



## Spina funghi alla pugliese sott`olio 950 g

### Shiitake sopp i solsikkeolje.

Familieselskapet "Spina Antonio – Artisan Production of pickled and preserved food in oil" ble grunnlagt i 1966 i den italienske regionen Puglia. De fleste ingrediensene i deres produkter kommer fra lokale produsenter. Nesten alle produkter prosesseres i sesong, innen 48 timer etter innhøsting. De har spesialisert seg på syltede og konserverte matvarer. Det innebærer at de bevarer sine produkter ved å marinere dem i olje, eddik eller en kombinasjon av begge, sammen med krydder og urter. Denne prosessen bidrar til å forlenge holdbarheten til matvarene samtidig som de tilføres smak og tekstur.

<b>Produktnummer</b>	400211
<b>Antall i kartong</b>	6

Funghi alla pugliese sott'olio kan serveres som en del av en antipasti-tallerken. Legg dem på en tallerken sammen med andre syltede eller marinerte grønnsaker, oster, cured meats (som spekeskinke eller salami) og brød. Det gir en smakfull og variert start på måltidet. Den tørkede marinerte sopp kan være et flott tillegg til salater. Du kan tilsette den i grønne salater, pasta- eller risbaserte salater, eller bruke den som topping på en caprese-salat. Den vil tilføre en intens smak og tekstur til salaten. Funghi alla pugliese sott'olio kan brukes som en smakfull topping på bruschetta. Ristet brød kan toppes med soppene og eventuelt andre ingredienser som tomater, urter eller ost. Tørket sopp i olje kan være en deilig tilsetning til pasta. Du kan legge dem til pastasuser, enten de er basert på tomater eller fløte, for å gi en rik og kompleks smak til retten. Pizza: Soppene kan brukes som en av toppingene på pizza. De gir en konsentrert smak og en interessant tekstur til pizzaen. Du kan kombinere dem med andre ingredienser som mozzarella, tomater, oliven eller oregano. Omeletter og eggeretter: Legg noen skjeer av funghi alla pugliese sott'olio til en omelett eller eggerøre for å tilføre smak og tekstur til retten. Det gir en deilig og mettende frokost- eller brunchrett.

Funghi alla pugliese legger til forskjellig smak og dybde til ulike retter. Soppene er kjøttful og har en fyldig fast tekstur.