



Código: 08-102 - 08-104

Formato: 3/1 - 3/1 lata

Peso neto: 2400g - 2400g

Lat./Caja: 6

Porciones: 26/28

FCP: 36 meses

Ingredientes principales

Champiñones (*Agaricus bisporus*) frescos cultivados, aceite vegetal, agua, sal, especias, plantas aromáticas y aromas naturales.

Características organolépticas

Color: beis oscuro o claro, con matices más o menos intensas.

Sabor y perfume: típicos.

Aspecto y consistencia: el producto se presenta con corte y un calibre regular, de dimensiones contenidas con ausencia de merma; la consistencia es típica del hongo champiñón, para nada fibroso.

Advertencias por la conservación

Conservar las latas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; una vez abierta, reponer en la nevera (0-4°C) y consumir en breve.

Características del producto

El producto es elaborado **a partir del fresco con champiñones italianos**. Cada champiñón es cortado a maquina de manera que tenga un corte y un calibre uniforme.

Argumentaciones de venta

Los champiñones salteados son un producto de notable interés: el espesor y el calibre contenido permiten rendimientos extremadamente elevados en cuanto a paridad de superficie cubierta, son necesarias cantidades inferiores de producto. La elaboración del fresco permite además ofrecer un hongo con gusto y sabor extremadamente ricos y genuinos y por lo tanto de notable calidad y practicidad en cualquier ámbito gastronómico. Ideal para variar recetas y crear menús basados en la calidad y la practicidad de uso inmediato, evitando así el largo proceso de elaboración necesario para las setas frescas; a ello se añade la imposibilidad de disponer del producto a lo largo del año.

Clientela interesada

Restaurantes, pizzerías, fondas, tabernas y agroturismos. Valida alternativa son panaderías, taperías y snack bar.

Modos de empleo

Los champiñones pueden ser utilizados para todos los usos previstos, así como son o elaborados según la fantasía y los gustos de cada uno. Son particularmente adecuados para la preparación de pizzas y salsas, como guarnición para carnes en húmedo y para la preparación de arroces y primeros platos, además de ricos buffet y excelentes aperitivos.