

# Funghi porcini secchi in briciole

BOLETUS EDULIS e RELATIVO GRUPPO

## ISTRUZIONI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto

## ISTRUZIONE PER LA PREPARAZIONE

Prima dell'utilizzo mettere i funghi in ammollo per almeno 15/20 minuti avendo poi cura di eliminare l'acqua.

Risciacquare in abbondante acqua e cucinare a piacere.

Da consumarsi previa cottura.

## INGREDIENTI

Boletus edulis e relativo gruppo:

Boletus edulis (Bull) Fr;

B. pinophilus Pilatet Dermek;

B. aestivalis (Paul) Fr.;

B aeureus (Bull) Fr.

## MENZIONE QUALIFICATIVA

### BRICIOLE

Presentazione: frammenti di sezioni di fungo tali da consentire l'identificazione della specie d'appartenenza;

Requisiti: tramiti di larve: non più del 25% m/m;

Imenio annerito: non più del 20% m/m.

## CONFEZIONATORE

GIORDANI srl via Calcinaro, 574 47521 Cesena FC

## PROFILO CHIMICO per 100g

Energia	22 kcal	
Grassi	0,1	
Di cui saturi	0 g	I valori sono il risultato della media di un gran numero di analisi effettuate sulle materie prime al momento dell'approvvigionamento e sul prodotto prima di essere messo in commercio
Carboidrati	4,3 g	
Di cui zuccheri	1,72 g	
Proteine	2,5 g	
Umidità	12 ± 2%	
Sale	0,65 mg	

## PROFILO ORGANOLETTICO

Tipico dei funghi che lo compongono. Le eventuali imperfezioni che il prodotto possa presentare derivano dalla sua naturalità, non essendo i prodotti sottoposti ad alcun processo chimico né fisico diverso dall'essiccazione.

Cod	Descrizione	Peso netto	Codice Ean
<b>FPSB</b>	Funghi porcini secchi briciole	500 g (17,6 OZ)	<b>8023099500000</b>