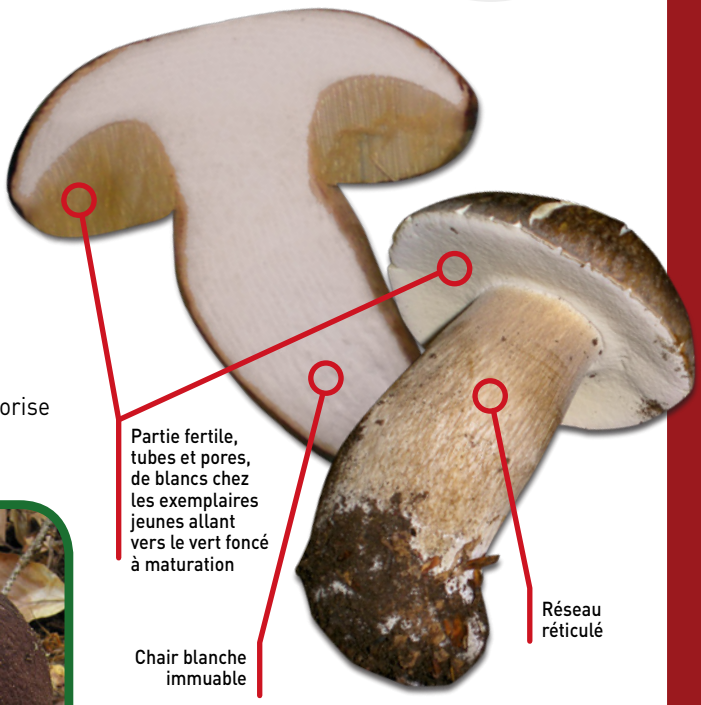
BOLETUS EDULIS **ET ESPÈCES VOISINES**

LES CÈPES CONGELÉS

Les cèpes

Sont un ensemble d'espèces de champignons spontanés qui ont des caractéristiques morphologiques communes et bénéficient d'une grande valeur organoleptique (arôme, saveur) et d'une sécurité alimentaire par la facilité de leur identification. L'excellente prédisposition à la conservation de différentes façons autorise une multiplicité d'usages alimentaires.



La technologie du froid

Aliments délicats et périssables, jadis conservés seulement par la dessiccation et la salaison, les cèpes sont aujourd'hui proposés sur le marché congelés et surgelés.
La technique moderne du froid permet d'avoir à sa disposition, prêt pour la cuisson, un produit qui a des caractéristiques beaucoup plus semblables à celles des champignons frais.

Un groupe de 4 espèces en Europe

En Italie, on trouve toutes les 4 espèces européennes de cèpes, distribuées dans tous les principaux milieux forestiers: des hêtraies aux bois de conifères jusqu'aux châtaigneraies, aux chênaies et aux forêts méditérranéennes. Parmi les diverses espèces, la dénommée "cèpe à tête rouge" ou "cèpe des pins de montagne" (*Boletus pinophilus*) est particulièrement appropriée à être congelée et surgelée, grâce à sa consistance compacte.

En cubes

Un vrai produit multi-usage, approprié à quasiment toutes les préparations alimentaires.

En fines tranches

L'idéal pour les pizzas (dessous) et les recettes particulières comme les cèpes frits (à droite).

Les cèpes congelés entiers

Les formes et les couleurs restent identiques à celles des champignons frais; il s'agit du produit préféré de la restauration.
On conseille, avant l'utilisation en cuisine, une décongélation seulement partielle avec un passage rapide au four à micro-ondes, afin de pouvoir pratiquer une coupe manuelle des champignons, et aussi pour l'examen de la partie interne.

PETRUCCI
CIBUS SINCERUS ET SANUS
1991

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

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi