



Codice: 03-248		Pz./Collo: 12
Formato: 3/4	Vaso vetro	Porzioni: 12/15
Peso netto: 520g		TMC: 24 mesi

Ingredienti principali

Pomodori secchi, olio d'oliva, sale, pinoli, basilico, zucchero, piante aromatiche.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso intenso.

Sapore e profumo: tipico del pomodoro secco con decise note mediterranee.

Aspetto e Consistenza: crema omogenea, densa, perfettamente spalmabile e priva di grumi.

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

Il pesto mediterraneo è preparato secondo una tipica ricetta siciliana, che racchiude la passione per i sapori semplici ma decisi, mantenendo inalterati i rapporti tra i vari ingredienti al fine di assicurare fragranze e genuinità.

Argomentazioni di vendita

Questa crema tipica della nostra dieta mediterranea costituisce l'esempio di come un prodotto semplice e ben lavorato possa essere proposto a 360° sull'intero mercato in quanto unisce la versatilità all'ottima resa.

Questo prodotto in particolare, grazie agli ingredienti impiegati, si abbina ad ogni pietanza finita a partire da una semplice bruschetta fino al piatto più elaborato che può necessitare di una stuzzicante nota distintiva. Il costo porzione risulta inoltre decisamente interessante grazie all'elevatissima resa. Crema pronta all'uso che evita il lungo processo di lavorazione per ottenere un condimento fatto fresco; disponibile per tutto l'arco dell'anno. Decisamente pratico il vaso di vetro che ovvia a qualsiasi spreco grazie al coperchio apri e chiudi.

Clientela interessata

Le categorie interessate sono molteplici e possiamo suggerire: pizzerie, fast-food, gastronomie, panifici, ristoranti, snack-bar, birrerie e circoli.

Modi d'uso

Ideale per essere spalmata tal quale su crostini, pizze, panini, ecc.. Ottima come farcitura per tramezzini, pan brioche e panettoni gastronomici. In aggiunta a sughi o salse, completa in modo eccellente primi piatti o secondi di pesce.

Idee e suggerimenti dello chef

Focaccia alla Siciliana – Scaldare il forno a 200 °C. Stendere 300g di pasta per pizza su poca farina e formare una focaccia alta 5 mm. Accomodarla in una teglia foderata con carta da forno. Premere con le dita sulla superficie, distribuire 3 cucchiaini di pesto rosso e gli aghi di rosmarino. Condire con sale grosso e pepe. Cuocere la focaccia al centro del forno per 20 minuti. Servire ben calda.

Involtini Tricolore - Lavare 2 zucchine, affettarle per il lungo e grigliarle da ambo i lati e salarle. In una ciotola amalgamare 150g di Philadelphia con 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato, sale, pepe q.b.

Spalmare il composto ottenuto sulle zucchine, arrotolarle su loro stesse creando così gli involtini. Riporli in frigorifero per 2 ore. Prima di servirli intiepidirli leggermente nel microonde e decorarli poi con Pesto Rosso Ginos. Buon appetito!