

Funghi Cardoncelli

in Olio di Oliva

Fungo tipico della Basilicata, tra i più prelibati. Colore scuro, carnoso e sodo. Dall'inconfondibile sapore e dal profumo gentile ed elegante.

SCHEDA TECNICA:

PROVENIENZA:	Basilicata
INGREDIENTI:	Funghi Cardoncelli (<i>Pleurotus eryngii</i>) 62%, olio di oliva 37%, aceto di vino (contiene solfiti), aglio, prezzemolo, sale. Può contenere frutta secca con guscio
PESO NETTO:	230 gr
TEMPO DI CONSERVAZIONE:	3 anni dalla data di confezionamento
COME USARLI:	Sono utili per la preparazione di gustosi antipasti, contorni o per accompagnare piatti a base di carne
PROCESSO DI PRODUZIONE:	I funghi cardoncelli vengono attentamente puliti, lavati e tagliati a pezzi. Segue la fase di scottatura in una soluzione di acqua acidulata e sale. I funghi vengono poi privati completamente dell'acqua in eccesso. Vengono riposti nei vasi di vetro, conditi con gli altri ingredienti (aglio, prezzemolo 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.

