edfood

Funghi e Tartufi

Le specialità

Wild Mushrooms and Truffles

Delights

La dispensa® del Boscaiolo

Le specialità

Funghi e Tartufi

Wild mushrooms and Truffles

Delights

Composta da funghi prataioli e tartufi estivi è un ottimo condimento per valorizzare antipasti, primi piatti e secondi di carne.

This dressing consists of field mushrooms and summer truffles. It is an excellent addition to appetizers, first courses and meat dishes.

Preparata con pregiati tartufi bianchetti e funghi prataioli è un eccellente ingrediente per esaltare il sapore di risotti, primi piatti e secondi raffinati.

Prepared using white truffles and field mushrooms, it is a unique ingredient that enhances the flavour of risotto as well as refined first courses and second courses.

Il gusto unico delle TartuFette. Carpaccio di tartufo estivo ideale per esaltare il sapore di risotti, primi piatti e secondi raffinati.

The unique flavour of TartuFette. Summer truffle Carpaccio ideal to enhances the flavour of risotto as well as refined first courses and second courses.

Pregiata crema a base di funghi porcini e tartufo, ideale per sfiziosi crostini e secondi a base di carne o cacciagione.

A refined sauce made of Porcini mushrooms and truffles, ideal for delicious croutons, meat and game dishes.

Deliziosa e saporita crema di burro con tartufo bianchetto in scaglie per impreziosire primi piatti o esaltare il gusto di secondi piatti di carne.

A delicious and tasty sauce made of butter with flakes of white truffle to add a precious touch to your first courses and enhance the flavour of meat dishes.

Funghi Porcini trifolati ideali per comporre raffinati antipasti, primi piatti ed impreziosire secondi a base di carne, cacciagione e polenta

Porcini Mushrooms sautéed ideal for composing sophisticated appetizers, first courses and main dishes to enhance the flavour of meat, game and polenta

Un eccellente olio extravergine d'oliva si sposa alla fragranza del pregiato tartufo bianco.

Excellent quality extra virgin oil blends with the fragrance of prestigious white truffle.

Misto di funghi di bosco trifolati ottimo per antipasti, primi piatti e secondi a base di carne, cacciagione e polenta

Mixed wild mushrooms sautéed great for appetizers, first courses and main dishes with meat, game and polenta

la dispensa del Boscaiolo

Funghi e Tartufi

Wild mushrooms and Truffles

Questi prodotti sono confezionati in vasi da 500 g
(Condimento di burro e tartufo 450 g) - (cartoni da 6 pz.)

Conservazione: conservare lontano da fonti di calore e non esporre alla luce diretta del sole, una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero

Shelf Life: 36 mesi dalla data di confezionamento

These products are packaged in pots of 500 g
(Dressing with truffle butter 450 g) - (box of 6 pcs.)

Storage: *keep the packaging away from heat sources and do not expose to the direct sunlight, after opening, keep the package in the fridge*

Shelf Life: *36 months from packaging date*

Questi prodotti sono confezionati in barattoli da 800 g
(cartoni da 24 pz.)

Conservazione: conservare lontano da fonti di calore e non esporre alla luce diretta del sole, una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero

Shelf Life: 36 mesi dalla data di confezionamento

These products are packaged in tins of 800 g (box of 24 pcs.)

Storage: *keep the packaging away from heat sources and do not expose to the direct sunlight, after opening, keep the package in the fridge*

Shelf Life: *36 months from packaging date*

Questo prodotto è confezionato in bottiglie da 250 ml
(cartoni da 12 pz.)

Conservazione: conservare lontano da fonti di calore e non esporre alla luce diretta del sole

Shelf Life: 18 mesi dalla data di confezionamento

This product is packed in 250 ml bottles (boxes of 12 pcs.)

Storage: *keep the packaging away from heat sources and do not expose to the direct sunlight*

Shelf Life: *18 months from packaging date*

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

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

EDFOOD srl - Via Ippolito Nievo, 4 - 40069 Riale di Zola Predosa (BO)
Tel +39 051 759582 - Fax +39 051 755690
Ammin. / Admin.: **info@edfood.it** - Vendite / Sales: **commerciale@edfood.it**
www.edfood.it