

Creme

Crema di Porcini al Tartufo

Crema a base di funghi porcini e tartufo bianco

Codice: 6082



Descrizione

Crema a base di funghi porcini di ottima qualità, arricchita con tartufo bianco.

Ingredienti

Funghi porcini (*Boletus Edulis* e relativo gruppo) (73% min), olio di oliva, farina di grano, burro, sale, aromi (contenenti soia), tartufo bianco (*tuber magnatum*) (0,32% min), esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, spezie, estratto di carne, correttore di acidità: acido citrico.

Ideali per



Bruschette



Primi piatti

Dati

Codice 6082
Confezione 1/2
Peso Netto 400 g
Imballaggio 6 scat.
T.M.C. 36 mesi

Valori Nutrizionali per 100 g

Calorie Kcal 125/Kj 523
proteine g 4,63
carboidrati g 3,1
grassi g 10,5

Modalità di utilizzo e servizio

Tal quale Lavorato •

Il prodotto è ideale per guarnire e farcire pasticceria salata e per l'elaborazione di prestigiose preparazioni dettate dalla fantasia dello Chef. Per ulteriori suggerimenti di preparazione visitare il sito Internet www.greci.com alla sezione "ricette"

PER BRUSCHETTA

Si tosta il pane e si spalma la Crema, sopra ad uno strato leggero di "Crema ai Formaggi Prontofresco".

PER PRIMI PIATTI

Pasta: si stempera la Crema con poca acqua di cottura della pasta, prima di condire;

Riso: si aggiunge la Crema dopo aver lasciato tostare il riso ed aver avviato al cottura con il brodo.

Ripieno per pasta: si incorpora la Crema al composto a base di ricotta

PER SECONDI PIATTI A BASE DI CARNE

Si incorpora la Crema al "macinato base" per farcire arrostiti e arrotolati.

Punti di forza del Prodotto

- **Prodotto di alto pregio:** il connubio di fungo porcino e tartufo bianco pregiato fanno del prodotto un'autentica specialità
- **Selezione accurata delle materie prime:** solo funghi porcini di provenienza europea e tartufo bianco di Alba, considerato il tartufo per antonomasia per la notevole importanza commerciale che riveste.
- **Ricetta ricca con 74% di funghi porcini**
- **Resa particolarmente elevata:** la ricca ricetta e la fragranza spiccata consentono di caratterizzare il gusto delle preparazioni con minime quantità (il formato della confezione è da ½ kg)
- **Pratico formato della confezione con apertura facilitata (easy open):** per un utilizzo comodo e rapido del prodotto.

Dosi

per 1 porzione di PASTA da 100 g	60 g (circa 3 cucchiari)
per 1 porzione di RISO da 80 g	40 g (circa 2 cucchiari)
per 1 bruschetta	25 g (1 cucchiaino colmo)
Per 1 pizza (diam. 30 cm)	25 g (1 cucchiaino colmo)

Resa

7	PORZIONI DI PASTA
10	PORZIONI DI RISO
16	BRUSCHETTE
16	PIZZE

Avvertenze:

Prima dell'apertura: conservare in luogo fresco ed asciutto

Dopo l'apertura: mantenere il prodotto a temperatura di refrigerazione in condizioni igieniche idonee e consumare entro 2 - 4 giorni