



Codice:	08-048		Pz./Collo:	6
Formato:	1/1	busta	Porzioni:	8/10
Peso netto:	700g		TMC:	24 mesi

Ingredienti principali

Funghi porcini **freschi** 86% (*Boletus edulis*), olio di girasole, sale, prezzemolo, pepe.

Caratteristiche organolettiche

Colore: marrone, tipico del porcino mentre le teste presentano tonalità decisamente più scure.

Sapore e profumo: ricco ed intenso oltre ogni aspettativa, caratteristico di un porcino appena colto.

Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta con teste e gambi di funghi porcini tagliati a cubetti, calibrati e accuratamente selezionati. Ottima la consistenza ed ogni pezzo si presenta sodo e carnoso.

Avvertenze per la conservazione

Conservare le buste in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) 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

Funghi porcini di primissima scelta di **provenienza esclusivamente europea, selezionati a mano e lavorati direttamente dal fresco** per ottenere, di fatto, il massimo dal fungo porcino.

La ricetta è estremamente semplice e fatta di ingredienti sempre genuini e naturali.

Dopo la raccolta ed un accurato lavaggio in acqua corrente, il porcino viene dapprima conciato con pepe e quindi imbustato con l'aggiunta di olio di girasole e un pizzico di sale per mantenere inalterate fragranza e freschezza autentiche note distintive di questa primizia del bosco.

Argomentazioni di vendita

I funghi porcini trifolati dal fresco Ginos sono sicuramente un prodotto di altissima fascia qualitativa e si candidano, senza ombra di dubbio, a diventare il prodotto di riferimento assoluto nel mercato conserviero. L'utilizzo di materia prima di primissima scelta, la trifolatura in bianco e l'adozione di un processo lavorativo semplice ed efficace, mirato a mantenere intatte le fragranze, rendono questo gallinaccio un ingrediente di prim'ordine per ricette di qualità e piatti raffinati. Non vanno inoltre dimenticate praticità d'uso e possibilità di disporre del prodotto durante tutto l'anno;

Praticissima la confezione in busta da 1/1 che da al prodotto diversi punti di forza come:

1. Pastorizzazione breve = Miglior qualità del prodotto
2. Meno liquido di governo = Maggiore peso sgocciolato
3. Comoda apertura = Velocità di servizio
4. Riduzione di ingombro = Maggiore spazio a disposizione
5. Smaltimento facilitato dell'imballo = Costi ridotti
6. Lunga conservazione = Pronti in ogni occasione

Clientela interessata

Ristoranti, rifugi, osterie, trattorie, hotel e agriturismi sono tra i principali clienti verso cui indirizzare e proporre il prodotto. Ideale in gastronomia per la vendita sfusa al banco. Data l'elevata qualità del prodotto, si consiglia di rivolgere la vendita anche a macellerie per preparazione di piatti pronto cuoci di altissimo livello.

Modi d'uso

Ideale come condimento per pasta fresca, risotti e torte salate. Eccezionale su pinse e pizze gourmet. Sfizioso per un antipasto mari e monti con capesante e porcini. Ottimo contorno a carni arrosto, selvaggina o con polenta e formaggio fuso.

Idee e suggerimenti dello chef

Porre in una pentola bassa due spicchi d'aglio, un goccio di olio e.v.o. ed una noce di burro. Portare il tutto in temperatura e quindi aggiungere il porcino in busta precedentemente scolato e spolverare con un cucchiaino di polvere di fondo bruno.

Rosolare a fuoco vivo per 5 minuti fino alla completa doratura dei funghi e completare con un trito di prezzemolo fresco.

L'operazione necessita di circa 10 minuti ma permette al porcino di esprimere al massimo le sue potenzialità regalando una qualità impareggiabile.