



| | | | |
|--------------------|-----------------------------------|-------------------|---------------|
| Codice: | 03-204 - 03-216 | Pz./Collo: | 6 - 12 |
| Formato: | 1/1 - 3/4 Latta - Vaso vetro | Porzioni: | 12/15 - 10/12 |
| Peso netto: | 800g - 510g | TMC: | 36 mesi |

Ingredienti principali

Carciofi freschi, olio di girasole, sale, aromi naturali, pepe, aglio.

Caratteristiche organolettiche

Colore: beige chiaro, con evidenti tonalità verdi.

Sapore e profumo: tipico del carciofo senza odori e sapori estranei

Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta tritato, ottimamente amalgamato e di consistenza cremosa con in evidenza pezzetti di carciofo. Assenti parti estranee e/o foglie dure.

Nella versione in vaso di vetro, il prodotto è completamente frullato, perfettamente spalmabile e si presenta come crema vellutata in cui sono assenti foglie o pezzi duri.

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

La materia prima è costituita in larga parte da cuori di carciofi freschi di prima qualità, in parte finemente macinati (60%) ed in parte tagliati a pezzetti (40%).

Argomentazioni di vendita

L'elevata qualità delle materie prime impiegate unitamente alla particolare ricetta, fanno di questa crema una specialità dal gusto caratteristico di carciofo fresco e dalla resa elevata. Il composto si presenta in parte cremoso (60%) ed in parte a pezzetti (40%) e questo per ottenere un effetto visivo sui piatti finiti, molto più appagante. Ideale per variegare le proposte del menù tradizionale a costi davvero contenuti e per gestire eventuali emergenze in cucina. Prodotto pronto all'uso che evita il lungo processo di lavorazione per ottenere un condimento fatto con carciofi freschi. Disponibile durante tutto l'arco dell'anno. Pratiche le latte con l'apertura a strappo.

Nella versione in vaso di vetro, il prodotto è completamente frullato, perfettamente spalmabile e si presenta come crema vellutata in cui sono assenti foglie o pezzi duri.

Clientela interessata

Bruscherie e birrerie sono sicuramente un valido target di clienti per la facilità d'uso della crema nella preparazione di panini e bruschette. Il prodotto è indiscutibilmente legato alla cucina di ristoranti, pizzerie, rosticcerie, agriturismi e mense dove viene impiegato per molti utilizzi. Macellerie, raviolifici e panifici rappresentano sicuramente ottime alternative per la vendita.

Modi d'uso

Questo preparato presenta possibilità d'uso molteplici in quanto ottima base per condire pasta e risotti, per preparare frittate, torte salate e pizze, per farcire focacce, panini e guarnire tartine. Ideale, lavorata con ricotta, uova sale e pepe, come ripieno a ravioli, crespelle e panzerotti. Sfiziosa per vellutate.

Idee e suggerimenti dello chef

Soufflè delicato – Per un ottimo soufflè d'antipasto: ad una confezione di Gran Crema da 1/1 aggiungere 8 rossi d'uovo e 200 g. di parmigiano grattugiato. Salare, pepare e amalgamarvi i bianchi d'uovo montati a neve. Riempire piccoli stampini a metà, infornare a bagnomaria. Si otterranno dei morbidi soufflè di carciofi.

Torta salata alla Ciociara – Foderate con pasta sfoglia una tortiera precedentemente unta con burro e spolverata di farina bianca. Riempitela con la farcia ottenuta con uova, panna, pancetta, pecorino romano e grancrema di carciofo. Infornare a 180°C per 30 minuti e servire ben calda come antipasto o come contorno.