

PORCINI E FUNGHI TRIFOLATI IN CREMA

- ✓ 100% funghi in crema
- ✓ Non va sgocciolato, Zero sprechi
- ✓ Funghi selezionati

Funghi porcini e funghi misti trifolati selezionati e già pronti per essere gustati. La nostra speciale ricetta in crema permette di consumare interamente il contenuto senza sprechi e con la massima resa!



SERBOSCO



APERITIVI



20-40
PORZIONI*

PER FINGER FOOD APPETITOSI

I FUNGHI IN CREMA SONO IDEALI
PER APERITIVI CALDI O FREDDI
SFIZIOSI E PERFETTI
PER TARTINE GOURMET.



PRIMI PIATTI



14-15
PORZIONI*

PASTA DAL SUGO CREMOSO E AVVOLGENTE

AGGIUNGI I FUNGHI CON LA LORO
CREMA DIRETTAMENTE IN
PADELLA, MANTECA CON LA PASTA...
E IL PIATTO È PRONTO!



SECONDI PIATTI



12-14
PORZIONI*

VALORIZZA I PIATTI CON GUSTO

I FUNGHI IN CREMA RIPASSATI
CON LA CARNE ESALTANO IL
PIATTO CON UN SAPORE
INTENSO E AVVOLGENTE.



PIZZA



11-13
PORZIONI*

PIZZE GOURMET

I FUNGHI IN CREMA SONO
VERSATILI: AGGIUNTI IN COTTURA
O COME GUARNIZIONE FINALE,
CONSERVANO SEMPRE LA LORO
CONSISTENZA E IL LORO
SAPORE UNICO.



PANINI



20-30
PORZIONI*

HAMBURGER SPECIALI

AGGIUNGI I FUNGHI CON
LA LORO CREMA DIRETTAMENTE
NEL PANINO HAMBURGER,
INSIEME AGLI ALTRI INGREDIENTI,
PER UN GUSTO PIÙ
RICCO E IRRESISTIBILE.



PIADINE



20-30
PORZIONI*

SFIZI IRRESISTIBILI

PREPARAZIONE VELOCE E SENZA
SPRECHI, IDEALE PER ARRICCHIRE LE
PIADINE E RENDERLE ANCORA PIÙ
SAPORITE. I FUNGHI ANCHE DOPO
COTTURA RISULTANO
CARNOSI E GUSTOSI.

SCOPRI TUTTE LE REFERENZE DELLA LINEA **FUNGHI IN CREMA**

www.serbosco.it



PORCINI TRIFOLATI "GOURMET", PORCINI TRIFOLATI "DELIS", FUNGHI TRIFOLATI "DELIZIOSI", FUNGHI TRIFOLATI "SPECIAL PIZZA", FUNGHI TRIFOLATI "BAITA", FUNGHI TRIFOLATI "MONTANARO", FUNGHI TRIFOLATI "GRANMISTO".

*DOSI DI RIFERIMENTO DEL PRODOTTO RIFERITO A LATTA 1/1. IL CONSUMO È VARIABILE IN BASE ALL'UTILIZZO.