



Codice:	08-046		Pz./Collo:	6
Formato:	1/1	busta	Porzioni:	8-10
Peso netto:	700 g		TMC:	24 mesi

Ingredienti principali

Funghi Porcini, Gallinacci, Sanguignoli, Tricholoma, olio di girasole, sale, aglio, pepe.

Caratteristiche organolettiche

Colore: beige e marrone chiaro, variabili da fungo a fungo.

Sapore e profumo: tipico dei funghi presenti, con in evidenza il profumo dei porcini e gallinacci.

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.

Mix di funghi in olio (senza crema).

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

Il prodotto è costituito da un mix di funghi spontanei silvestri di provenienza esclusivamente europea. I singoli funghi sono selezionati, tagliati, lavorati manualmente, accuratamente miscelati e trifolati in bianco. Questa procedura di lavorazione estremamente laboriosa ed attenta permette di ottenere il meglio dai funghi di bosco.

Argomentazioni di vendita

Per la prima volta sul mercato della ristorazione, Ginos presenta questa interessantissima variante del misto bosco Ginos con la presenza di soli funghi spontanei silvestri. L'elevata percentuale di funghi Porcini e Gallinacci, rendono questo mix il perfetto accompagnamento per piatti molto gustosi, quali umidi di selvaggina, polenta, brasati, ecc. Ideale per variare ricette e creare menù contando sulla qualità e la praticità d'uso immediata evitando il lungo processo di lavorazione necessario per i funghi freschi; a ciò si aggiunge l'impagabile possibilità di disporre del prodotto in ogni momento dell'anno.

Praticissima la confezione in busta da 1/1 che dà 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

Pizzerie, ristoranti, agriturismo, trattorie, hotel e rifugi alpini costituiscono il target primario della clientela. Da tenere in considerazione anche gastronomie e rosticcerie per la vendita a peso nel banco gastronomico.

Modi d'uso

Il prodotto può essere usato tranquillamente in ogni ambito; ingrediente principe per una pizza gourmet, piatti a base di selvaggina e carni arrosto, per soufflé e torte salate, come condimento di pasta ma soprattutto ideale contorno alla polenta fumante.

Idee e suggerimenti dello chef

Polenta e funghi – Adagiare sopra ad una polenta morbida fumante alcune sottili fette di fontina, ricoprire con i funghi spontanei preventivamente saltati in padella con aglio e fondo bruno. Spolverare di prezzemolo tritato e servire.

