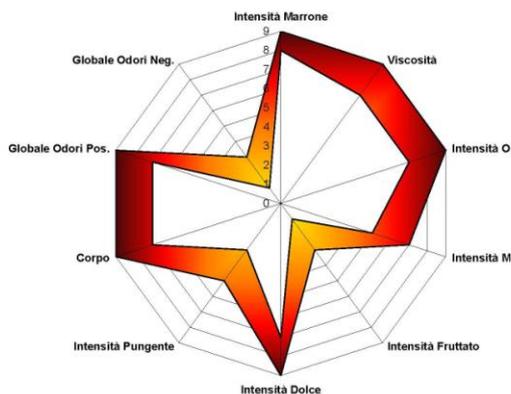




Sistemi Commerciali Integrati
per le Aziende Leader



SCHEDA TECNICO FORMATIVA ITEM



NOME PRODOTTO:

Aceto Balsamico di Modena "SANTORINI" ml. 250

DESCRIZIONE:

Della gamma **a catalogo**, è l'Aceto Balsamico di **qualità superiore**. Dal colore molto intenso, corposo, molto denso, poco fruttato, non pungente, molto dolce, buon profumo di mosto cotto.

CARATTERISTICHE:



- **Invecchiato** in legno per **oltre 3 anni**.
- **E' "mieloso"** e dal gusto superbo, all'altezza delle migliori occasioni.

PROVENIENZA:

- **Prodotto** esclusivamente da **mosti** provenienti dalla Regione Emilia Romagna e da **vini** locali.
- **Imbottigliato** nella zona d'origine.

QUALITA':



4 FOGLIE , nella variante qualitativa più alta della gamma.

ACIDITA' TOTALE :

6%

TMC:

Illimitato

TIPO CONFEZIONE:

Bottiglia in vetro

PESO:

Netto: ml. 250

CANALE DI UTILIZZO

- Alta e media Ristorazione, gastronomie, Hotellerie, Catering.

IMPIEGO IN CUCINA

- Ideale da usare tal quale **“a crudo”** per ricette esclusive, con la frutta, sul gelato, sul parmigiano,
- Perfetto a completamento del **“menage”** (l’oliera completa di sale e pepe) in sala da pranzo.

COMPETITORS

- Ponti, Monari Federzoni, Fini.

DOMANDE

1. Nell’aceto Balsamico di Modena **“Santorini”**, sono permessi altri ingredienti?
2. Che differenza c’è tra l’aceto Balsamico di Modena **“Santorini”** e l’aceto **Balsamico Tradizionale** di Modena”?
3. Il prezzo è sufficiente a individuare il livello di qualità del prodotto?
4. Ma qual è la dose consigliata a porzione?

RISPOSTE

1. **No**, è vietato aggiungere altri ingredienti oltre al mosto d’uva e l’aceto di vino. **Nel “Santorini” non** viene aggiunto **nemmeno il caramello**, che solitamente può essere aggiunto in piccola percentuale, per aggiustare il colore.
2. **Sicuramente non ha** le stesse qualità organolettiche dell’aceto Balsamico Tradizionale di Modena, ma, pur non essendo lo stesso prodotto, lo può sostituire egregiamente nella ricetta per il suo aroma e sapore intensi, grazie al minor costo.
3. **No**, il prezzo spesso varia in relazione al marchio o alla presentazione, e non è sufficientemente indicativo della qualità per il consumatore. Per questo **è consigliabile avvalersi** del sistema di **classificazione delle “foglie”** che offre un valido aiuto nell’individuare la qualità .
4. **“Santorini”**, essendo molto denso, si usa **“a gocce”** sulle pietanze. **Un cucchiaino da tè**, è la porzione giusta. **Quindi ha un’alta resa.**

SUGGERIMENTI CULINARI

Composizione di fragole, fave e uovo di quaglia affogato con emulsione all’aceto Balsamico di Modena



Sistemi Commerciali Integrati
per le Aziende Leader



SCHEDA TECNICO FORMATIVA ITEM



NOME PRODOTTO:	Tartufi estivi macinati 180 g.
DESCRIZIONE:	Tartufi neri estivi macinati
CARATTERISTICHE:	<ul style="list-style-type: none">➤ Facile e pratico da spalmare.➤ 10 porzioni in ogni scatola.➤ Alta resa con aggiunta di olio extra vergine.
QUALITA':	Tartufi estivi (Tuber Aestivum Vitt), sugo di tartufi, sale, aromi.
COLORE:	Nero
TMC:	4 anni dalla data di confezionamento.
TIPO CONFEZIONE:	Scatola di latta con tappo "salva aroma"
PESO:	Netto: 180 g. Sgocciolato: 180 g.

CANALE DI UTILIZZO

- Ristorazione moderna, snack bar, media e alta ristorazione, gastronomie, club serali.

IMPIEGO IN CUCINA

- Ideale per preparare i "dressing" al tartufo freddi.
- Ottimo per tartine, bruschette e primi piatti.
- Facile nella preparazione di ripieni, quenelle* e farcie, di carne, pesce e verdure.
- Come ingrediente per frittate e uova strapazzate.

*vedi glossario.

DOMANDE	RISPOSTE
<ol style="list-style-type: none"> 1. Come si presenta il prodotto? 2. Che vantaggi ho? 3. Ed il valore aggiunto? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pronto all'uso. Ideale da usare tal quale, ottimo come ingrediente per la preparazione di salse. 2. La lunga conservazione permette di gustare in ogni stagione dell'anno i migliori tartufi neri estivi. 3. Valido tocco finale ai piatti a base di tartufo fresco, per esaltarne il gusto e l'aroma. Grazie all'intenso sapore, consente di risparmiare l'utilizzo del prodotto fresco.

SUGGERIMENTI CULINARI

Filetto di maiale in crosta di tartufo estivo macinato con fagottino di verza