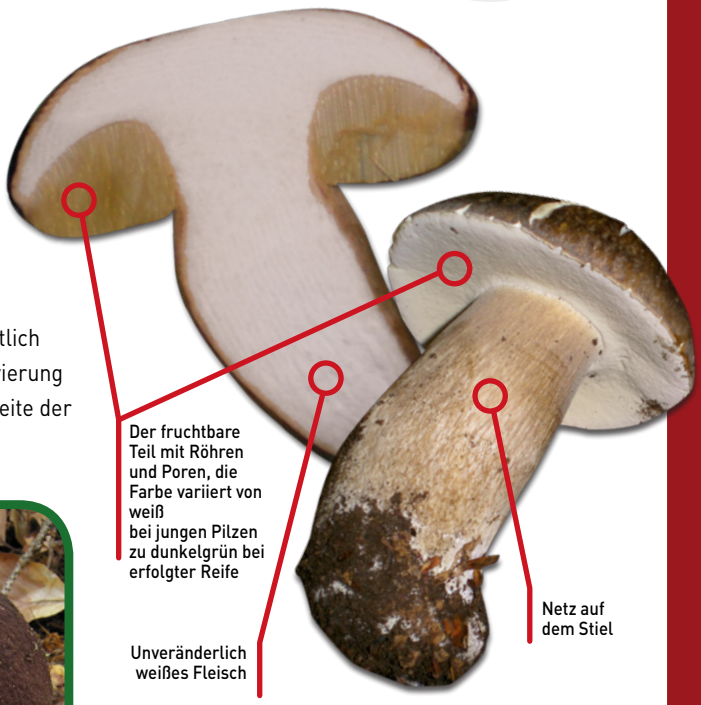
BOLETUS EDULIS **UND DIE ENTSPRECHENDE GRUPPE**

TIEFGEFRORENE STEINPILZE

Die Steinpilze

sind eine Art unterschiedlicher, wildwachsender Pilze, die gemeinsame morphologische Merkmale haben und von großem organoleptischen Wert (Aroma, Geschmack) sind; aufgrund der Leichtigkeit ihrer Identifikation vereint sie außerdem ihre Lebensmittelsicherheit. Sie sind außerordentlich gut für unterschiedlichste Arten der Konservierung geeignet, dies ermöglicht eine große Bandbreite der Verwendung in der Ernährung.



Die Kältetechnologie

Die Steinpilze, ein empfindliches und leicht verderbliches Lebensmittel, wurden früher nur durch Einsalzen und Trocknen konserviert, heute werden sie vom Markt tiefgekühlt und tiefgefroren angeboten. Die moderne Kältetechnologie erlaubt es, ein zum Kochen fertiges Produkt zu erhalten, welches frischen Pilzen sehr ähnliche Merkmale besitzt.

Eine Gruppe mit 4 Arten in Europa

In Italien finden sich alle 4 europäischen Steinpilzarten, sie komme in den wichtigsten Waldarten vor: von den Buchenwäldern und Nadelwäldern zu Kastanienwäldern, Eichenwäldern und Wäldern mit Mittelmeervegetation.
Von den verschiedenen Steinpilzarten sind die sogenannten „Steinpilze mit rotem Hut" (*Boletus pinophilus*) besonders gut zum Tiefkühlen oder Tieffrieren geeignet, da ihre Konsistenz kompakt ist und sie fest sind.

In Würfel geschnitten

Ein wahres „Allround"-Produkt, das für fast alle Zubereitungsformen geeignet ist.

In Scheiben geschnitten

Ideal für die Pizza (unten) und für besondere Rezepte, wie frittierte Steinpilze (rechts).

Im Ganzen tiefgefrorene Steinpilze

Formen und Farben bleiben denen der frischen Pilze identisch; dies ist die vom Gaststättengewerbe bevorzugte Typologie. Es wird empfohlen, die Pilze vor ihrer Verwendung in der Küche nur teilweise aufzutauen, und zwar durch ein kurzes Erwärmen in der Mikrowelle, so dass die Pilze dann von Hand geschnitten werden können und auch die inneren Teile kontrolliert werden können.

PETRUCCI
CIBUS SINCERUS ET SANUS
1991

Bosco Mar S.p.a
Via Ardeatina, 2479 - 00134 Roma
www.boscomar.it

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi