



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](http://www.marchispa.it)