



Italiani si nasce, specialità Ginos si diventa

La vaschetta perfetta

FORMATO GASTRONORM = IDEALE PER LO STOCCAGGIO
NELLA VETRINA, IN FRIGORIFERO ED IN MAGAZZINO

COMODA APERTURA = VELOCITÀ DI SERVIZIO

STERILIZZAZIONE BREVE = MIGLIORE QUALITÀ DEL PRODOTTO

CONFEZIONAMENTO A CADUTA = PRODOTTO PERFETTO

MENO LIQUIDO DI GOVERNO = MAGGIORE PESO SGOCCIOLATO

COPERCHIO SALVAFRESCHEZZA ?? = INCLUSO

LUNGA CONSERVAZIONE = PRONTI IN OGNI OCCASIONE

IMBALLO TOTALMENTE RICICLABILE SEPARATAMENTE

La latta tutto prodotto

PESO SGOCCIOLATO ELEVATO

LIQUIDO DI GOVERNO AL MINIMO

RAPPORTO QUALITÀ / PREZZO COMPETITIVO

IMBALLO TOTALMENTE RICICLABILE

CONFEZIONAMENTO A CADUTA = PRODOTTO PERFETTO

SENSIBILE RIDUZIONE DEI MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO

NUMERO PEZZI PER LATTA PARITETICO

LUNGA CONSERVAZIONE A TEMPERATURA AMBIENTE



Ecco la latta intelligente...

L'alta qualità italiana è servita con il brindisino



Carciofi a fettine in olio - Cod. 01-213

senza glutine

Carciofi freschi, a fettine, **lavorati senza prezzemolo**, ricettati con aromi naturali per garantire una trifolatura leggera e delicata che esalta la caratteristica dolcezza del carciofo fresco. Danno il meglio di sé su pizze, bruschette e panini o come gustoso contorno a piatti di carne e pesce; ottimi per realizzare risotti, pasta corta, crespelle e lasagne vegetariane.

Formato: latta - **Peso netto:** 1900 g - **Porzioni:** 18-20 Pezzi / **collo:** 6 - **TMC:** 36 mesi

Cod. 01-222

Carciofi a fettine trifolati speciali per pizza

senza glutine

Carciofi freschi, studiati e lavorati con un unico obiettivo: realizzare pizze di alta qualità e non solo. Il taglio a fettina ha infatti un'eccellente azione coprente sulla pizza, permettendo rese decisamente interessanti e notevoli economie nei costi. La lavorazione dal fresco è inoltre garanzia di qualità senza confronti. **La trifolatura prevede l'utilizzo di peperoncino dolce e prezzemolo freschi.**

Formato: latta - **Peso netto:** 1900 g - **Porzioni:** 18-20 Pezzi / **collo:** 6 - **TMC:** 36 mesi



Carciofi a spicchi trifolati - Cod. 01-217

senza glutine

Lavorati esclusivamente dal fresco, nel momento migliore della raccolta, tagliati a piccoli spicchi regolari e ricettati con aromi naturali per garantire una trifolatura leggera e delicata che esalta la caratteristica dolcezza del carciofo fresco. Eccellenti per esaltare pizze di qualità, bruschette, stuzzicanti panini o come gustoso contorno a piatti di carne e pesce; ideali nel buffet, per piatti freddi e insalate.

Formato: latta - **Peso netto:** 1900 g - **Porzioni:** 18-20 Pezzi / **collo:** 6 - **TMC:** 36 mesi



il Packaging del futuro !!!

dal fresco nella nuova latta **TUTTOPRODOTTO**



Carciofi alla romana - Cod. 01-214

senza glutine

Carciofi pugliesi della varietà "Mammola millefoglie", accuratamente selezionati, defogliati a mano, calibrati e lavorati esclusivamente dal fresco nel momento migliore della raccolta tra marzo ed aprile. La pulitura del gambo è fatta manualmente tramite una raspa, in modo da conferire al prodotto un aspetto casereccio. Ogni latta contiene 22-24 carciofi accuratamente stivati a mano al fine di mantenere intatti corolle e gambi.

