



ALIMENTARE
SECCO

FUNGHI MISTO BOSCO

FUNGHI MISTOBOSCO GR.700X6



CODICE
01392

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Abbinamento di cinque classiche specie di funghi freschi (porcini, pineroli, famigliola gialla, pleurotus, shii take) per un prodotto ad alta resa gastronomica e pratico utilizzo in cucina e pizzeria.

Arricchisce tutte le salse basi per primi piatti, i ripieni di torte o pasticcini salati. Ottimo per le carni bianche, scaloppine, involtini o spezzatini. Ideale per farcire pizze e bruschette.

INGREDIENTI

Funghi 88% in proporzione variabile: funghi porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo), funghi pinaroli (*Suillus granulatus*, *Suillus luteus*), funghi famigliola gialla coltivata (*Pholiota nameko*), funghi geloni (*Pleurotus ostreatus*), funghi shii-take (*Lentinus edodes*); olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, estratto di lievito, destrosio, proteine del latte, spezie, aromi, correttore di acidità: acido citrico (E330), antiossidante: acido ascorbico (E300).

***LATTE.

SHELF LIFE:

36 Mesi.

UTILIZZO

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore.
Dopo l'apertura conservare il prodotto in frigorifero e consumare entro 3

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it