

MISTO FUNGHI IN OLIO D'OLIVA

CORTE DEL TIPICO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Misto funghi in olio di oliva.

LAVORAZIONE

I funghi vengono lavati, accuratamente selezionati e confezionati manualmente nei vasi di vetro con olio di oliva. Segue processo di pastorizzazione con temperatura al cuore del prodotto di 75 °C per un periodo di tempo non inferiore a 30 minuti, i vasi poi vengono raffreddati, etichettati ed imballati, pronti per lo stoccaggio.

INGREDIENTI

Misto di funghi in proporzione variabile (f. chiodini nameko *Pholiota mutabilis*, f. prataioli *Psaliota hortensis* var. *bispora*, f. gallinacci *Cantarellus cibarius*, f. porcini *Boletus edulis* e rel. gruppo) 63%, olio di oliva 34%, sale, aceto di vino (solfiti), aromi.

Correttore di acidità Acido citrico.

Antiossidante Acido L-ascorbico.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Energia 160 kJ / 39 kcal

Grassi 2,5 g

di cui acidi grassi saturi 1,1 g

Carboidrati 0,3 g

di cui zuccheri 0,3 g

Proteine 3,5 g

Sale 2,1 g

ABBINAMENTI

- Antipasti e contorni.

FORMATI

290 g (confezione da 6 pezzi)

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero dopo l'apertura e consumare entro venti giorni.

