



Codice:	01-008		Pz./Collo:	6
Formato:	1/1	Latta stagnata	Porzioni:	12-15
Peso netto:	770g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Pomodorini gialli freschi parzialmente essiccati, olio di semi di girasole, aglio, basilico fresco.

Caratteristiche organolettiche

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

Sapore e profumo: di pomodoro fresco, dolce e delicato, tipicamente mediterraneo.

Aspetto e Consistenza: i pomodorini si presentano tagliati a metà, parzialmente essiccati, con buccia morbida e tenera.

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

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 tagliati a metà e parzialmente essiccati al caldo sole estivo. L’aggiunta di basilico fresco, aglio e olio di girasole chiudono il processo produttivo conferendo al Pomosole caratteristiche tipiche e distintive di un pomodoro di alta gamma.

Argomentazioni di vendita

I pomodorini “Pomosole” sono un prodotto apri e gusta con caratteristiche uniche ed inimitabili per qualità e metodologie di lavorazione. Il loro pregio consiste nel sapore dolce e delicato ma allo stesso tempo pieno 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 oltre ad originali pizze gourmet. La latta da un chilogrammo, con apertura a strappo è di una praticità unica e soddisfa pienamente piccole e grandi necessità, ideale per gestire qualsiasi emergenza.

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 “Cilieginio alle erbe” per l’efficace effetto cromatico “alla spagnola” e per le note mediterranee perfettamente bilanciate che entrambe i prodotti sono in grado di offrire.

Idee e suggerimenti dello chef

Linguine 1000 profumi - Mettete a lessare 500 g. di linguine in abbondante acqua salata. Mentre la pasta cuoce versate un cucchiaio di olio d’oliva in una padella capiente, fatelo scaldare e aggiungete 5-6 filetti d’acciuga Ginos fino a farli sciogliere. Quando saranno sciolti aggiungete 2 cucchiai di pangrattato e fatelo dorare leggermente. Scolate quindi la pasta al dente e saltatela nella precedente padella aggiungendo anche un mestolo di acqua di cottura, condite con una dozzina di pomodorini “Pomosole” e “Cilieginio alle erbe”, mescolate con cura per distribuire il condimento. In ultimo aggiungete delle foglie di basilico fresco spezzate con le mani. Servite caldo.