

KARLJOHAN 10% OCH MIX CUBETTI (TÄRNAD) NOVA FOOD & FUNGHI SRL 1KG FRYST

SKU: 14269

Fryst - Tärnad Mix Svamp med Karljohan 10%
1 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Karljohan 10% och Mix Cubetti (Tärnad) Svamp

Presentation: Nameko hela, medelsorterade utan fot; Shiitake i fjärdedelar, endast hattar; Ostronskivling i strimlor eller tärningar, endast hattar; Champinjoner i skivor, hattar och fot; Karljohansvamp i tärningar ca 2x2 cm

Hållbarhet: 24 månader från förpackningsdatum.

Användning: Produkten måste tillagas före konsumtion. Lägg svampen i ljummet vatten, låt stå i några minuter, häll av vattnet, torka och tillaga som om den vore färsk.

Förvaras i frys vid -18 °C (tolerans ± 3 °C)

Ingredienser: 20% Nameko (Pholliota nameko), 20% Shiitake (Lentinus Edodes), 30% Ostronskivling (Pleurotus Ostreatus), 20% Champinjon (Agaricus Bisporus), 10% Karljohan (Boletus Edulis) och relaterade arter.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	73 kJ / 17 kcal
Fett	0,3 g
- varav mättade fettsyror	0,1 g
Kolhydrater	2,0 g
- varav sockerarter	0,1 g
Protein	4,0 g
Fett	0,1 g

Våra produkter – Vår passion i din tjänst

Vi älskar vårt land och har valt solen som källa till ren energi!
Nova Food & Funghi marknadsför svamp, tryffel och bär, med noggrann uppmärksamhet på varje detalj – från skörd till urval, från förberedelse till förpackning – för att garantera kunden en kontrollerad och högkvalitativ produkt.
Ett modernt internt laboratorium är utrustat för noggranna och kontinuerliga mykologiska kontroller, ett effektivt kylrumssystem säkerställer tillgång till produkterna året runt, en egen fordonsflotta med kylbilar samt ett välfungerande system för styrning och kontroll av hela produktionskedjan – allt detta garanterar kunden hög produktstandard och en service med osviklig punktlighet.

Svamparna

Svamparna rengörs och sorteras noggrant innan de går vidare till frysning. Transporten sker med kylfordon i enlighet med gällande lagstiftning, utan att den obrutna kylkedjan bryts.
Bearbetningen av svamparna sker redan vid insamlingsplatserna, i anläggningar utrustade med särskilda kylrum och lämpliga frysceller för lagring.
Produkten förpackas i påsar med olika vikter (från 300 g upp till 2,5 kg) och distribueras i kartonger (90 st per europapall). De frysta svamparna finns både hela och i bitar, som enskilda sorter eller blandade referenser.