

FUNGHI PORCINI E FINFERLI AL NATURALE

- ✓ I funghi da tenere sempre in dispensa
- ✓ Versatili e gustosi per ogni preparazione
- ✓ Ottima conservazione, freschezza garantita

Funghi porcini e finferli selezionati al naturale, garanzia di gusto autentico e massima resa in cucina. Scolati, sciacquati e ripassati in padella con aromi e spezie, sono ideali per primi piatti, secondi e contorni di deliziosi.



APERITIVI



20-40
PORZIONI*

GUSTO RICERCATO

CREA ANTIPASTI SFIZIOSI E RICCHI DI GUSTO CON PORCINI E FINFERLI AL NATURALE, SELEZIONATI PER ASSICURARE QUALITÀ E SAPORE AUTENTICO, PERFETTI ANCHE PER PREPARAZIONI AL FORNO.



4-5
PORZIONI*

SEMPLICI E GUSTOSI

QUESTI FUNGHI SPRIGIONANO TUTTO IL LORO SAPORE NEI CONTORNI, PERFETTI PER ACCOMPAGNARE FORMAGGI, CARNE, SALUMI E ALTRE PREPARAZIONI CON GUSTO E SEMPLICITÀ.



PRIMI PIATTI



14-15
PORZIONI*

DAL SAPORE INTENSO

SI SPOSANO PERFETTAMENTE CON LA PASTA E SONO IDEALI PER ARRICCHIRE E GUARNIRE I PIATTI. I FINFERLI E PORCINI REGALANO UN AUTENTICO SAPORE DI BOSCO.



SECONDI PIATTI



14-15
PORZIONI*

UN TOCCO DI CREATIVITÀ

I PORCINI SONO PERFETTI PER ACCOMPAGNARE CARNI ALLA GRIGLIA E STUFATI. FINFERLI E PESCE, SI PRESTANO A ORIGINALI PREPARAZIONI "MARE E MONTI".

SCOPRI TUTTE LE REFERENZE DELLA LINEA **FUNGHI AL NATURALE**

FUNGHI "PORCINI AL NATURALE", FUNGHI "FINFERLI AL NATURALE".

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

www.serbosco.it

