



Codice: 03-220		Pz./Collo: 12
Formato: 3/4	Vaso vetro	Porzioni: 12/15
Peso netto: 510g		TMC: 24 mesi

Ingredienti principali

Olive verdi, olio d'oliva, sale.

Caratteristiche organolettiche

Colore: verde oliva tipico.

Sapore e profumo: tipico dell'oliva, classico sapore mediterraneo.

Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta finemente tritato, ben amalgamato e vellutato.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i vasi 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

La materia prima è costituita da olive verdi spagnole finemente macinate ed amalgamate con olio d'oliva.

Argomentazioni di vendita

Paté dal classico sapore e profumo mediterraneo ottimo per essere usato come condimento su ogni tipo di piatto o in combinazione con altri ingredienti secondo precise ricette. Ideale per variegare le proposte del menù tradizionale con costi contenuti e per gestire eventuali emergenze in cucina. Prodotto pronto all'uso che evita il lungo processo di lavorazione per ottenere un condimento fatto fresco. Disponibile per tutto l'arco dell'anno. Pratico il vaso di vetro che ovvia a qualsiasi spreco.

Clientela interessata

Ristoranti, pizzerie, agriturismo e gastronomie. Panifici, snack-bar e bruschetterie rappresentano l'alternativa più indicata.

Modi d'uso

Ottimo per pizze bianche, bruschette, panini. Ideale come ingrediente per realizzare del pane alle olive e ancora aggiunto allo spezzatino di vitello per renderlo più succulento.

Idee e suggerimenti dello chef

Bruschetta sfiziosa – Dopo aver portato a metà cottura il pane, stendervi un velo di crema formaggi per chiudere i pori. Procedere alla farcitura con paté di olive verdi, pezzi di tonno e fantasia alla zingara Ginos e mozzarella tritata. Portare il tutto a termine cottura e spiattare.