



Codice: 01-335		Pz./Collo: 6
Formato: 1/1	Latta stagnata	Porzioni: 10-12
Peso netto: 780g		TMC: 36 mesi

Ingredienti principali

Peperoni rossi e gialli arrostiti a filetoni, acqua, sale.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso e giallo con gli evidenti segni tipici di un prodotto arrostito.

Sapore e profumo: tipico dei peperoni, ricchi di sapore e maturi al punto giusto con l'inconfondibile nota di arrostito.

Aspetto e Consistenza: peperoni rossi e gialli, tagliati in carnosì e consistenti filetoni.

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. Dopo l'apertura, si consiglia di mantenere il prodotto immerso nel proprio liquido di governo al fine di prevenire muffe ed ossidazioni.

Natura e caratteristiche del prodotto

Peperoni freschi della qualità Carmagnola, puliti detorsolati, tagliati a filetoni e messi ad arrostiti velocemente su griglie alimentate con braci di carbone e legna che aromatizzando il prodotto, conferisce loro il tipico profumo di fumo. Il prodotto finale è un filettone di peperone, carnoso, sodo che preserva intatto tutte le qualità del peperone fresco.

Argomentazioni di vendita

La comodità di avere un prodotto già pronto, accuratamente tagliato e arrostito offre sicuramente vantaggi indiscutibili, soprattutto per tutte quelle realtà che non dispongono di griglie o non vogliono cimentarsi nell'attento e minuzioso lavoro di grigliatura del peperone. Questa è una delle caratteristiche dei peperoni in esame ma non solo: il poter disporre di un prodotto tipicamente stagionale in ogni momento dell'anno e la facilità di poter preparare velocemente piatti di qualità, rendono estremamente interessante questa offerta Ginos. Da ricordare ancora una volta la comoda confezione da 1 chilo con apertura easy-open, che soddisfa grandi e piccole esigenze, evitando inutili sprechi.

Clientela interessata

Target ideali per questo tipo di prodotto sono essenzialmente pizzerie, gastronomie, trattorie e ristoranti. Pub, paninoteche, birrerie e bruschetterie troveranno il prodotto molto valido per la creazione di gustosi panini e deliziose bruschette.

Modi d'uso

Scolare i peperoni e quindi condirli a piacere per preparare gustosi antipasti, contorni, pizze, panini e sughi.

Idee e suggerimenti dello chef

Peperoni alla piemontese – Dopo averli ben scolati, spolverare i filetoni con prezzemolo e aglio tritati, guarnirli poi con alcuni filetti di alici, condire con olio extra vergine d'oliva e servire freddi accompagnati a salumi, formaggi e carni lesse.