



**ALIMENTARE  
FRESCO**  
FUNGHI CONSERVATI

# FUNGHI TRIFOLATI FRESCHI DOGUSTO KG.5

**DoGusto**  
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



**CODICE  
14153**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Funghi Champignon trifolati: funghi prataioli coltivati di media-piccola pezzatura, affettati e trifolati in olio di girasole.

Il prodotto è di origine prettamente italiana e coltivato presso la propria fungaia; vengono anche utilizzati funghi di altri coltivatori selezionati che garantiscono la provenienza europea del fungo. Il prodotto viene lavorato entro 24 ore dal ricevimento.

## INGREDIENTI

Funghi Champignon (*Agaricus Hortensis*, var. *Bisporus*) 80%, olio di girasole, sale, zucchero, aglio, correttore di acidità: acido lattico e/o citrico.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Apparenza:** fettine con forma e spessore omogeneo

**Colore:** nocciola chiaro caratteristico

**Odore:** delicato caratteristico

**Sapore:** caratteristico del vegetale di origine

**Forma:** cilindrico irregolare

## SHELF LIFE

60 giorni, conservati a temperatura non superiore a +4 °C.

## UTILIZZO

Ideali per arricchire insalate, pizze, tramezzini, panini o per essere impiegato in altre ricette quali contorni, sughi e farciture.

*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)