



Codice:	01-104		Pz./Collo:	6
Formato:	1/1	Latta	Porzioni:	10/12
Peso netto:	780g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Melanzane fresche, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco, sale, spezie, aromi naturali.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Il prodotto presenta la tipica buccia esterna nera e la polpa interna beige con evidenti segni di grigliatura.

Sapore e profumo: fragrante, tipico di un prodotto fresco grigliato.

Aspetto e Consistenza: prodotto tagliato in modo regolare e preciso, morbido e gustoso al palato; i segni di grigliatura sono regolari e precisi lungo tutte le fette.

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

Melanzane fresche scelte e selezionate in base al calibro al fine di permettere un taglio regolare e una grigliatura uniforme lungo tutta la superficie delle fette. La grigliatura avviene in tempi brevissimi, mediante tecnologie d'avanguardia, per evitare di danneggiare le fibre e la consistenza del prodotto.

Argomentazioni di vendita

Prodotto di sicuro interesse che abbina in modo semplice ed equilibrato la fragranza della melanzana alle note del grigliato. Adatto a chi non ha tempo o mezzi per grigliare il prodotto fresco.

Clientela interessata

La potenziale clientela per questo tipo di prodotto è costituita essenzialmente da pizzerie, gastronomie, e ristoranti. Pub, paninoteche, birrerie e bruschetterie troveranno il prodotto interessante per la creazione di gustosi panini.

Modi d'uso

Ideale per la creazione di gustosi antipasti e come complemento al buffet e piatti vegetariani. Scontato l'utilizzo sulle pizze vegetariane e come contorno per piatti a base di carne e pesce. Ottimo per la farcitura di toast e panini. Volendo personalizzare la melanzana grigliata, dopo averle ben scolate, basta aggiungere fettine di aglio fresco, prezzemolo tritato, dado in polvere e olio extra vergine d'oliva per una nuova marinatura.

Idee e suggerimenti dello chef

Bucatini alle melanzane – preparare un sugo di pomodoro con abbondante soffritto di aglio e cipolla, aggiungere una parte di melanzane grigliate affettate e Julienne e qualche fetta intera. Condire bucatini cotti al dente, stendendo sul piatto le fette intere di melanzana adagiandovi in seguito la pasta condita, spolverare di pecorino grattugiato. Decorare con foglie di basilico.