



**ALIMENTARE
GELO**
VERDURE SURGELATE

FUNGHI FINFERLI KG.1X6



**CODICE
00338**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Funghi finferli spontanei del bosco, raccolti nel periodo estivo ed autunnale, immediatamente conferiti ai centri di selezione. Per essere al più presto puliti, lavorati e surgelati per preservarne al meglio le peculiari caratteristiche organolettiche

INGREDIENTI

Funghi finferli (*Cantharellus cibarius*).

SHELF LIFE:

24 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°.

UTILIZZO

Da consumarsi previa cottura.

Utilizzare i funghi come dal fresco secondo le proprie ricette, lavandoli velocemente prima dell'impiego.