



Codice: 01-022		Pz./Collo: 6
Formato: 1/1	Latta stagnata	Pezzi: 35-40
Peso netto: 780g		TMC: 30 mesi

Ingredienti principali

Peperoncini (circa 35 pezzi per la latta), tonno, olio di semi di girasole, acciughe, capperi, prezzemolo, aceto di vino, sale.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso vivo il peperoncino, beige la farcitura.

Sapore e profumo: prodotto leggermente piccante con un netto profumo di tonno.

Aspetto e Consistenza: i singoli peperoncini presentano al loro interno il patè di tonno preventivamente amalgamato e impastato con acciughe, spezie ed aromi freschi.

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

Il prodotto, costituito da peperoncini leggermente piccanti, viene svuotato dai semi, scottato per renderlo più digeribile, e quindi farcito con patè di tonno. Il patè è preparato selezionando il tonno migliore a cui si aggiungono acciughe, capperi, spezie ed aromi freschi. La farcitura viene eseguita manualmente peperoncino dopo peperoncino, come del resto manuale è la disposizione del prodotto all'interno della latta che ne contiene 35-40.

Argomentazioni di vendita

Prodotto di classe, con qualità decisamente elevata ma dal prezzo relativamente contenuto tenuto conto della manualità necessaria per la produzione di ogni singola confezione. Il gusto estremamente appetitoso e stuzzicante stimola il consumo di aperitivi e bevande in genere ed è quindi ottimo per l'happy hour, oltre che valorizzare il buffet ed i carrelli degli antipasti. La loro presenza è indispensabile nelle grandi occasioni, banchetti e cene d'affari per dare un tocco di raffinatezza. La confezione in latta si distingue inoltre per la praticità e versatilità grazie all'apertura a strappo e non ultimo l'ottimo rapporto qualità prezzo.

Clientela interessata

Prodotto decisamente interessante per enoteche, wine-bar, pizzerie, ristoranti e gastronomie che tendono a curare in modo sfizioso ed esclusivo la propria clientela.

Modi d'uso

Serviti tal quale per appetitosi antipasti, aperitivi o buffet, validissimi come guarnizione ad un piatto di tagliolini al pomodoro e basilico freschi, oppure ad un carpaccio di carne o di pesce.

Idee e suggerimenti dello chef

Questi sfiziosi peperoncini si abbinano a moltissimi piatti: carpacci di carne e di pesce, vitello tonnato, tacchino in gelatina, saporiti salumi e formaggi stagionati.