



**Código:** 08-010 - 99-018

**Formato:** 1/1 - 3/1 lata

**Peso neto:** 800g - 2450g

**Lat./Caja:** 6 - 6

**Porciones:** 8/10 - 26/28

**FCP:** 36 meses

### **Ingredientes principales**

Boletos (*Boletus edulis*) 33%, rebozuelos (*Cantharellus cibarius*) 33%, setas de chopo (*Pholiota mutabilis*) 33%, aceite de girasol, agua, sal, cebolla, aromas, boletos secos, ajo, leche en polvo, 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

Se trata de una materia prima seleccionada con cuidado procedente de Europa del Este. Los hongos individuales son cuidadosamente cortados, calibrados y mezclados manualmente para garantizar una calidad elevada y constante. El resultado final es una perfecta mezcla entre las más sabrosas especies de hongos enriquecidos por la presencia de boletos secos regenerados que confieren al producto un sabor rico y fragante..

### Argumentaciones de venta

Producto versátil y de fácil empleo, rica alternativa a la mezcla del bosque, ya que es muy alta la presencia de setas de alta calidad como los rebozuelos y los boletos. 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. Practica 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.

### Modos de empleo

Producto indicado sobre todo como guarnición para platos a base de carne y polenta o como delicioso relleno para pizzas y bruschettas. Interesante propuesta en el mostrador gastronómico, donde se vende por peso.