

## Zucchine grigliate in olio 1/1



<b>Codice:</b>	01-105		<b>Pz./Collo:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/1	Latta Stagnata	<b>Porzioni:</b>	10-12
<b>Peso netto:</b>	700 g		<b>TMC:</b>	36 mesi

### Ingredienti principali

Zucchine fresche, olio di semi di girasole, acqua, sale, prezzemolo, aglio, piante aromatiche.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** Il prodotto presenta la tipica buccia verde brillante con polpa di colore beige chiara 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.

## *Zucchine grigliate in olio 1/1*

### **Natura e caratteristiche del prodotto**

Zucchine fresche scelte e selezionate in base al calibro al fine di permettere un taglio regolare e una grigliatura uniforme lungo tutte la superfici delle fette. La grigliatura viene effettuata in tempi brevissimi, mediante tecnologie di ultime generazione, per evitare danneggiamenti alle fibre e mantenere integra la consistenza del prodotto.

### **Argomentazioni di vendita**

Prodotto pronto all'uso per ogni evenienza o necessità improvvisa. Ideale per arricchire il buffet di verdure, pizze e piatti vegetariani, con garanzie qualitative costanti a costi contenuti. Costituisce una valida proposta per pub, bar o locali che non hanno la possibilità di “grigliare” e che utilizzano il microonde per contorni caldi e panini.

### **Clientela interessata**

Clienti ideali per questo tipo di prodotto sono essenzialmente 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 sulla pizza vegetariana o come contorno per piatti a base di carne e pesce, per farciture di snack, panini e focacce.

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

**Zucchine filanti** – Avvolgere piccoli dadi di gorgonzola con una fettina di pancetta dolce, arrotolarvi intorno una fetta di zuccina e fermare con uno stuzzicadenti. Passare per qualche minuto al forno e servire come stuzzichino o antipasto.