



Arco porcini trifolati 800 g

Hermetisert italiensk steinsopp i solsikkeolje.

Den italienske merkevaren Arco, har som mål og tilby de typiske og grunnleggende produktene som kreves til italiensk matlagning. Steinsopp som høstes fra området Borgo Val di Taro i provinsen Parma, er så ettertraktet at soppen har geografisk merkevarebeskyttelse. Det finnes mange forskjellige varianter av steinsopp. Det italienske navnet «Porcini» betyr «grisunge/grisunger» derav alle de forskjellige farger og fasonger på steinsoppene.

Porcini trifolati er på norsk «steinsopp» og tilhører rørsopp familien og regnes som en av de beste matsoppene. Brukes som smaktilsetning til typiske italienske retter som risotto, pastaretter og pizza. Som topping på bruchetta. Passer godt til sjøkreps og all type kjøtt. Kjøttfull med nøtteaktig smak.

Varenr.	190082
EPD nr.	
Antall i kartong	6

