



Codice:	01-030		Pz./Collo:	6
Formato:	1/1	Latta stagnata	Porzioni:	10-12
Peso netto:	750g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Funghi porcini freschi (*Boletus edulis*), olio extra vergine di oliva, aceto, sale.

Caratteristiche organolettiche

Colore: marrone, tipico del porcino mentre le teste presentano una tonalità decisamente più scura.
Sapore e profumo: ricco ed intenso, tipico del porcino appena colto, con leggere note acetate.
Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta con funghi tagliati a pezzi calibrati e accuratamente selezionati. Ottima la consistenza, ogni pezzo si presenta sodo e carnoso.

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 un veloce bagno in aceto il fungo porcino viene semplicemente messo in scatola con olio di girasole e un pizzico di sale per mantenere inalterata la fragranza e la freschezza di questa autentica primizia del bosco.

Argomentazioni di vendita

Fungo porcino pronto all'uso; si consuma così com'è grazie alla lavorazione dal fresco che permette a questa autentica prelibatezza di mantenere inalterata una straordinaria ricchezza di profumi e sapori e consente di arricchire con gusto e semplicità qualsiasi antipasto. Si sposa a salumi, carpacci, buffet e in tutti quegli antipasti da valorizzare grazie alle fragranze inconfondibili del porcino fresco, sapientemente miscelate a delicate note acetate. Ideale 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 stappo (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 mare e monti - Scolare i porcini tagliati, adagiarli in una pirofila, aggiungere pari quantità di tonno Ginos spezzato in grossi pezzi. Condire con concentrato di pomodoro, tabasco, ketchup, e prezzemolo tritato. Servire come antipasto.