

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, dass Sie bis jetzt nur aus Ihren Italien Ferien kennen!



Pilzsatz 1250g

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

Art.-Nr. 10440



Steinpilz-Mehl 450g

Für Pilzsaucen, Risotto, Pasta, Suppen & Pilzgerichte. Für einen einzigartigen 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 dem Wunsch-Rezept fortführen. Das Pilz-Mehl eignet sich auch hervorragend zum Verfeinern von Saucen, Suppen und Pilzgerichten.

Art.-Nr. 10488



Gemüse Mix 200g

Für Saucen, Suppen, Risotto, Sugo, Salate & Gerichte. Durch den natürlichen und kräftigen Geschmack der getrockneten Karotten, Lauch, Pastinaken, Tomaten, Sellerie, Sellerieblätter, Petersilien & Liebstöckel, ist die Gemüse-Mischung bestens geeignet als Zugabe in Suppen, Risotto, Sugo, Salaten. Die natürlichen und ausgewogenen Farben der geschnittenen Zutaten verleihen jedem Gericht das gewisse Etwas.

Art.-Nr. 10662

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 Saucenpilze sind bereits in saucengerechte Stücke geschnitten. Dadurch entfallen die aufwändigen und zeitraubenden Arbeitsschritte für die Reinigung und Zerkleinerung der Pilze.



Morcheln 100g

Für Morchelsaucen, Risotto, Pasta, Suppen und Gerichte. Ganze saubere Morcheln bester Qualität werden schonend luftgetrocknet und in saucengerechte Stücke geschnitten. Die Morcheln überzeugen durch ihren herzhaften Geschmack und können ohne Aufwand in Saucen, Pasta und Pilzgerichten verarbeitet werden.

Art.-Nr. 10563



Steinpilze 200g

Für Steinpilzsaucen, Risotto, Pasta, Suppen und Gerichte. Ganze saubere Steinpilze bester Qualität werden schonend luftgetrocknet und in saucengerechte Stücke geschnitten. Die Steinpilze überzeugen durch den herzhaften Geschmack und können ohne Aufwand in Saucen, Pasta und Pilzgerichten verarbeitet werden.

Art.-Nr. 10600



Pilzmischung 200g

Für Pilzsaucen, Risotto, Pasta, Suppen und Gerichte. Ganze saubere Steinpilze, Butterpilze, Eierschwämme 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.

Art.-Nr. 10525