

Das italienische GESCHMACKS GEHEIMNIS!



Auf dem Gebiet von Pilzen sind wir die Spezialisten. Entdecken Sie unser einzigartiges Trockenpilz-Sortiment und erleben Sie den puren Geschmack und den einfachen Umgang in der Küche.

- ✓ herzhafter Pilzgeschmack
- ✓ beste Pilzqualitäten
- ✓ saucengerechte Stücke
- ✓ wiederverschliessbare, robuste & stapelbare Verpackungen
- ✓ 100% natürlich
- ✓ frei von Geschmacks-, Zusatz-, & Farbstoffen
- ✓ höchste Produktionsstandards



Steinpilz-Mehl 450g

Für Pilzsaucen, Risotto, Pasta, Suppen & Pilzgerichte.

Für einen unvergleichlichen und herzhaften Pilzgeschmack gibt man etwas Olivenöl in die Pfanne und fügt einen Teelöffel Steinpilz-Mehl dazu. Das Pilz-Mehl mit dem Olivenöl verrühren und leicht anrösten. Zwiebeln, Pilze usw. zugeben und den Kochvorgang nach Ihrem Wunsch-Rezept fortführen. Das Pilz-Mehl eignet sich auch hervorragend zum Verfeinern von Saucen, Suppen und Pilzgerichten.

Art.-Nr. 10488

Das italienische GESCHMACKS GEHEIMNIS!



Immer wieder wurden wir gefragt, warum Pilze und Pilzgerichte in Italien viel mehr Pilzgeschmack haben. Da die italienischen Mamas ihre Rezepte nur an die Schwiegertöchter weitergeben und Köche ihre Geheimnisse tunlichst wahren, haben wir geforscht und sind nach langer Suche zu den Geheimnissen der italienischen Pilzküche in alten Schriften und Rezepten vorgestoßen. Mit unseren Cucina Italiana Kreationen bringen Sie Ihre Pilzgerichte auf ein Genusslevel, das Sie bis jetzt nur aus Ihren Italien Ferien kennen!



Pilzsalz 1250g

Die würzige Pilznote für Steaks, Braten, Ragouts, Saucen, Pasta & Pilzgerichte.
Für einen würzigen und herzhaften Pilzgeschmack, Fleisch kurz vor dem Braten mit dem Pilzsalz einreiben oder das Fleisch in eine Marinade aus Pilzsalz und Öl einlegen. Das Pilzsalz eignet sich auch hervorragend zum Würzen von Saucen, Suppen und Pilzgerichten.

Art.-Nr. 10440



Pilzgewürz 500g

Für Pilzsaucen, Pasta, Suppen & Pilzgerichte.
Für die einzigartige Pilznote. Würzen Sie nach Belieben Ihre Pilzgerichte mit dem Cucina Italiana Pilzgewürz. Die Komposition aus Steinpilz-Mehl, geröstetem Knoblauch und Zwiebeln, sowie den feinen Akzenten ausgewählter Gewürze verleiht jedem Pilzgericht das gewisse Etwas. Das Pilzgewürz eignet sich auch ausgezeichnet zum Verfeinern von Saucen und Suppen.

Art.-Nr. 10709



Pilzmischung 200g

Für Pilzsaucen, Risotto, Pasta, Suppen und Gerichte.
Ganze ausgelesene Steinpilze, Butterpilze, Pfifferlinge, Champignons, Shiitake, MuErr, und Herbsttrompeten, werden schonend luftgetrocknet und in saucengerechte Stücke geschnitten. Die Mischpilze überzeugen durch ihren herzhaften Geschmack und können ohne Aufwand in Saucen, Pasta und Pilzgerichten verarbeitet werden. Die ausgewogene Mischung eignet sich sowohl für einfache und exklusive Pilzgerichte.

Art.-Nr. 10525

Das italienische GESCHMACKS GEHEIMNIS!



Die Cucina Italiana Produkte sind zu 100% natürlich und frei von Geschmacks-, Zusatz-, & Farbstoffen. Alle Zutaten werden aus hochwertigen Rohstoffen gewonnen und anschließend getrocknet, geschnitten oder gemahlen. Mit den Cucina Italiana Saucenpilzen gehört das mühsame Zerkleinern der Pilze der Vergangenheit an. Denn alle unsere Saucen-Pilze sind bereits in saucengerechte Stücke geschnitten. Dadurch entfallen die aufwändigen und zeitraubenden Arbeitsschritte für die Reinigung und Zerkleinerung der Pilze.



Steinpilze Stücke 150g

Für Steinpilzsaucen, Risotto, Pasta, Suppen und Gerichte. Ganze Steinpilze bester Qualität werden schonend luftgetrocknet und in mittel-grosse saucengerechte Stücke geschnitten. Die Steinpilze überzeugen durch ihren herzhaften Geschmack und können ohne Aufwand in Saucen, Pasta und Pilzgerichten verarbeitet werden. Die Stücke eignen sich hervorragend für Pilzgerichte mit Struktur.

Art.-Nr. 10600



Steinpilze Granulat 350g

Für Steinpilzsaucen, Risotto, Pasta, Suppen und Gerichte. Ganze Steinpilze bester Qualität werden schonend luftgetrocknet und in kleinere saucengerechte Stücke geschnitten. Die Steinpilze überzeugen durch ihren herzhaften Geschmack und können ohne Aufwand in Saucen, Pasta und Pilzgerichten verarbeitet werden. Das Granulat eignet sich ausgezeichnet für Pilzgerichte mit einer etwas feineren Struktur.

Art.-Nr. 10761



Morcheln Stücke 100g

Für Morchel Saucen, Risotto, Pasta, Suppen und Gerichte. Ganze Morcheln ausgelesener Qualität werden schonend luftgetrocknet und in saucengerechte Stücke geschnitten. Unsere Morcheln überzeugen durch ihren edlen und feinen Geschmack und können ohne Aufwand in Saucen, Pasta und Pilzgerichten verarbeitet werden. Die Morchel Stücke eignen sich hervorragend für alle exklusiven Pilzgerichte.

Art.-Nr. 10563

Das italienische GESCHMACKS GEHEIMNIS!



Mit unserer über 40-jährigen Erfahrung in der Welt der Pilze stehen unsere Cucina Italiana Kreationen für beste Qualität und Extra-Geschmack.

- ✓ mehr Geschmack
- ✓ 100% natürlich
- ✓ gebrauchsfertig
- ✓ wiederverschliessbare, robuste & stapelbare Verpackungen
- ✓ konstante Qualität



Morcheln halbiert 250g

Für Morchel Saucen, Risotto, Pasta, Suppen und Gerichte.
Schöne und ausgewesene Morcheln werden luftgetrocknet und anschliessend per Hand halbiert und von den lästigen Fremdkörpern befreit, die sich im Normalfall im Inneren der Morchel befinden. Die Morcheln überzeugen durch ihren feinen und edlen Geschmack und sind bereits gebrauchsfertig in wiederverschliessbare 4 Liter Eimer verpackt. Auch erhältlich im 750g und 100g Eimer.

Art.-Nr. 10686