



Codice:	08-107		Pz./Collo:	6
Formato:	1 1/2	Busta	Porzioni:	12/15
Peso netto:	1450g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

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

Caratteristiche organolettiche

Colore: beige, 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 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 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 dopo l'apertura della confezione.

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, da sempre un prodotto di notevole interesse, vengono qui proposti nel 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. La lavorazione dal fresco aggiunta a tutto ciò permette inoltre di offrire un fungo con gusto e sapore estremamente ricchi e genuini e quindi di notevole praticità in ogni ambito gastronomico. Ideale per variare ricette e creare menù contando sulla qualità e la versatilità 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 grazie anche alla lunga shelf-life garantita dalla busta.

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.