Data di creazione: 29/05/2025

FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

CODICE	96211
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	600 g peso netto (450 g peso netto sgocciolato)

Funghi porcini in busta da 600 g

DESCRIZIONE	Funghi porcini puliti, lavorati e conservati in olio
ASPETTO	Consistenza carnosa, di colore marrone chiaro
SAPORE	Delicato con tendenza dolce
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 non rappresentano soltanto un ingrediente prelibato, ma anche un alimento ricco di nutrienti. Infatti rappresentano una buona fonte di potassio, fosforo e vitamine del gruppo B
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Prodotto pronto all'uso, ideale come antipasto, contorno, farcitura per pizze, bruschette e tramezzini. Ottimo per preparare un gustoso risotto

© 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.