

Articolo: **Funghi Porcini Interi Prima**
 Peso Netto: **1kg**
 Codice Ean: 8004719002029
 Marchio: Scherini
 Tipo: IQF
 Ingredienti: Funghi Porcini (*Boletus Edulis* e relativo gruppo)

Origine: Est Europa



Informazioni Packaging:

Confezione: Sacchetto litografato
 Confezioni per cartone: 10
 Dimensione confezione (mm): 350x300x100
 Dimensioni cartone (mm): l 290 | 390 h 316
 Cartoni per strato: 8
 Strati per pallet: 6

Caratteristiche Microbiologiche:

Enterobatteri: < 600 u.f.c./g
 Coliformi fecali: < 15 u.f.c./g
 Carica batterica totale: < 1000000 u.f.c./g
 Coliformi totali: < 500 u.f.c./g
 Escherichia coli: < 100 u.f.c./g
 Stafilococchi coagulasi: < 100 u.f.c./g
 Listeria monocytogenes: < 10 u.f.c./g
 Salmonella: assenza in 25g
 Clostridium perfringens: < 100 u.f
 Fitofarmaci multiresiduale: < 0,05 mg/kg
 Cadmio: < 0,2 mg/kg
 Piombo: < 0,1 mg/kg

Allergeni e OGM: no

Caratteristiche fisiche ed organolettiche:

Fungo intero di qualità prima, invitante nell'aspetto, sano e pulito, carne compatta e soda, profumo intenso, ricco di gusto, cappello medio 40/80 mm, imenio di colore giallino tendente al verde.

Informazioni nutrizionali medie per 100g di prodotto:

Valore energetico: 86,26kJ / 20,20kcal
 Grassi: 0,48g
 di cui acidi grassi saturi: 0,00g
 Carboidrati: 2,29g
 di cui zuccheri: 2,10g
 Fibre: 2,50g
 Proteine: 1,68g
 Sale: 0,00g

Conservazione: (***) -18°C

Durabilità: 24 mesi

Preparazione:

Lasciare scongelare i funghi a temperatura ambiente quanto basta per poterli tagliare e cucinare come il prodotto fresco. Vasta duttilità d'uso in cucina. Da consumarsi previa cottura.