



Codice: 04-012		Pz./Collo: 1
Formato: 10/1	Busta	
Peso netto: 10000g		TMC: 24 mesi

Ingredienti principali

Polpa di pomodoro fresco.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso vivo, brillante.

Sapore e profumo: ricco ed intenso, prova di un prodotto lavorato fresco e derivato da un pomodoro giunto al giusto grado di maturazione.

Aspetto: polpa di pomodoro, straordinariamente omogenea, tritata in modo decisamente fine: intatte le peculiarità di una polpa di pomodoro fresca.

Avvertenze per la conservazione

Stoccare i cartoni contenenti le buste in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, se il prodotto non si utilizza completamente, è conveniente il travaso in opportuni recipienti e la conservazione in frigorifero (0-4°C). Il prodotto aperto va consumato entro 3-4 gg.

Natura e caratteristiche del prodotto

Pomodori della varietà tonda (Isola, Brigade F1, PSX 1296, ecc.) di elevata consistenza e di bella colorazione rossa, integri, freschi, maturi, sani ed esenti da malattie crittogamiche. L'avanzata tecnica di lavorazione permette di eliminare con valori prossimi allo zero, la presenza di bucce, semi e pezzi depigmentati, mantenendo solo il meglio del pomodoro che viene poi tritурato in modo estremamente fine e privato dall'acqua in eccesso con un innovativo sistema di centrifugazione per ottenere un prodotto fresco e cremoso e con una resa senza pari. Come sistema di packaging è stata adottata la busta che permette bassi trattamenti termici: meno stress al prodotto è sinonimo di freschezza senza eguali.

Argomentazioni di vendita

Prodotta esclusivamente con pomodori di Parma (ideali per questo tipo di lavorazione, grazie alla loro carnosità, consistenza e compattezza), la polpa Extra-Fine Ginos si esalta sulla pizza grazie alle straordinarie doti d'omogeneità, cremosità e freschezza. La peculiarità di questa polpa sta appunto nel fatto di poterla stendere tal quale sulle pizze con una garanzia di qualità e resa senza pari. La scelta di utilizzare come packaging la busta consente inoltre di raggiungere due obiettivi: il trattamento termico blando consente di proporre un prodotto fresco, con principi nutritivi inalterati e con quantitativi di licopene straordinariamente elevati (potente antiossidante naturale presente nei pomodori); secondo obiettivo, non meno importante, è soddisfare le esigenze di smaltimento degli imballi, grazie ai ridotti volumi d'ingombro. La presenza di 2 bags per cartone consente inoltre di parzializzare efficacemente le quantità necessarie evitando inutili sprechi. Disponibile nelle quantità desiderate, durante tutto l'arco dell'anno, qualitativamente ineccepibile, garantita, pratica e sempre pronta all'uso, evita il massacrante lavoro che si deve sostenere per la preparazione in grandi quantità della "conserva casalinga", con risparmio di tempo e denaro notevoli.

Clientela interessata

La polpa Extra-Fine Ginos è il prodotto da pizzeria per eccellenza viste le caratteristiche uniche nel suo genere. Ristoranti, osterie, bruschetterie, mense, gastronomie restano ottime e valide alternative per la sua vendita.

Modi d'uso

Eccellente tal quale su pizze, focacce e bruschette. Ottima base nella preparazione di salse, pietanze e contorni; per rafforzare di gusto e dare colore a brasati, arrostiti, pollo, coniglio o selvaggina in casseruola.

Idee e suggerimenti dello chef

Orata alla valenciana con guazzetto di pomodoro – Squamate l'orata, privatela delle pinne e degli intestini tagliando il ventre, lavatela accuratamente sotto acqua corrente e asciugatela con un canovaccio. In una casseruola capace e di forma ovale fate rosolare 40 g di burro con la foglia di alloro, adagiatevi il pesce intero, unite il prezzemolo, un poco di sale e pepe bianco macinato al momento, irrorate tutto con il vino bianco e un mestolo di acqua. Coprite e lasciate cuocere a fuoco medio per circa 40 minuti. Fate rosolare il burro rimasto in una pentolina insieme alla cipolla tritata finemente e, appena i due ingredienti iniziano a prendere colore, unite la polpa di pomodoro Extra-Fine Ginos e insaporite con un poco di sale e pepe macinato al momento.

Lasciate cuocere la salsa per mezz'ora circa, poi unite il fondo di cottura dell'orata, dopo che quest'ultima è stata sistemata in un piatto di portata caldo.

Continuate la cottura della salsa per circa 10 minuti e dopo averla addensata, eliminate l'alloro e il prezzemolo e versate tutto sull'orata. Conservate in caldo sino al momento di servire in tavola e accompagnate quindi a piacere con patate bollite.