

# Das italienische GESCHMACKS GEHEIMNIS!



Für die Cucina Italiana Morcheln werden ausschliesslich hochwertige und saubere Morcheln verwendet die nach der Ernte luftgetrocknet und geschnitten werden. Mit den Cucina Italiana Morcheln gehört das mühsame reinigen und zerkleinern der Pilze der Vergangenheit an. Denn alle unsere Morcheln sind bereits in saucengerechte Stücke geschnitten. Dadurch entfallen die aufwändigen und zeitraubenden Arbeitsschritte für die Reinigung und Zerkleinerung der Morcheln.

- ✓ mehr Geschmack
- ✓ 100% natürlich
- ✓ gebrauchsfertig
- ✓ konstante Qualität
- ✓ wiederverschliessbar



## Morcheln, halbiert 450g

Für Morchelsaucen, Risotto, Pasta, Suppen und Gerichte. Schöne und saubere 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 herzhaften Geschmack und sind bereits gebrauchsfertig in wiederverschliessbare 450g Eimer verpackt.

Art.-Nr. 10259

## Morcheln, Stücke 100g

Für Morchelsaucen, Risotto, Pasta, Suppen und Gerichte. Schöne und saubere Morcheln werden luftgetrocknet und in saucengerechte Stücke geschnitten. Die Morcheln überzeugen durch ihren herzhaften Geschmack und sind bereits gebrauchsfertig in wiederverschliessbare 100g Eimer verpackt.

Art.-Nr. 10563

## Morcheln, Stücke 20g

Für Morchelsaucen, Risotto, Pasta, Suppen und Gerichte. Schöne und saubere Morcheln werden luftgetrocknet und in saucengerechte Stücke geschnitten. Die Morcheln überzeugen durch ihren herzhaften Geschmack und sind bereits gebrauchsfertig in wiederverschliessbare 30g Eimer verpackt.

Art.-Nr. 10549