



**ALIMENTARE
GELO**
VERDURE SURGELATE

FUNGHI PORCINI LAMELLA EXTRA - KG. 1X5



menoventuno
cateringgrass

**CODICE
12690**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Fungo porcino surgelato in fette.
I funghi dopo la raccolta sono sottoposti ad adeguate fasi di controllo, quali selezione qualitativa, lavaggio, cernita, taglio, surgelazione.

INGREDIENTI

Funghi porcini (*Boletus edulis*).

SHELF LIFE:

18 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°.

UTILIZZO

Utilizzare congelati.
In caso di scongelamento non ricongelare, conservare in frigo e consumare entro 1 giorno.
Consumare previa cottura

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