



**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 salteado 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.