



Codice: 08-008 - 08-015
Formato: 1/1 - 3/1
Peso netto: 800g - 2500g

Latta

Pz./Collo: 24 - 6
Porzioni: 8/10 - 26-28
TMC: 36 mesi

Ingredienti principali

Funghi Famigliola Gialla (*Pholiota mutabilis*), Funghi di Muschio (*Volvaria volvacea*), Sanguignoli (*Lactarius deliciosus*), Porcini (*Boletus edulis*), Gallinacci (*Cantharellus cibarius*), Funghi Castagnoli (*Stropharia rugosoannulata*), Shi-Take (*Lentinus edodes*) in proporzione variabile, olio di semi di girasole, sale, cipolla, aromi, porcini secchi, aglio, pepe.

Caratteristiche organolettiche

Colore: beige nocciola chiaro, variabile da fungo a fungo.

Sapore e profumo: tipico dei funghi presenti.

Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta ben assortito, curato nel taglio e nella calibratura con una consistenza variabile per le diverse tipologie di fungo.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo. L'eventuale aggiunta di olio può proteggere solamente dalle ossidazioni dell'aria e da formazioni di muffe e non rappresenta una garanzia per la conservazione del prodotto a confezione aperta.

Natura e caratteristiche del prodotto

Il prodotto è costituito da materia prima selezionata di provenienza europea ed asiatica. I singoli funghi sono selezionati in modo rigoroso, accuratamente miscelati e trifolati. Anche per questo prodotto viene eseguita una trifolatura in bianco per garantire gli utilizzi più svariati.

Argomentazioni di vendita

Misto molto versatile, con la presenza di ben sette tipi di fungo, pronto per ogni occasione e ricco di sapore e profumo. Il rapporto qualità prezzo è sicuramente molto vantaggioso e la qualità e tipologia dei funghi garantisce risultati più che positivi. Possibilità di utilizzo, visto il prezzo contenuto, per la preparazione di menù a prezzo fisso. Ideale per variare ricette e creare menù contando sulla qualità e la praticità d'uso immediata evitando pertanto il lungo processo di lavorazione necessario per i funghi freschi; a ciò si aggiunge l'impagabile possibilità di disporre del prodotto durante l'arco dell'anno. Validissima la latta con apertura a strappo (easy open) per la confezione da 1 kg.

Clientela interessata

Il prodotto può essere proposto sicuramente con successo a ristoranti, a trattorie a prezzo fisso, pizzerie, osterie e agriturismo. Possono rivelarsi ottime alternative panifici, paninoteche, bruschetterie e snack bar.

Modi d'uso

Indicato come condimento per primi, per accompagnare secondi piatti e per preparare ottime polente e funghi. Ideale inoltre come farcitura per torte salate o ingrediente per pizze, panini e bruschette. Ottimo da servire con patate bollite, saltate insieme in padella per un contorno economico o piatto unico, da aggiungere ad un ragù di carne o al semplice sugo di pomodoro per condire pasta o accompagnare scaloppine.

Idee e suggerimenti dello chef

Cotenne alla montanara – Dopo aver lessato circa 2 kg di cotenna di maiale, tagliarla a listarelle e soffriggerla in abbondante cipolla, sedano e carota. Bagnare con vino rosso, aggiungere 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro, ½ litro di brodo di carne e una scatola di misto Tre Cime scolati dal liquido di governo. Fare cuocere fino ad assorbimento del brodo. Salare, pepare e servire su polenta morbida oppure tostata. Volendo si possono condire gnocchi o pasta casereccia tipo strozzapreti.