



Codice:	03-227		Pz./Collo:	12
Formato:	3/4	Vaso Vetro	Porzioni:	12/15
Peso netto:	510g		TMC:	24 mesi

Ingredienti principali

Peperoni, olio di girasole, olive verdi, carote, olive nere, capperi, carciofi, sale, peperoncino, aceto di vino, aromi e spezie.

Caratteristiche organolettiche

Colore: aranciato.

Sapore e profumo: l'aroma caratteristico del peperone miscelato a verdure quali olive, capperi e carciofi con una decisa nota piccante.

Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta come crema di verdure finemente tritate.

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

La grancrema “Tremenda” viene prodotta in modo semplice e genuino tritando finemente i migliori peperoni, olive e carciofi al fine di ottenere un composto omogeneo a cui viene aggiunto del peperoncino che conferisce quella distintiva nota piccante.

Argomentazioni di vendita

Questa grancrema costituisce l’esempio di come un prodotto semplice e ben lavorato possa essere proposto a 360° sull’intero mercato in quanto unisce in modo efficace la versatilità con l’ottima resa.

I prodotti piccanti e questo prodotto in particolare sono oramai ingredienti impiegati, a seconda dei gusti, in ogni pietanza finita, a partire da una semplice bruschetta fino al piatto più elaborato che può necessitare di una stuzzicante nota piccante. Ideale per variegare le proposte del menù tradizionale e per gestire eventuali emergenze in cucina. Prodotto pronto all’uso che evita il lungo processo di lavorazione per ottenere un condimento fatto fresco. Disponibile per tutto l’arco dell’anno. Pratico il vaso di vetro, con il tappo apri e chiudi, che ovvia a qualsiasi spreco.

Clientela interessata

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

Modi d’uso

Nella preparazione di antipasti e pasticceria salata in genere, può essere utilizzata ottimamente come ingrediente per ottime farciture piccanti e guarnizioni appetitose (utilizzata tal quale o in combinazione con altri ingredienti come maionese). Ottimo condimento per primi piatti abbinata al sugo di pomodoro fresco o ragù di carne. Ideale per bruschette, tramezzini e per una pizza sfiziosa.

Idee e suggerimenti dello chef

Pasta Estate – Condire 100 gr. di pasta appena scolata e raffreddata sotto acqua corrente con un cucchiaio di Gran Crema Tremenda e un cucchiaio di pesto Ginos. Aggiungere formaggio feta greco a cubetti, pomodori semi dry a spicchi e olio extra vergine.