

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