

Funghi Porcini Surgelati



「ウルバーニ」ブランド

冷凍商品



冷凍 ポルチーニ茸

～ イタリア産 ポルチーニ茸の極上品 ホール・キューブ～

ポルチーニ茸の香りを大きく左右する育成環境。イタリア・ウンブリア州には、豊かな湖沼が多く存在し、水分の滋養を多く含んだアペニン山脈内で育まれるポルチーニ茸は、森林より吸い上げた養分により、豊かな香りを漂わせます。

選別から凍結までの迅速さ、選別時の虫食い除去の技術トリュフの供給量世界一となった茸取扱いノウハウを駆使し、最高の技術で良品をお届けいたします。

極上 冷凍ポルチーニ 丸 をさらに極上に戴くには・・・

- ① 半解凍で約1.5cm程度の厚さでザク切りに
- ② タップリのバターと少量のオリーブオイルで油脂を吸わせるようにジンワリとソテー
- ③ スパゲッティーニやタリアテッレ等のパスタを用意
- ④ パスタを投入後、最後に刻んだパセリと濃厚なグラナパダーノパウダーを絡めて
完成！ ポルチーニの味わいとグラナの風味が濃厚な美味しさ！ なかなかの逸品が出来ました！！



① 冷凍 ポルチーニ ホール
PORCINI WHOLE - FROZEN

ポルチーニ丸茸

kg /

円

納入単位：1 kg × 8パック

② 冷凍 ポルチーニ キューブ
PORCINI CUBE - FROZEN

キューブカット ポルチーニ茸

kg /

円

納入単位：1 kg × 8パック