



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)