



i Funghi

*linea
congelato*

Mushrooms

Frozen line



i Funghi di bosco

Wild mushrooms

FINFERLI



(*Cantharellus cibarius*)

PORCINI



(*Boletus edulis*)

BADIUS



(*Xerocomus badius*)

MORCHELLE



(*Morchella esculenta*)

PRUGNOLI



(*Calocybe gambosa*)

CHIODINI



(*Armillaria mellea*)

LUTEUS



(*Suillus luteus*)

i Funghi coltivati

Cultivated mushrooms

PLEUROTUS



(*Pleurotus ostreatus*)

SHIITAKE



(*Lentinula edodes*)

NAMEKO



(*Pholiota nameko*)

CHAMPIGNON



(*Agaricus bisporus*)

TIPOLOGIE DI CONFEZIONAMENTO

Funghi interi • Whole mushrooms

Funghi misti porzionati • Assorted chopped mushrooms

TYPES OF PACKAGE

✓ PORCINI ✓ FINFERLI ✓ CHIODINI ✓ PRUGNOLI ✓ MORCHELLE

✓ PORCINI ✓ FINFERLI ✓ CHIODINI ✓ BADIUS ✓ MORCHELLE

✓ LUTEUS ✓ PLEUROTUS ✓ NAMEKO ✓ CHAMPIGNON ✓ SHIITAKE

ⁱ Funghi Porcini

(Boletus edulis)

PORCINI TAGLIATI A METÀ



(Halved Porcini)

PORCINI CAPPE



(Porcini caps)

PORCINI INTERI



(Whole Porcini)

PORCINI LAMINA



(Porcini flakes)

PORCINI CUBETTI



(Diced Porcini)

Confezioniamo i nostri prodotti
in buste da 200 gr a 2,5 kg (cartoni da 5 a 10 kg)

Controllo micologico: ai sensi del DPR 376/95
i prodotti sono sottoposti a controllo micologico
da parte di micologo aziendale iscritto nell'apposito
albo presso il Ministero della Salute

Conservazione: in cella frigorifera a -18°C

Shelf Life: 24 mesi dalla data di confezionamento

Modalità di impiego: sciacquare il prodotto con
acqua tiepida e cucinarlo come se fosse fresco

**Rintracciabilità ai sensi del regolamento
178/2002 CE**

I prodotti sono gestiti mediante un sistema
informatico che ne garantisce la rintracciabilità
in tutte le fasi commerciali del processo
di produzione

Our products are packed in bags
containing 200 g to 2.5 kg (5 to 10 kg cartons)

Mycological checks: under the DPR 376/95, product
goes subject to mycological checks conducted by
means of a mycologist enrolled in the special register
of the Italian Department of Health

Storage: in a refrigerating room at a temperature -18°C

Shelf Life: 24 months from packaging date

Use: rinse the product in lukewarm water and cook in
the same manner as a fresh product

**Produce traceability in accordance to the
178/2002 CE regulation**

Produce traceability is managed by means of
a computer system that guarantees tracking
throughout all commercial stages of the
production process