



QUANDO
L'HAMBURGER
diventa
Gourmet
Ginos c'è



L'AGRODOLCE
L'ESOTICA

LA REGINA DELLA CUCINA SI FA IN 4 PER BURGER GOURMET

LE CIPOLLE
CARAMELLATE

PREMIO TOP 100
CATEGORIA PACKAGING
CIBUS 2022

LA VIOLA

CIPOLLA LA VIOLA cod. 01242

Cipolla viola lavorata dal fresco e tagliata grossolanamente in modo artigianale; viene quindi governata con una miscela di oli nobili per un risultato strepitoso. Il prodotto risulta particolarmente apprezzato per la facilità d'impiego e l'ottima croccantezza della cipolla.



LA BIONDA

CIPOLLE CARAMELLATE cod. 01235

Anelli di cipolla grigliati, lavorati partendo da **cipolle fresche**, governati poi in un delicato bagno agrodolce che ne caratterizza il risultato unitamente ad una leggera nota di fumo lasciata dalla grigliatura. Prodotto dalla resa elevata e con un peso sgocciolato di ben 600 grammi a latta.



LA GIALLA

CIPOLLE STUFATE cod. 01236

Anelli di cipolla lavorati partendo da cipolle fresche, governati e poi stufati con **birra senza glutine e curry** che ne conferiscono un gusto unico, intenso e delicato. Proposta innovativa per burger veggie e non; dai sapori e profumi esotici.

LA ROSSA

CIPOLLA CARAMELLATA cod. 01254

Cipolle rosse fresche affettate, grigliate e poi lavorate con olio di girasole, sale e zucchero fino alla caramellizzazione delle stesse. Prodotto pronto di grande qualità ed alta resa, decisamente pratico e dal costo porzione contenuto grazie all'elevato peso sgocciolato.



LE SALSE SPECIALI

GINOS PRESENTA I NUOVI SQUEEZER

I nuovissimi squeezer con salse speciali dal sapore unico. Farciture pratiche e veloci per hamburger, panini, piadine, pizze e bruschette. Salse facili da abbinare a croccanti filetti di pesce, golosi bocconcini di pollo, patatine fritte e tanto altro da scoprire e inventare...



OLIVA NERA

OLIVA NERA SQUEEZER cod. 03266

Salsa di olive nere finemente frullata ed omogenizzata, dai sapori e profumi mediterranei. Ottima come condimento a 360 gradi per completare burger, piadine e pizze gourmet.

PEPPERFUMÉ

PEPPERFUMÉ SQUEEZER cod. 03260

Salsa realizzata con peperoni rossi freschi arrostiti pelati e frullati. Dal gusto unico con la sua nota caratteristica di fumé che la rende esclusiva, ideale per burger, patatine fritte e carni alla griglia.

RED HOT

RED HOT SQUEEZER cod. 03258

Salsa per amanti dei gusti strong, prodotta con peperoncini rossi tondi piccanti e limoni freschi, per un abbinamento originale ed impareggiabile che la rende speciale... **Assolutamente da provare!!!**

CUORDICIPOLLA BIONDA

CUORDICIPOLLA BIONDA cod. 03261

Salsa prodotta con un lungo processo di cottura delle cipolle fino alla loro completa caramellizzazione. Ideale per burger, formaggi, carni e pesci lessati.

CUORDICIPOLLA ROSSA

CUORDICIPOLLA ROSSA cod. 03264

Salsa prodotta con un lungo processo di cottura delle cipolle fino alla loro completa caramellizzazione. Ideale per burger, formaggi, carni e pesci lessati.

BONCECIO

BONCECIO cod. 03265

Salsa elaborata partendo da ceci e semi di sesamo tostati, arricchita con erbe aromatiche e spezie. L'hummus rivisitato da Ginos, cremoso e delicato per burger vegani e finger da aperitivo o per una veloce mantecatura a primi e secondi piatti Gluten-free.

VEGANELLA

VEGANELLA cod. 03259

Salsa innovativa fresca, realizzata con carote, cipolle, peperoni rossi e cetrioli. Un poker di verdure dell'orto che dà vita a una salsa agrodolce caratterizzata dalla freschezza del cetriolo. Ideale per burger vegetariani e vegani. Molto interessante l'abbinamento con carni bianche e pesce cotto a vapore.

LE SALSE SPECIALI



LE VERDURE SFIZIOSE...



