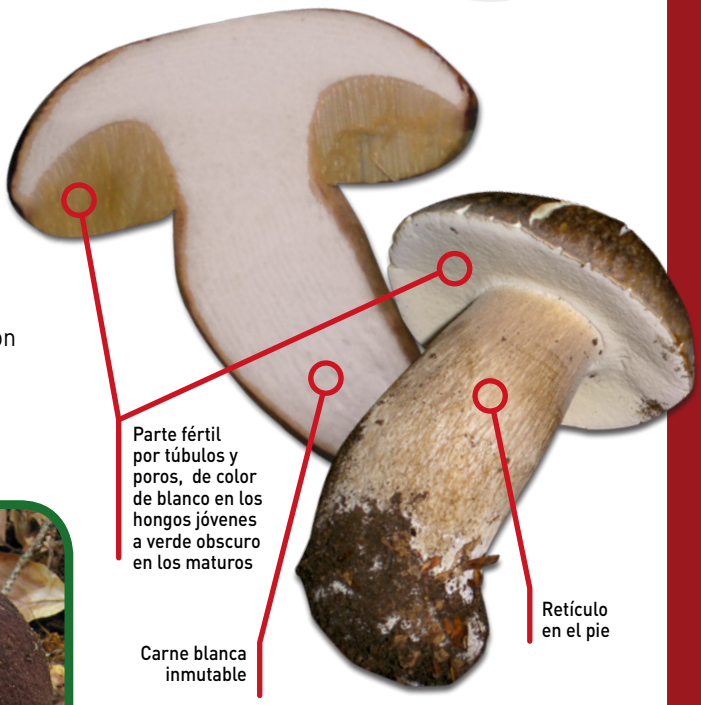
BOLETUS EDULIS **Y ESPECIES RELACIONADAS**

LOS BOLETOS O PORCINI CONGELADOS

Hongos porcini

Son un conjunto de especies de hongos silvestres que tienen características morfológicas comunes y son aunadas por un gran valor organoléptico (aroma, sabor) y seguridad alimenticia debido a una fácil identificación.
La óptima predisposición a la conservación con distintas modalidades permite una multiplicidad de usos en el marco de la alimentación.



Tecnología del frío

Alimentos delicados y deteriorables, un tiempo conservados sólo por medio de secado y salazón, los boletos hoy están propuestos en el mercado congelados.
La moderna tecnología del frío permite tener disponible, listo para la cocción, un producto que tiene características mucho más parecidas a las de los hongos frescos.

Un grupo de 4 especies en Europa

En Italia se encuentran todas las 4 especies europeas de porcini, distribuidas en todas las selvas: de los bosques de coníferas a los castañedos, los robles y los bosques mediterráneos.
Entre las distintas especies, los así llamados "hongos rojos" (*Boletus pinophilus*) son particularmente aptos para ser congelados, debido a su consistencia compacta y su robustez.

Cubitos o trozos

un producto "multiuso", adecuado a casi todas las preparaciones alimentarias.

Laminado

Ideal para pizza (abajo) y recetas particulares, como los boletos fritos (derecha).

Boletos congelados enteros

Formas y colores quedan idénticos a los hongos frescos; se trata de la tipología preferida en la restauración. Se aconseja, antes del uso en cocina, una descongelación parcial por medio de un rápido pase en el horno de microondas, así que sea posible el corte manual de los hongos, también para la inspección de las partes internas.

PETRUCCI
CIBUS SINCERUS ET SANUS
1991

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

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi