



Codice:	01-233		Pz./Collo:	6
Formato:	1/1	Latta	Porzioni:	secondo l'uso
Peso netto:	860g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Cipolline maggioline, crema di aceto Balsamico di Modena IGP, zucchero, mosto d'uva cotto.

Caratteristiche organolettiche

Colore: dorato.

Sapore e profumo: La cipollina si sposa in modo eccellente alle note caramellate dell'aceto balsamico di Modena.

Aspetto e Consistenza: "Perline" dal calibro omogeneo e dalla consistenza soda a cui si contrappone una glassa morbida e vellutata.

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.

Natura e caratteristiche del prodotto

Croccanti cipolline maggioline, preventivamente calibrate e quindi glassate in una crema ristretta di aceto balsamico, rigorosamente autenticata dal marchio IGP del consorzio del Balsamico di Modena.

Argomentazioni di vendita

Nate per stupire e per questo motivo rappresentano, senza ombra di dubbio, l'eccellenza tra i prodotti apri e gustati, una validissima alternativa ai soliti antipasti e contorni. Si propone inoltre come stuzzicante e prelibata variante ai comuni snack da aperitivo per l'ormai mitico momento dell'Happy Hour. L'essere già annoverate tra i prodotti Top Quality, non fa che sottolineare la bontà di queste cipolline, assolute protagoniste del panorama gastronomico Ginos.

Clientela interessata

I target di vendita principali sono bar, enoteche, gastronomie, pizzerie e ristoranti, hotel il cui scopo è quello di distinguersi dalla concorrenza, proponendo un prodotto di classe unico nel suo genere.

Modi d'uso

Sfiziose protagoniste da accompagnare agli aperitivi, salumi, formaggi, carni lesse e arrostiti; ideali nel buffet e per ottime tarte-tatin, sfogliatine e tomini farciti e quant'altro la fantasia suggerisce.

