



Codice:	08-200 - 08-201		Pz./Collo:	4 - 4
Formato:	1/2	Sacchetto	Porzioni:	35 - 40
Peso netto:	400g		TMC:	12 mesi

Ingredienti principali

Funghi porcini secchi (*Boletus edulis*) a fette / briciole.

Caratteristiche organolettiche

Colore: marrone chiaro con variazioni di tonalità in relazione alla presenza di gambi o teste.

Sapore e profumo: sapore tipico dei porcini, profumo intenso.

Aspetto e Consistenza: funghi porcini essiccati a fette / briciole.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i sacchetti in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore. Chiudere attentamente la confezione dopo ogni prelievo.

Natura e caratteristiche del prodotto

Il prodotto è costituito da materia prima selezionata di provenienza europea, fatta essiccare in maniera naturale. Il processo di disidratazione cui sono sottoposti ne esalta la fragranza ed il gusto rispetto al prodotto fresco.

Argomentazioni di vendita

I funghi secchi (fette o briciole) sono usati per preparare intingoli, sughi a base vegetale e ragù, in quanto più profumati e saporiti dei prodotti freschi. Sono ottimi anche per la preparazione di risotti, tagliatelle e piatti tipici come polenta, carni in umido o alla cacciatora.

Ideali, aggiunti in piccole quantità, ai funghi surgelati o trifolati in scatola per dare profumo e sapore alla ricetta.

Clientela interessata

Ristoranti, trattorie, pizzerie e rifugi, rappresentano il target primario di vendita; l'alternativa valida sono le gastronomie e rosticcerie.

Modi d'uso

Si consiglia di rigenerare i funghi in acqua tiepida per un'ora circa. Cambiare l'acqua e rimettere a bagno per altre due ore. Sciacquare bene e cucinare a piacere. La seconda acqua, in quanto ricca di sapore e profumo, si utilizza per risotti o per bagnare carni in umido.

Idee e suggerimenti dello chef

Risotto con funghi porcini – Mettere i funghi secchi in una ciotola, coprirli a filo con acqua tiepida come da modi d'uso. Sciogliere del burro in un tegame, far rosolare la cipolla e quindi unire il riso. Mescolare in continuazione aggiungendo a mano a mano un mestolo di brodo bollente. A metà cottura strizzare i funghi secchi, tenendo l'acqua di ammollo e aggiungerli al riso continuando a rimestare fino a cottura ultimata.

Aggiungere infine l'acqua dei funghi, un po' di burro, del formaggio grattugiato e il pepe bianco; servire con una spolverata di prezzemolo tritato fresco.