



<b>Codice:</b>	04-006		<b>Pz./Collo:</b>	1
<b>Formato:</b>	10/1	Busta		
<b>Peso netto:</b>	10000g		<b>TMC:</b>	24 mesi

### Ingredienti principali

Pomodori freschi, succo di pomodoro.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso vivo, caratteristico di pomodoro sano e raccolto al giusto grado di maturazione.

**Sapore e profumo:** tipico della polpa di pomodoro, dolce e fresco senza sapori ed odori estranei.

**Aspetto:** polpa in pezzi distinguibili, di buona consistenza, praticamente esente da materiale estraneo di ogni genere.

### Avvertenze per la conservazione

Conservare il prodotto in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo.

### 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 bucce, semi e pezzi depigmentati mantenendo solo il meglio del pomodoro. La tecnologia di produzione in sacco asettico ("Aseptic Sistem") permette inoltre di ottenere un prodotto di elevatissima qualità oltre che raggiungere il massimo in termini di igiene.

### Argomentazioni di vendita

Prodotta esclusivamente con pomodori di Parma (ideali per questo tipo di lavorazione, grazie alla loro carnosità, consistenza e compattezza) la polpa di pomodoro Ginos si distingue per il colore rosso vivo ottenuto grazie all'aggiunta di una percentuale di salsina ristretta di derivazione "hot break" che permette di ottenere un prodotto denso, fresco e di elevata resa. Qualitativamente ineccepibile, garantita, pratica e sempre pronta all'uso, evita il massacrante lavoro che si deve sostenere per la preparazione di grandi quantità della "conserva casalinga", con risparmio di tempo e denaro notevoli. Disponibile nelle quantità desiderate durante tutto l'arco dell'anno questa polpa di pomodoro ha uno dei suoi punti di forza nella lavorazione e confezionamento in sacco asettico, indice di elevata qualità ed igiene. Non ultimo il sacco da 10 kg. netti è un formato di sicuro interesse per grandi consumatori come mense, centri cottura, laboratori culinari e grosse pizzerie; tutti questi utilizzatori sono sensibili ai risparmi di tempo che la busta garantisce: rapida apertura e smaltimento della confezione stessa.

### Clientela interessata

Prodotto di largo utilizzo ed impiego in cucina, trova in qualsiasi realtà culinaria una precisa collocazione. Ristoranti, pizzerie, osterie, bruschetterie, rifugi, mense, gastronomie sono solo alcuni esempi di potenziali clienti.

### Modi d'uso

Da utilizzare in cucina con cotture brevi al fine di non far perdere la freschezza al prodotto, essendo già stata tolta gran parte dell'acqua durante le fasi di lavorazione, oppure in pizzeria per condire pizze di qualità. Ingrediente basilare per vellutate di pomodoro.

### Idee e suggerimenti dello chef

**Sugo di pomodoro** – Tritare finemente una grossa cipolla e soffriggerla in pentola con due cucchiaini di olio extra vergine d'oliva. Quando è ben imbiondita aggiungere tre mestoli di polpa di pomodoro, un pizzico di sale, una spolverata di pepe e un cucchiaino di dado granulare. Cuocere a fuoco moderato per 10 minuti, poi completare con foglie di basilico fresco e un goccio di olio extra vergine d'oliva.