



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)