosticcerie e macellerie per la produzione di lasagne, panzerotti e piatti "pronto cuoci".

Modi d'uso

Il pesto di pistacchio lavorato con soffritto di cipolla e pancetta dolce è l'ideale condimento per una pasta estiva; ben si presta a varie personalizzazioni che lo rendono un protagonista di successo nei menu con l'aggiunta di mandorle, menta e Parmigiano Reggiano, oppure con un po' di basilico e scorza di limone, o a scelta tra prezzemolo e rucola finemente tritati. Interessante con cubetti di zucchine e melanzane oppure con pomodori secchi e gamberi. Da non trascurare le potenzialità del prodotto per interessanti pizze gourmet in abbinamento con mortadella e mozzarella di bufala.

Idee e suggerimenti dello chef

Cominciate col cuocere la pasta, giunti quasi a cottura tritate la cipolla finemente e tagliate lo speck a listarelle. In una padella saltapasta versate due cucchiaini di olio extravergine d'oliva e soffriggetevi la cipolla e lo speck. Aggiungete due cucchiaini abbondanti di pesto di pistacchi, rosolare un minuto e aggiungere un mestolo di acqua di cottura della pasta che a questo punto sarà già cotta. Vedrete addensare il condimento. Scolate la pasta e unitela al condimento, mescolate aggiungendo, se serve, altra acqua di cottura. Mantecate con una bella spolverata di formaggio grana grattugiato.