



i Funghi

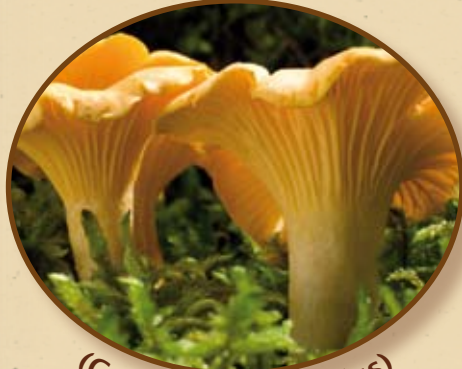
*linea
fresco*

Mushrooms

Fresh line



FINFERLI



(*Cantharellus cibarius*)

PORCINI



(*Boletus edulis*)

OVULI



(*Amanita caesarea*)

CHIODINI



(*Armillaria mellea*)

MORCHELLE



(*Morchella esculenta*)

PRUGNOLI



(*Calocybe gambosa*)

La raccolta dei funghi spontanei avviene in diversi paesi europei, seguendo la caratteristica della stagionalità. La commercializzazione avviene attraverso una rete di trasporti celeri refrigerati, a norma delle leggi vigenti

Controllo micologico: i prodotti freschi sono sottoposti a controllo micologico, con attestato di certificazione sanitaria, da parte del micologo aziendale iscritto nell'apposito albo presso il Ministero della Salute

Conservazione: in cella frigorifera
da + 2°C a + 4°C

**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

Mushrooms are gathered in various European countries, depending on the season. The product is transported by means of a network of refrigerated trucks, in compliance with the laws in force

Mycological checks: fresh product goes subject to mycological checks with subsequent issue of a certificate by means of a mycologist enrolled in the special register of the Italian Department of Health

Storage: in a refrigerating room at a temperature ranging from + 2°C to + 4°C

**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