



<b>Codice:</b>	01-015 – 01-040		<b>Pz./Collo:</b>	6 - 12
<b>Formato:</b>	1/1 - 1/2	Latta stagnata	<b>Porzioni:</b>	10-12 - 5-7
<b>Peso netto:</b>	770g - 400g		<b>TMC:</b>	36 mesi

### **Ingredienti principali**

Pomodori freschi parzialmente essiccati, olio di semi di girasole, zucchero, sale, aglio, basilico.

### **Caratteristiche organolettiche**

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

**Sapore e profumo:** di pomodoro fresco, con delicato profumo di basilico.

**Aspetto e Consistenza:** i pomodori si presentano tagliati a metà in modo regolare 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**

Il pomodoro fresco tagliato in due parti, viene parzialmente essiccato al caldo sole estivo, per diventare “semi dry”. Impreziosito poi con olio, aglio, pepe e basilico fresco si trasforma in “O sole mio”.

### **Argomentazioni di vendita**

“O sole mio”, il “Best Seller” Ginos per eccellenza, è un prodotto apri e gusta con caratteristiche uniche e inimitabili per qualità e metodologie di lavorazione. Il suo pregio consiste nel sapore delicato ma allo stesso tempo pieno e ricco di fragranze e profumi mediterranei e quindi facilmente abbinabile a diverse preparazioni. Prodotto versatile, non acetato, adatto anche all’utilizzo a caldo in cucina. I due formati, entrambi con apertura a strappo, soddisfano pienamente piccole e grandi necessità, ideali per gestire qualsiasi emergenza.

### **Clientela interessata**

Il prodotto è largamente utilizzato da tutti coloro che intendono curare l’aspetto e la qualità di piatti e contorni di un certo pregio. I locali maggiormente interessati saranno quindi ristoranti, pizzerie, alberghi, trattorie, paninoteche, enoteche, bar, rifugi, bruschetterie, ecc.

### **Modi d’uso**

Prodotto molto duttile in cucina: ideale per antipasti, contorni e nei buffet; sfizioso come stuzzichino accompagnato a vino e aperitivi. Ottimi da gustare con i salumi, con la pasta, sulla pizza, focacce o con mozzarella di bufala. Eccezionale con burrata, culatello e gnocco fritto.

### **Idee e suggerimenti dello chef**

**Tagliolini “O SOLE MIO”** – Soffriggere due spicchi d’aglio in un goccio d’olio e.v.o., aggiungere 5 code di scampo sgusciate per ogni porzione che si vuole realizzare, bagnare con brandy e fiammeggiare velocemente. Proseguire la cottura con fumetto di crostacei Ginos e a cottura quasi ultimata aggiungere due mezzi pomodori “O sole mio” tagliati a pezzettini per ogni porzione. Scolate i tagliolini al dente e versateli sul sugo appena fatto, saltate il tutto e spolverate di erba cipollina tritata fresca.