Data di creazione: 29/05/2025

FUNGHI FINFERLI TRIFOLATI

CODICE	96210
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	600 g peso netto (480 g peso netto sgocciolato)

Funghi finferli in busta da 600 g

DESCRIZIONE	Funghi finferli puliti, lavorati e conservati in olio
ASPETTO	Consistenza carnosa, il colore è giallo dorato tipico del finferlo fresco dopo cottura
SAPORE	Intenso, persistente tipico di fungo di bosco. Le spezie sono ben percettibili
PRODUTTORE	DelSanto - Santa Giustina in Colle (PD)
SELEZIONATO PERCHÈ	DelSanto è un'azienda all'avanguardia, che opera nel settore alimentare da più di trent'anni, specializzata nella lavorazione e conservazione degli ortaggi, dei legumi, e di funghi freschi. Quello che ci ha conquistati oltre al piacere di gustare questi prodotti è la cura nella scelta delle materie prime, il rispetto della stagionalità e il processo di produzione che mira a conservare le caratteristiche dei vegetali
CURIOSITÀ	I funghi Finferli sono molto diffusi e facili da individuare per via del colore giallo intenso. Sono una varietà particolarmente amata da chi frequenta i boschi abitualmente, anche perchè sono ottimi in cucina
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Prodotto pronto all'uso, ideale come antipasto, contorno, farcitura per pizze, bruschette e tramezzini. Ottimi anche per condire primi piatti

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.