



<b>Codice:</b>	08-102 - 08-104		<b>Pz./Collo:</b>	6
<b>Formato:</b>	3/1 - 3/1	Latta	<b>Porzioni:</b>	26/28
<b>Peso netto:</b>	2400g - 2400g		<b>TMC:</b>	36 mesi

### Ingredienti principali

Funghi prataioli (*Agaricus bisporus*) freschi coltivati, olio vegetale, acqua, sale, spezie, piante aromatiche, aromi naturali.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** beige scuro / chiaro, con sfumature variabili.

**Sapore e profumo:** tipico dei funghi champignons, fragrante.

**Aspetto e Consistenza:** il prodotto si presenta con taglio curato, calibratura regolare di dimensioni contenute con assenza di sfrido; la consistenza è tipica del fungo champignon per nulla fibroso.

### Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli 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, **lavorato dal fresco**, è costituito da materia prima attentamente selezionata, **di prima scelta**, di provenienza nazionale. I singoli funghi vengono selezionati in funzione del calibro e quindi tagliati meccanicamente in modo d'ottenere un prodotto di spessore contenuto e di calibro uniforme.

### Argomentazioni di vendita

Gli Champignons trifolati sono un prodotto di notevole interesse: lo spessore ed il calibro contenuto permettono rese estremamente elevate in quanto a parità di superficie coperta, sono richieste quantità inferiori di prodotto. La lavorazione dal fresco permette inoltre di offrire un fungo con gusto e sapore estremamente ricchi e genuini e quindi di notevole qualità e praticità in ogni ambito gastronomico. 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

Il prodotto da proporre sicuramente a: ristoranti, pizzerie, osterie e agriturismo. Sono ottime alternative panifici, paninoteche, bruschetterie e snack bar.

### Modi d'uso

Gli Champignons possono essere utilizzati per tutti gli usi previsti, così come sono o elaborati a seconda della fantasia e dei gusti di ognuno. Sono particolarmente indicati per la preparazione di pizze e sughi, come contorno per carni in umido e per la preparazione di risotti e primi piatti oltre a ricchi buffet ed ottimi antipasti.

### Idee e suggerimenti dello chef

**Antipasto sorpresa** – Scolare gli champignons, condirli con maionese, poca senape, un goccio di worchester e un goccio di tabasco. Riempire dei pomodori tondi svuotati dai semi e dalla polpa. Servire come antipasto.