Funghi Porcini secchi

Artikelnummer: 6410
Hersteller: Oliveri
Mengenangabe: 20 g | Ki 20

Getrocknete Steinpilze | Hergestellt aus reifen, kleineren Pilzen. Intensiver Geschmack.

Klasse: Kommerziell
Vor Gebrauch einweichen.

Das Trocknen zählt zu den ältesten Methoden, um Pilze zu konservieren und ihren Geschmack nicht nur zu erhalten, sondern auch zu verstärken. Getrocknete Steinpilze (boletus edulis) sind kostbare Schätze der Natur und zeichnen sich durch ihr intensives Aroma, ihren süßen Duft und ihre schmelzende Konsistenz aus. Je nach Alter des frischen Pilzes unterscheidet man zwischen drei Qualitätsstufen:
Klasse II mit reiferen, kleineren Pilzen – intensiv im Geschmack.
Klasse I sind die größeren und jungen Pilze.
Klasse Extra: Junge, helle Pilze mit einem feinen Geschmack. Da es sich um naturbelassene Produkte ohne Konservierungsstoffe handelt, die gegen Wärme und Feuchtigkeit empfindlich sind, empfiehlt es sich, sie kühl oder besser noch gut verschlossen im Kühlschrank aufzubewahren.

Durchschnittliche Nährwertepro 100g

Brennwert	250,00 kcal / 1046,70 kj
Fett	2,00 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,80 g
Kohlenhydrate	29,00 g
-davon Zucker	0,00 g
Eiweiss	29,00 g

Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer	8032632491002
Ursprungsland	005
Zolltarifnummer	0712390005
LagerungshinweisRT - kühl, trocken	

Zutaten:
getrocknete Steinpilze 100%.