



## Olio ai funghi porcini

*Funghi porcini*

**Shelf life:** 24 mesi

**Descrizione:** Il nostro Olio ai Funghi Porcini aggiunge un tocco di fantasia a tutte le tue ricette preferite. Provalo su verdure, crostini, crackers o come condimento su carne, pesce, bruschette, insalate o carpaccio. Senza l'aggiunta di conservanti e coloranti artificiali

**Modalità di conservazione:** Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Una volta aperto consumare entro la data di scadenza, non è necessario mettere il prodotto in frigorifero.

**Formati disponibili:** 60ml (2fl.oz) – 100ml (3.4fl.oz) – 250 ml (8.5fl.oz)



## Funghi porcini secchi speciali

*Funghi porcini*

**Shelf life:** 12 mesi

**Descrizione:** Funghi Porcini (*Boletus edulis* & rel. Gruppo) "speciali", essiccati al sole naturalmente.

**Modalità di conservazione:** Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. La Shelf life è valida anche quando la busta è stata aperta. Conservare il prodotto in un recipiente di plastica o vetro per mantenerlo fresco. Possono anche essere conservati in frigorifero. Non c'è bisogno di congelarli. Tenere ben chiusi.

**Uso:** Sciacquate la quantità di funghi di cui avete bisogno. Teneteli a mollo in acqua calda per circa 15 minuti, fateli poi asciugare ed utilizzateli come i funghi freschi. Potete utilizzarli per preparare la pasta, il risotto, la carne, il pesce allo spiedo e le omelette. Ottimi anche nelle zuppe, nel minestrone e nei sughi.

**Formati disponibili:** 50g (1.76oz) – 100g (3.53oz)



## Funghi porcini secchi commerciali

*Funghi porcini*

**Shelf life:** 12 mesi

**Descrizione:** Funghi Porcini (*Boletus edulis* & rel. Gruppo) "commerciali", essiccati al sole naturalmente.

**Modalità di conservazione:** Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. La Shelf life è valida anche quando la busta è stata aperta. Conservare il prodotto in un recipiente di plastica o vetro per mantenerlo fresco. Possono anche essere conservati in frigorifero. Non c'è bisogno di congelarli. Tenere ben chiusi.

**Uso:** Sciacquate la quantità di funghi di cui avete bisogno. Teneteli a mollo in acqua calda per circa 15 minuti fateli poi asciugare ed utilizzateli come i funghi freschi. Potete utilizzarli per preparare la pasta, il risotto, la carne, il pesce allo spiedo e le omelette. Ottimi anche nelle zuppe, nel minestrone e nei sughi.

**Formati disponibili:** 50g (1.76oz) – 100g (3.53oz)



## Crema di funghi porcini

*Funghi porcini*

**Shelf life:** 30 mesi

**Descrizione:** Crema di Funghi Porcini creata secondo una ricetta tradizionale e impreziosita da ingredienti genuini.

**Modalità di conservazione:** Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Una volta aperto ricoprire con olio d'oliva e conservare in frigorifero. Consumare entro pochi giorni.

**Uso:** Pronta per l'uso. Ideale come condimento per pasta, carne, pesce, verdure fresche o cotte. Ottima per risotti.

**Formati disponibili:** 130g (4.6oz)



## Funghi porcini granulare

*Funghi porcini*

**Shelf life:** 24 mesi

**Descrizione:** Grani finissimi di Funghi Porcini essiccati al sole, spezie e sale marino sono i principali ingredienti di questo delizioso mix.

**Modalità di conservazione:** Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero. Consumare entro pochi giorni.

**Uso:** Pronto per l'uso. Ottimo per la preparazione di risotti, sughi, antipasti, scaloppine di vitello, filetto e roast beef, crêpe ed omelette.

**Formati disponibili:** 130g (4.6oz)