



Codice: 08-002

Formato: 1/1

Peso netto: 780g

Latta stagnata

Pz./Collo: 6

Porzioni: 8-10

TMC: 36 mesi

Ingredienti principali

Funghi porcini (*Boletus edulis*), Famigliola Gialla (*Pholiota mutabilis*), funghi di muschio (*Volvaria volvacea*), Gallinacci (*Cantharellus cibarius*), Sanguignoli (*Lactarius deliciosus*), olio di semi di girasole, aceto, alloro, chiodi di garofano.

Caratteristiche organolettiche

Colore: marrone, varabile da fungo a fungo.

Sapore e profumo: ricco ed intenso, leggermente acetato.

Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta con funghi tagliati, ben calibrati, accuratamente selezionati. Ottima la consistenza, con carnosità e morbidezza variabile per le varie tipologie di fungo presenti.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo. L'eventuale aggiunta di olio può proteggere solamente dalle ossidazioni dell'aria e da formazioni di muffe e non rappresenta una garanzia per la conservazione del prodotto a confezione aperta.

Natura e caratteristiche del prodotto

Il prodotto è costituito da materia prima scelta di provenienza europea, selezionata in fase di accettazione e lavorata, dopo accurato lavaggio, con una concia di aceto molto leggera e aromi. Viene poi inscatolato con olio di semi di girasole e l'aggiunta di una foglia di alloro, che ne esalta ulteriormente l'aroma finale.

Argomentazioni di vendita

Funghi misti di prima qualità pronti all'uso; si consumano così come sono. Si sposano perfettamente a salumi, carpaccio, snack per aperitivi, buffet, ecc. Da sottolineare la fragranza dell'aroma dato dall'alloro e dall'aceto. Sono ideali per la praticità d'uso immediata che evita pertanto il lungo processo di lavorazione necessario ai funghi freschi; a ciò si aggiunge l'impagabile possibilità di disporre del prodotto durante l'arco dell'anno. Validissima la latta con apertura a strappo (easy open).

Clientela interessata

Ristoranti, trattorie, osterie, rifugi e agriturismo sono tra i principali clienti verso cui indirizzare e proporre il prodotto. Ottimo per stuzzichini in moderni wine-bar. Ideale in gastronomia per la vendita sfusa al banco.

Modi d'uso

Il prodotto trova la sua ideale collocazione nella preparazione di antipasti e ricchi buffet, accompagnato con altre verdure sott'olio o all'agrodolce. Ottimo servito con salumi e formaggi. Volendo ottenere un gusto più intenso, dopo averlo ben scolato, può essere marinato con aglio, prezzemolo tritato, olio extra vergine e pepe a piacere.

Idee e suggerimenti dello chef

Antipasto Fantasia - Tagliare alla julienne una carota ed una zucchina; affettate alcuni cipollotti a rondelle sottili: sbucciate dei pomodori, eliminate i semi interni e riduceteli a tocchetti. In una terrina mescolate tutte le verdure delicatamente e aggiungere i funghi preventivamente scolati dall'olio. Condite con una vinagrette ottenuta emulsionando 2 cucchiaini di aceto con un pizzico di sale, una abbondante macinata di pepe e 6 cucchiaini d'olio. Lasciate marinare per 15 minuti, quindi servire.