



<b>Codice:</b>	01-007		<b>Pz./Collo:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/1	Latta stagnata	<b>Porzioni:</b>	12-15
<b>Peso netto:</b>	770g		<b>TMC:</b>	36 mesi

### **Ingredienti principali**

Pomodorini gialli, pelati e parzialmente essiccati, olio di semi di girasole, basilico, zucchero.

### **Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** giallo, con assenza di parti scure e/o necrotiche.

**Sapore e profumo:** di pomodoro fresco, con note dolci delicatamente speziate.

**Aspetto e Consistenza:** i pomodorini si presentano interi, piccoli, ben calibrati e privi della buccia.

### **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

Originali, inimitabili, unici e sorprendenti, i pomodorini gialli sono frutto di un’attenta selezione di sementi nazionali, con caratteristiche qualitative assolutamente di prim’ordine. Il singolare colore giallo, la deliziosa polpa, il basso contenuto di semi, l’attenta calibrazione, sono tutte caratteristiche dell’eccellenza raggiunta. Durante la lavorazione i pomodorini vengono pelati, parzialmente essiccati e delicatamente canditi con zucchero. L’aggiunta di spezie, aglio, basilico fresco ed olio chiudono il processo produttivo conferendo al Golden Baby caratteristiche tipiche e distintive di un pomodoro Top Quality.

### Argomentazioni di vendita

I Golden Baby sono dei pomodorini innovativi con caratteristiche uniche ed inimitabili per qualità e metodologie di lavorazione impiegate. Il loro pregio sta nel sapore delicato e ricco di fragranze mediterranee e nell’originale colore giallo che li rendono facilmente abbinabili a diverse preparazioni culinarie. Prodotto versatile, d’elevata resa, non acetato, adatto a svariati utilizzi in cucina e pronto per esaltare primi e secondi piatti a base di pesce. La latta da un chilogrammo, con apertura a strappo è sempre di una praticità unica e soddisfa pienamente piccole e grandi necessità, ideale per gestire qualsiasi evenienza.

### Clientela interessata

Il prodotto è largamente utilizzato da tutte le realtà che intendono curare in modo attento l’aspetto e la qualità dei propri piatti. I locali maggiormente interessati saranno quindi ristoranti, pizzerie, alberghi, trattorie, vocati alla cucina di mare.

### Modi d’uso

Prodotto molto duttile in cucina, ideale per scatenare la fantasia degli chef, sorprendere i clienti con pizze gourmet, antipasti originali, sfiziosi ragù di pesce e contorni dal sapore e colori mai visti. Interessante l’abbinamento con i pomodorini rossi Bebé, per l’efficace effetto cromatico e per le note mediterranee perfettamente bilanciate che entrambe i prodotti sono in grado di offrire.

### Idee e suggerimenti dello chef

**Insalata multicolor** – Affettare due cetrioli ed una cipolla rossa e tagliare a cubetti una gamba di sedano. Scolare 150 g di pomodorini gialli Golden baby ed altrettanti di Bebé. Aprire un avocado, sbucciatelo e tagliatelo a fettine. Versare il tutto in una bowl e condire con il succo di un lime. Unire 150 g di mozzarella a bocconcini ed infine due cucchiaini di yogurt greco; salare e pepare. Prima di servire cospargere l’insalata con un cucchiaino di mandorle a lamelle precedentemente tostate.