



i Funghi

*linea
secco*

*Mushrooms
Dry line*



PORCINI



(*Boletus edulis*)

Per il settore ristorazione proponiamo Funghi PORCINI qualità SPECIALE, in barattolo PET da 500 gr
 Proponiamo inoltre i nostri prodotti in confezioni di diverse grammature, in base alla qualità del prodotto
 Funghi PORCINI: qualità EXTRA 30 gr / qualità SPECIALE 50 gr
 qualità BRICIOLA 80 gr
 Funghi MISTI 40 gr

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: conservare in luogo fresco e asciutto

Shelf Life: 12 mesi dalla data di confezionamento

Modalità di impiego: da consumarsi previa cottura

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

FUNGHI MISTI



(Mixed mushrooms)

For the catering sector, we offer SPECIAL quality PORCINI mushrooms in 500 g PET tubs.
 Our products are available in different sizes, depending on the quality of the mushrooms:
 EXTRA quality 30 g / SPECIAL quality 50 g
 BRICIOLA quality 80 g
 MIXED mushrooms 40 g

Mycological checks: under 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 dry and fresh place

Shelf Life: 12 months from packaging date

Use: to be consumed after cooking

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