Misto funghi in busta 1 1/2

Codice:	08-037		**Pz./Collo**:	12
Formato:	1 1/2	Latta	**Porzioni:**	10-15
Peso netto:	1450g		**TMC**:	36 mesi

Ingredienti principali

Funghi Porcini (Boletus edulis), Funghi Famigliola Gialla (Pholiota mutabilis), Funghi di Muschio (Volvaria volvacea), Funghi Castagnoli (Stropharia rugosoannulata), Shiitake (Lentinus edodes) in proporzione variabile, olio di semi di girasole, acqua, sale, cipolla, aromi, aglio, pepe.

Caratteristiche organolettiche

Colore: marroncino chiaro, variabile da fungo a fungo.
Sapore e profumo: tipico dei funghi, fragrante e ricco di aroma.
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.

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.

Misto funghi in busta 1 1/2

Natura e caratteristiche del prodotto
Il prodotto è costituito da materia prima selezionata di provenienza europea ed asiatica. I singoli funghi sono selezionati in modo rigoroso, accuratamente miscelati e trifolati. Per questo prodotto viene eseguita una trifolatura leggera per garantire un utilizzo a 360°.

Argomentazioni di vendita
Il classico misto bosco Ginos, viene qui proposto 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. 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
Pizzerie, ristoranti, snack-bar, agriturismo, trattorie e rifugi alpini costituiscono il target primario. Da tenere in considerazione anche bar, fast food, gastronomie, paninoteche e bruschetterie.

Modi d'uso
Perfetti per farcire pizze e focacce, sono ottimi per realizzare risotti, tagliatelle, zuppe e crespelle. Si rivelano l'ideale contorno a carne, selvaggina e polenta.

Idee e suggerimenti dello chef
Maccheroni gratinati alla boscaiola – Sciogliere in una pentola 100 g di burro, incorporare poi 100 g di farina bianca, un pizzico di sale ed uno spolvero di noce moscata. Tostare per due minuti avendo cura di mescolare in continuazione con un cucchiaio di legno. Aggiungere un litro di latte e portare il tutto ad ebollizione a fuoco lento. Ottenuta così la besciamella vi si incorporano la pasta cotta al dente (circa 500 g) ed una scatola di funghi misti trifolati dolomiti ed un pizzico di prezzemolo tritato; porre il tutto in una teglia da forno, spolverare con formaggio grana e gratinare al forno alcuni minuti. Servire ben caldo.