

## FUNGHI PRATAIOLI TRIFOLATI



<b>CODICE</b>	96212
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	280 g peso netto (170 g peso netto sgocciolato)

Funghi prataioli ottimi per pizze, panini e insalate, oppure come contorno

<b>DESCRIZIONE</b>	Funghi prataioli coltivati in fungaia, raccolti, lavorati ancora freschi e conservati in olio di girasole
<b>ASPETTO</b>	Immersi nell'olio di girasole, di colore marrone
<b>SAPORE</b>	Dal sapore delicato
<b>PRODUTTORE</b>	DelSanto - Santa Giustina in Colle (PD)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	I funghi rappresentano un alimento piuttosto completo, con un ottimo valore energetico e facilmente digeribile
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Prodotto pronto all'uso, ideale come antipasto, contorno, farcitura per pizze, bruschette e tramezzini. Ottimo per arricchire crespelle e lasagne