



Codice:	01-107		Pz./Collo:	6
Formato:	1/1	Latta	Porzioni:	10/12
Peso netto:	750g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Teste di champignons fresche, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, aglio in polvere, spezie, aromi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: marrone chiaro, più o meno intenso, con evidenti segni di grigliatura.

Sapore e profumo: l'aroma del grigliato emerge netto e distinto, accompagnato dal sapore genuino degli champignons freschi.

Aspetto e Consistenza: presenza di sole teste di champignons ben calibrate e di consistenza ottimale.

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

Prodotto con funghi freschi estremamente selezionati, sgambati e grigliati. La grigliatura avviene in tempi brevissimi ed è eseguita mediante un'innovativa tecnica (grigliatura a nastro) che permette alla testa del fungo di restare integra evitando così rotture e danni.

Argomentazioni di vendita

Classico antipasto apri e gusta, lavorato con leggera concia di aceto e poi marinato in olio ed aromi freschi. Prodotto di sicuro interesse in quanto estremamente versatile e pronto all'uso in ogni momento. La qualità del fungo garantisce un sicuro successo nella preparazione di gustosi buffet e sfiziosi antipasti. Da consigliare in alternativa allo champignon in olio, laddove necessiti un gusto di fungo più deciso e dall'aspetto innovativo.

Clientela interessata

Clienti ideali per questo tipo di prodotto sono essenzialmente wine-bar, pizzerie, gastronomie e ristoranti. Pub, paninoteche, birrerie e bruschetterie troveranno il prodotto interessante per la creazione di gustosi panini e deliziose bruschette.

Modi d'uso

Ideale come completamento ad antipasti di salume e per il buffet. Ottimo per la preparazione di invitanti bruschette e ricchi panini oppure come semplice contorno per piatti a base di carne o pesce.

Idee e suggerimenti dello chef

Rose di prosciutto – Formare con delle fette di prosciutto crudo alcune rosette, adagiarvi al centro di ognuna una testa di champignon grigliato e servire come spuntino o antipasto. A piacere si possono usare altri tipi di insaccati come salame, coppa ecc..