Ponti propone i suoi funghi in grandi formati per la ristorazione

4412-funghiporcinitrifolatiricettasapore-800g1-e8399e77

4420_Funghiprataiolicoltivatitagliatialnaturale_2500gPonti - lo storico marchio leader dell'aceto e delle conserve di verdura, leader nel canale home - propone i suoi funghi in grandi formati, pratici e adatti al canale ristorazione. Un prodotto delicato che Ponti propone già pronto, perfetto per preparare in modo pratico e veloce le ricette dell'autunno che spesso sono arricchite da questo ingrediente. La qualità garantita dall'azienda è la stessa che contraddistingue i suoi prodotti dedicati al consumo domestico, e che in questo caso viene messa a disposizione del canale food service, con un'ampia varietà di offerta e grandi formati per tutte le esigenze di consumo dei locali pubblici.

Brand riconosciuto a livello internazionale dal 1867 nella produzione di aceti, sottaceti e sottoli, condimenti e sughi pronti, Ponti propone quindi anche al canale della ristorazione la propria mission aziendale, rappresentata dalla cultura del gusto. Coltivare il gusto significa, per Ponti, un impegno totale verso la qualità, che coniuga la genuinità della natura con la tecnologia più avanzata nei processi produttivi. E proprio da questa tradizione nascono le due proposte di funghi Ponti in grande formato, che preservano tutta la consistenza caratteristica e tutti i profumi e sapori tipici dei funghi freschi:

- Funghi porcini trifolati Ponti (800 g): i funghi porcini "boletus edulis", tagliati a tranci medio-grandi, sono un piatto già pronto; occorre solamente scaldarlo per alcuni minuti. Ideale per primi piatti di pasta e riso, per accompagnare cacciagione, polenta, contorno per scaloppine. Ottimo come topping per la pizza ai porcini.
- Funghi prataioli coltivati tagliati Ponti (2.500 g): i funghi prataioli coltivati (champignons) sono affettati e conservati al naturale. Si possono insaporire a piacere, garantiscono qualità costante e sono caratteristici per freschezza, igienicità e resa. La duttilità di questo prodotto ne permette l'utilizzo in molti piatti, per arricchire sughi e prevalentemente per farcire pizze.