



<b>Codice:</b> 08-039		<b>Pz./Collo:</b> 6
<b>Formato:</b> 1/1	Latta stagnata	<b>Porzioni:</b> 10-12
<b>Peso netto:</b> 750g		<b>TMC:</b> 36 mesi

### **Ingredienti principali**

Funghi porcini freschi (*Boletus edulis*), olio di girasole, sale, aglio, pepe.

### **Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** marrone, tipico del porcino mentre le teste presentano tonalità decisamente più scure.

**Sapore e profumo:** ricco ed intenso oltre ogni aspettativa, caratteristico di un porcino appena colto.

**Aspetto e Consistenza:** il prodotto si presenta a fette calibrate e accuratamente selezionati.

Ottima la consistenza, ogni fetta si presenta soda e carnosa.

### **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**

Funghi porcini di primissima scelta, **selezionati a mano e lavorati direttamente dal fresco** per ottenere, di fatto, il massimo dal fungo porcino. La lavorazione è estremamente semplice e fatta di ingredienti sempre genuini e naturali. Dopo la raccolta ed un accurato lavaggio in acqua corrente, il porcino viene affettato e poi conciato con aglio e pepe e quindi inscatolato con olio di girasole e un pizzico di sale per mantenere inalterate fragranza e freschezza, autentiche note distintive di questa primizia del bosco.

### **Argomentazioni di vendita**

Il porcino “Mai Visto” si candida, senza dubbio alcuno, a rappresentare il valore di riferimento assoluto tra i porcini di alta gamma e questo grazie all’utilizzo di materia prima di primissima scelta che grazie a profumi e sapori straordinari, consente di arricchire con gusto e semplicità qualsiasi piatto. La trifolatura in bianco e l’adozione di un processo lavorativo semplice ed efficace, mirato a mantenere intatte le fragranze, rendono questo porcino un ingrediente di prim’ordine per ricette di qualità e piatti raffinati. Non vanno inoltre dimenticate praticità d’uso e possibilità di disporre del prodotto durante tutto l’anno; anche questo prodotto è confezionato in latta dotata della validissima e comoda apertura a strappo (easy open).

### **Clientela interessata**

Ristoranti, rifugi, osterie, trattorie, agriturismo e pizzerie sono tra i principali clienti verso cui indirizzare e proporre il prodotto. Ideale in gastronomia per la vendita sfusa al banco. Data l’elevata qualità del prodotto, si consiglia di rivolgere la vendita anche a realtà esclusive che potrebbero rivelare, da subito, curiosità e sicuro interesse.

### **Modi d’uso**

Il prodotto è destinato all’utilizzo come contorno per piatti a base di carne e polenta. Interessante l’utilizzo per la preparazione di primi piatti o come grande protagonista per pizze gourmet. È sufficiente una spadellata con spicchi d’aglio interi, olio e prezzemolo tritato fresco per esaltarne le indiscutibili qualità e l’eccellente ricetta.

Ottimo arrostito in pentola antiaderente ben calda con solo uno spicchio di aglio.

### **Idee e suggerimenti dello chef**

**Porcini ai sapori d’autunno** - In un tegame scaldate alcuni cucchiai d’olio, fatevi dorare due spicchi d’aglio e toglieteli. Mettete nel recipiente 2/3 etti di spezzatino di vitello e fatelo rosolare; salate, pepate, versate 2 bicchieri di vino bianco secco e lasciatelo evaporare. Unite 2 pomodori pelati e tagliati a cubetti, quindi i funghi porcini “Mai Visto”. Versate mezzo bicchiere di brodo caldo precedentemente preparato, coprite e portate a cottura. Servire ben caldo.