



Codice:	01-211 - 01-225		Pz./Collo:	6 - 6
Formato:	1/1 - 3/1	Latta	Pezzi:	6/8 - 20/22
Peso netto:	800g - 2600g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Cipolline borettane, aceto balsamico, acqua, olio, sale.

Caratteristiche organolettiche

Colore: bronzeo, con sfumature più o meno intense.

Sapore e profumo: tipico delle cipolle, in cui spicca in modo netto il profumo e l'aroma dell'aceto balsamico di Modena.

Aspetto e Consistenza: cipolline di prima qualità, ben calibrate, di ottima consistenza e prive di bucce.

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

Tipiche cipolline di Boretto, (ridente cittadina emiliana) lavorate dal fresco, calibrate e croccanti, vengono pelate e cucinate all'agrodolce e poi impreziosite con il più nobile degli aceti: il balsamico di Modena.

Argomentazioni di vendita

Le cipolline di Boretto sono in questo caso arricchite e valorizzate dalla presenza dell'aceto balsamico di Modena che assicura al prodotto una qualità ed un sapore decisamente elevato. Prodotto apri e gusta, pronto all'uso, molto pratico, di costo contenuto e quindi adatto a molteplici impieghi sia a freddo che a caldo.

Clientela interessata

I locali maggiormente interessati a questo prodotto sono senza dubbio ristoranti, agriturismo, pizzerie, gastronomie, bar, trattorie e wine bar.

Modi d'uso

Sono perfette accompagnate ai salumi per la preparazione di antipasti freddi, nelle insalate e come stuzzicante contorno per arrostiti e bolliti oltre che per brasati, umidi e stracotti. Perfette se ripassate in padella con poco zucchero e aceto balsamico. Il calore esalta il profumo e l'aroma dell'aceto balsamico e caramella le cipolle fino a renderle croccanti.

Idee e suggerimenti dello chef

Contorno di cipolle - Ideali tali e quali come contorno (caldo o freddo) per bolliti misti. Aggiunte 15 minuti prima del termine di cottura ad arrostiti si aromatizzano e conferiscono alla carne una carica di gusto. Tagliate a fettine e saltate in poco fondo bruno Ginos sono un ottimo letto per una fetta di brasato bollente.