

Funghi Champignon in Olio di Oliva

I funghi prataioli vengono cotti al vapore prima di essere conservati nel nostro olio di oliva saporito.

SCHEDA TECNICA:

PROVENIENZA:	Basilicata
INGREDIENTI:	Funghi prataioli (<i>Agaricus Bisporus</i>) 60%, olio di oliva 39%, aglio, prezzemolo, aromi naturali, sale, correttore di acidità: acido citrico. Può contenere frutta secca con guscio
PESO NETTO:	280 g
TEMPO DI CONSERVAZIONE:	3 anni dalla data di confezionamento
COME USARLE:	Sono ottimi per la preparazione di antipasti e contorni
PROCESSO DI PRODUZIONE:	I funghi prataioli vengono lavati, privati delle parti superflue e lavorati interi. Segue la fase di scottatura in una soluzione di acqua acidulata e sale. Vengono poi privati completamente dell'acqua. I funghi prataioli vengono riposti nei vasi di vetro, conditi con gli altri ingredienti (aglio, aromi naturali e sale) e ricoperti completamente con <i>Olio di Oliva Saporito</i> . Infine vengono pastorizzati.

N.B. gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