FRIARIELLI

FRIARIELLI IN OLIO cod. 01245

Sapori e profumi decisamente intensi per questa infiorescenza della cima di rapa o broccoletto invernale che viene lavorata, appena colta, con olio, aglio e peperoncino come vuole la tradizione napoletana.



SCAROLA

SCAROLA cod. 01244

Insalata rustica lavorata rigorosamente da materia prima fresca con la semplice aggiunta di olio, aglio, peperoncino e acciughe secondo la tradizionale ricetta del sud Italia.

NELLA BUSTA TUTTO PRODOTTO



PORFUMÉ

PORFUMÉ cod. 01252

Prodotto realizzato con porri freschissimi tagliati a rondelle di circa mezzo centimetro e poi grigliati alla piastra dove si arricchiscono di una decisa nota fumé. Pochissimo liquido di governo nella pratica busta pronta all'uso.



COLESLAW

CAVOLI E CAROTE MARINATI cod. 01253

Cavolo cappuccio e carote, freschissime verdure tagliate alla julienne e poi marinate con acqua, olio, zucchero, aceto e sale; pronte all'uso per ricche farciture di burger o come contorno a carni alla griglia, pollo e pesce fritto. Arricchite, a scelta, con maionese, panna acida, senape o ketchup diventano delle squisite varianti.



LE VERDURE SFIZIOSE...

PER BURGER VEGETARIANI ...E NON

**I CONTORNI
SUCCULENTI...**

**...DEL VECCHIO
SALOON**

**DAL PANINO
AL BURGER...**

**IL GRANDE
CLASSICO**



CETRIOLI GURKEN

CETRIOLI AFFETTATI ALLA TIROLESE cod. 01255

Cetrioli lavorati esclusivamente dal fresco con la tradizionale ricetta in agrodolce caratterizzata dalla presenza di cipolla, aneto pepe e peperone. Gustosi e croccanti si accompagnano felicemente a taglieri di salumi, formaggi e carni lesse. Ottimi come aperitivo si rivelano sfiziosi nei burger e con lo speck tagliato a coltello. Oggi disponibili anche nella versione preaffettata nel pratico vaso con capsula apri e chiudi.



CETRIOLI GURKEN

CETRIOLI CROCCANTI ALLA TIROLESE cod. 99027

Cetrioli lavorati esclusivamente dal fresco con la tradizionale ricetta in agrodolce caratterizzata dalla presenza di cipolla, aneto pepe e peperone. Gustosi e croccanti si accompagnano felicemente a taglieri di salumi, formaggi e carni lesse. Ottimi come aperitivo si rivelano sfiziosi nei burger e con lo speck tagliato a coltello.



**IL PIATTO
TRADIZIONALE**

SPECIALE IN TUTTE LE BIRRERIE

**E PER FINIRE...
ZUPPA**



ZUPPA DI GOULASCH

ZUPPA DI GOULASCH cod. 06002

Zuppa costituita da pezzi di carne bovina magra di provenienza argentina selezionata all'origine con aggiunta di vegetali freschi e caratterizzata dalla paprika dolce. La miscela degli ingredienti è realizzata con cura, seguendo la tradizionale ricetta Altoatesina, che conferisce al prodotto un gusto genuino, ricco ed equilibrato dal sapore dolce / piccante.

GOULASCH

GOULASCH cod. 07004

Prodotto di qualità, preparato con cura ed attenzione secondo la tipica ricetta ungherese pronto per essere servito. La qualità del prodotto si sposa alla praticità d'uso dello stesso, in quanto permette di evitare i lunghi tempi di lavorazione e preparazione altrimenti necessari. È così possibile proporre costantemente questo piatto o risolvere con estrema facilità le varie emergenze in cucina.



SPECIALISTI

Vuol dire prima di tutto ricercare, abbinare, sperimentare, testare per trovare così l'idea prodotto da processare e poi presentarla al mercato.

Questa è la metodologia con la quale Ginos, da sempre, opera per arrivare a proporre ai propri clienti prodotti innovativi, idee e abbinamenti che spaziano dal classico al curioso allo sfizioso con una gamma di referenze completa di farciture e salse totalmente vegetali, contorni, primi e secondi piatti, per il canale birreria.

Una ricerca continua stimolata dalle richieste dei nostri clienti / agenti e dai successi dei prodotti presentati per il mondo panino / burger.

***Spalanca la porta al tuo successo
coglilo subito, coglilo adesso!***

IN FARCITURE GOURMET

Seguici sui social!



www.ginos.it

