



|                         |                |                     |
|-------------------------|----------------|---------------------|
| <b>Codice:</b> 01-038   |                | <b>Pz./Collo:</b> 6 |
| <b>Formato:</b> 1/1     | Latta stagnata | <b>Pezzi:</b> 50    |
| <b>Peso netto:</b> 750g |                | <b>TMC:</b> 36 mesi |

### **Ingredienti principali**

Carciofi mignon freschi, olio extra vergine di oliva, aceto di vino bianco, sale, aglio, peperoncino, aromi.

### **Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** verde, con sfumature bronzee.

**Sapore e profumo:** essendo il prodotto lavorato dal fresco, la fragranza ed il sapore si manifestano in modo deciso ed intenso, sempre piacevolmente acetato.

**Aspetto e consistenza:** carciofini calibrati, defogliati e rifilati a mano dal crudo, croccanti al palato con foglie chiuse e compatte.

### **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**

Carciofini mignon della qualità nostrana brindisina, accuratamente selezionati, calibrati e lavorati esclusivamente dal fresco nel momento migliore della raccolta tra marzo e aprile. La sgambatura e la rimozione delle foglie esterne dei carciofi, viene effettuata a mano appena colti, ossidati all'aria e poi marinati per 24 ore in olio extra vergine di oliva, aceto, peperoncino e spezie come nella migliore tradizione casalinga seguendo scrupolosamente la tipica ricetta in uso nel centro Italia. Ogni latta contiene mediamente 50-55 carciofini con foglie chiuse e compatte.

### **Argomentazioni di vendita**

I capolini di carciofo altro non sono che piccoli boccioli di carciofo, teneri e dolcissimi. La lavorazione esclusivamente artigianale, prevede l'utilizzo di una ricetta genuina e tradizionale che mira a mantenere inalterato il gusto del carciofo fresco proponendolo in una variante ricca di aromi e spezie, il tutto condito con olio extra vergine di oliva ed una piacevole nota d'aceto per arrivare a profumi e sapori particolarmente appetitosi. La validità del carciofo proposto è inoltre sottolineata dal fatto di poter essere usato immediatamente senza particolari ed ulteriori lavorazioni, dall'essere disponibile per tutto l'arco dell'anno (e quindi anche fuori stagione) nelle quantità desiderate e soprattutto a costi certi.

### **Clientela interessata**

Ristoranti, trattorie, osterie, enoteche, gastronomie, rifugi e agriturismo sono tra i principali clienti verso cui indirizzare e proporre questo prodotto. Ottimo per stuzzichini in moderni wine-bar.

### **Modi d'uso**

Concepiti per la preparazione di ricchi antipasti, insalate e buffet, si rivelano, con garanzie di sicuro successo, come eccellente benvenuto della cucina all'inizio del pasto e come finger food o tapas per aperitivi esclusivi. Eccellenti se accompagnati a carpacci di carne e pesce. Carciofino ideale per la vendita sfusa al banco gastronomico.

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

**“Piccolissimi” e gamberetti** – Procedere con l'ammollo dei gamberetti liofilizzati Ginos. Dopo qualche minuto, dopo averli accuratamente scolati, disporli in una bowl insieme ai “Piccolissimi” e condire il tutto con limone, sale, prezzemolo e aglio fresco tritato. Ottima e gustosa idea per un'entrée di sicuro successo.