Formato: latta - Peso netto: 1900 g - Porzioni: 22-24 Pezzi / collo: 6 - TMC: 36 mesi

Fiordicarciofo corolle trif. - Cod. 01-224

senza glutine

Corolle di carciofo della qualità nostrana brindisina, tornite fino al cuore, lavorate con una delicata trifolatura in bianco (senza prezzemolo). Ogni latta contiene mediamente 38-40 boccioli con foglie chiuse e compatte. Prodotto di qualità eccellente, molto versatile, che ben si presta alla cucina come contorno o per fini guarnizioni. In pizzeria, oltre alla qualità, garantisce sempre un food-cost certo grazie alla facile porzionatura.

Formato: latta - Peso netto: 1900 g - Porzioni: 18-20 Pezzi / collo: 6 - TMC: 36 mesi



Carciofi tagliati triolati - Cod. 01-215

senza glutine

Carciofi della qualità nostrana brindisina, lavorati esclusivamente dal fresco nel momento migliore della raccolta, defogliati e conciati con aromi freschi naturali per garantire una trifolatura leggera e delicata senza togliere il caratteristico gusto al carciofo stesso. La ricetta non prevede l'impiego di aceto e permette quindi di mantenere inalterate le caratteristiche del carciofo fresco che risulta essere versatile per qualsiasi utilizzo.

Formato: latta - Peso netto: 1900 g - Porzioni: 18-20 Pezzi / collo: 6 - TMC: 36 mesi

I carciofi Brindisini dal fresco

Oggi nella nuova confezione tutto prodotto

La vaschetta ??? Perfetta !!!



Carciofi a fettine in olio - Cod. 01-250

senza glutine

Carciofi freschi, a fettine, **lavorati senza prezzemolo**, ricettati con aromi naturali per garantire una trifolatura leggera e delicata che esalta la caratteristica dolcezza del carciofo fresco. Danno il meglio di sé su pizze, bruschette e panini o come gustoso contorno a piatti di carne e pesce; ottimi per realizzare risotti, pasta corta, crespelle e lasagne vegetariane.

Formato: vaschetta - Peso netto: 1400 g - Porzioni: 18-20
Pezzi / collo: 4 - TMC: 24 mesi



Cod. 01-251

Carciofi a fettine trifolati speciali per pizza

senza glutine

Carciofi freschi, studiati e lavorati con un unico obiettivo: realizzare pizze di alta qualità e non solo. Il taglio a fettina ha infatti un'eccellente azione coprente sulla pizza, permettendo rese decisamente interessanti e notevoli economie nei costi. La lavorazione dal fresco è inoltre garanzia di qualità senza confronti. **La trifolatura prevede l'utilizzo di prezzemolo e peperoncino freschi.**

Formato: vaschetta - Peso netto: 1400 g - Porzioni: 18-20
Pezzi / collo: 4 - TMC: 24 mesi

Carciofi a spicchi in olio - Cod. 01-249

senza glutine

Lavorati esclusivamente dal fresco, nel momento migliore della raccolta, tagliati a piccoli spicchi regolari e ricettati con aromi naturali per garantire una trifolatura leggera e delicata che esalta la caratteristica dolcezza del carciofo fresco. Eccellenti per esaltare pizze di qualità, bruschette, stuzzicanti panini o come gustoso contorno a piatti di carne e pesce; ideali nel buffet, per piatti freddi e insalate.

Formato: vaschetta - Peso netto: 1400 g - Porzioni: 18-20
Pezzi / collo: 4 - TMC: 24 mesi



IL PACKAGING TUTTO PRODOTTO

La filosofia del carciofo fresco conservato sposa la sostenibilità ed il risparmio. Ecco le priorità che hanno accompagnato lo sviluppo di questo progetto che ci ha visti impegnati nella rivisitazione dei packagings di una linea di prodotti strategica come quella dei carciofi italiani lavorati dal fresco.

SOSTENIBILITA' ottenuta con l'utilizzo di una latta / vaschetta **TUTTOPRODOTTO** con pesi sgocciolati elevatissimi.

Questo porta una sensibile riduzione nell'utilizzo di materiali per il confezionamento come l'acciaio per la latta, la plastica per la vaschetta, la carta per le etichette ed il cartone, con imballi totalmente riciclabili.

RISPARMIO, perchè il liquido di governo utilizzato, in questo caso olio di girasole, si riduce dal 50% all'85% evitando sprechi inutili ottenendo così un rapporto qualità prezzo molto competitivo. Siamo certi di aver fatto la cosa giusta e ne siamo particolarmente orgogliosi.

L'IDEA INTELLIGENTE

Seguici sui social!



www.ginos.it



Specialità e idee
per la Ristorazione