



Codice:	01-012		Pz./Collo:	6
Formato:	1/1	Latta stagnata	Porzioni:	16-18
Peso netto:	770g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Tomates cerises italiennes fraîches partiellement séchées, huile de tournesol, épices.

Caratteristiche organolettiche

Couleur : rouge vif, sans parties sombres et/ou nécrotiques.

Goût et odeur: décisif et intense, typiquement méditerranéen.

Aspect et texture : les tomates cerises sont coupées en deux, partiellement séchées, avec une peau douce et tendre.

Avvertenze per la conservazione

Conservez les bocaux dans un endroit frais et sec, à l'écart des sources de chaleur ; après ouverture, placer au réfrigérateur (0-4°C) et consommer rapidement. L'ajout éventuel d'huile ne peut que protéger contre l'oxydation à l'air et la formation de moisissures et ne représente pas une garantie pour la conservation du produit dans un emballage ouvert.

Natura e caratteristiche del prodotto

Pomodorini italiani tagliati a metà, parzialmente essiccati al caldo sole estivo, impreziositi con maggiorana, timo, origano e conservati in olio di girasole, pronti all’uso.

Argomentazioni di vendita

I cilieginini Ginos sono un prodotto apri e gusta con caratteristiche uniche ed inimitabili per qualità e metodologie di lavorazione. Il loro pregio consiste nel sapore deciso ma allo stesso tempo pieno e ricco di fragranze mediterranee e quindi facilmente abbinabile a diverse preparazioni. Prodotto versatile, d’elevata resa, non acetato, adatto anche all’utilizzo a caldo in cucina. La latta da un chilogrammo, con apertura a strappo è di una praticità unica e soddisfa pienamente piccole grandi necessità, ideale 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, forni, 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.

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 cucchiari 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 cilieginini e mescolate con cura per distribuire il condimento. In ultimo aggiungete delle foglie di basilico fresco spezzate con le mani. Servite caldo.