



Código: 08-008 - 08-015

Formato: 1/1 - 3/1 lata

Peso neto: 800g - 2500g

Lat./Caja: 24 - 6

Porciones: 8/10 - 26/28

FCP: 36 meses

Ingredientes principales

Setas de chopo (*Pholiota mutabilis*), setas de musgo (*Volvaria volvacea*), níscalos (*Lactarius deliciosus*), boletos (*Boletus edulis*), rebozuelos (*Cantharellus cibarius*), stropharia (*Stropharia rugosoannulata*), Shii-Take (*Lentinus edodes*), en proporciones variables, aceite de girasol, sal, cebolla, aromas, boletos secos, ajo, pimienta.

Características organolépticas

Color: beis avellana claro, con tonalidades diferentes.

Sabor y perfume: típico de las setas presentes.

Aspecto y consistencia: setas bien mezcladas, cuidadas en el corte y en el calibre con consistencia variable por cada seta.

Advertencias por la conservación

Conservar las latas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; una vez abierta, reponer en la nevera (0-4°C) y consumir en breve.

Características del producto

El producto se compone de una materia prima seleccionada de origen europeo y asiático. Las setas individuales se seleccionan con cuidado, se mezclan y se saltean. También para este producto se realiza un ssalteado en blanco para garantizar los usos más variados.

Argumentaciones de venta

Mezcla muy versátil, con la presencia de siete tipos de setas, listo para cualquier ocasión y rico en sabor y perfume. La relación calidad-precio es sin duda muy ventajosa y la calidad y el tipo de los hongos garantiza resultados más que positivos. Posibilidad de uso, visto el precio contenido, para la preparación de menús a precio fijo. Ideal para variar recetas y crear menús basados en la calidad y la practicidad de uso inmediato, evitando así el largo proceso de elaboración necesario para los hongos frescos, a lo que se añade la posibilidad de disponer del producto durante el año. Valida la lata con apertura de tirón (easy open) para el envase de 1 kg.

Clientela interesada

Restaurantes, fondas, tabernas, pizzerías y agroturismos constituyen sin duda el objetivo de venta de este producto. El precio interesante da la posibilidad de utilizarlo también en los menús a precio fijo.

Modos de empleo

Indicado como condimento para primeros platos, para acompañar segundos y preparar excelente polenta y setas. Ideal también como relleno para pasteles salados o ingrediente para pizzas, bocadillos y bruschettas. Excelente para servir con patatas hervidas, salteadas juntas en una sartén para una guarnición o un plato económico único, para añadir a un ragú de carne o a la simple salsa de tomate para condimentar la pasta o acompañar escalopes.