



Codice:	08-042		Pz./Collo:	12
Formato:	1 1/2	Busta	Porzioni:	10-15
Peso netto:	1450g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Funghi Famigliola Gialla (*Pholiota mutabilis*), Gallinacci (*Cantharellus cibarius*), Sanguignoli (*Lactarius deliciosus*), Porcini (*Boletus edulis*), porcini secchi (*Boletus edulis*) in proporzione variabile, olio di semi di girasole, acqua, sale, cipolla, aromi, aglio, pepe.

Caratteristiche organolettiche

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

Sapore e profumo: tipico dei funghi, con in evidenza il profumo del porcino.

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 presenti.

Avvertenze per la conservazione

Conservare le buste in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, versare il prodotto in un contenitore chiuso e porre in 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 sceltissima di provenienza europea ed asiatica. I singoli funghi sono selezionati, tagliati e lavorati manualmente, accuratamente miscelati e trifolati con porcino dal secco rigenerato. Questa procedura di lavorazione estremamente laboriosa ed accurata permette di ottenere il meglio dei funghi misti di bosco.

Argomentazioni di vendita

Costituisce il classico misto bosco Ginos, ricco di sapore e profumo. Si pone sul mercato come prodotto facile da utilizzare e di grande valenza. L'elevata percentuale di porcini a pezzi e di porcino secco dona al prodotto grande sapore e profumo, tale da poterlo utilizzare come contorno a piatti molto gustosi, quali umidi di selvaggina, polenta, ecc.

Questo misto bosco è in formato in busta, una praticissima confezione che conferisce al prodotto diversi punti di forza tra cui: ingombri ridotti, praticissima apertura a strappo, ridotta presenza di liquido di governo. Non dimentichiamo inoltre che la busta permette pastorizzazioni ridotte e quindi viene evitato particolare stress al prodotto, lasciando inalterata la qualità iniziale del prodotto. 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.

Clientela interessata

Pizzerie, ristoranti, agriturismo, trattorie e rifugi alpini costituiscono il target primario della clientela. Da tenere in considerazione anche gastronomie, paninoteche, bruschetterie.

Modi d'uso

Il prodotto può essere usato tranquillamente in ogni ambito. Sulla pizza, come contorno per piatti a base di selvaggina, carni arrosto, come farcitura per panini e torte salate come condimento di pasta ma soprattutto come contorno di polenta fumante.

Idee e suggerimenti dello chef

Polenta e funghi – Adagiare sopra ad una polenta morbida fumante alcune fette di fontina, ricoprire con il misto Gran Paradiso preventivamente saltato in padella con aglio e fondo bruno. Spolverare di prezzemolo tritato e servire.