

Bolet silvestre netejat, seleccionat i congelat, a punt per cuinar. El **Cep** (*Boletus edulis*) és un dels bolets més valorats arreu del món. Creix durant l'estiu i la tardor en fagedes, pinedes de pi roig, pi negre i pinastre, però molt especialment a les avetoses. De carn tendra i fina i d'olor agradable, és un tot terreny a la cuina i combina bé tant saltejat, a la brasa, en guisats, estofats, arrossos, fideuàs, en amanides com en plats més creatius i innovadors.

INGREDIENTS:

- Cep (*Boletus edulis*)

ALLÈRGENS:

- Sense al·lèrgens

ADDITIUS:

- Sense additius

PRESENTACIÓ:

- Sencer: Picolino 0-4 cm / Extra 4-6 cm / Primera 6-9 cm / Gros +9 cm
- Laminat: Especial/ a Trossos
- A Trossos: Especial/ Estàndard/ Salsa

FORMAT:

- Bossa, pes net 2 kg (3 unitats per caixa)
- Bossa, pes net 10 kg (1 unitat per caixa)

VENDA MAJORISTA AL SECTOR:

- Horeca, Distribució, Indústria i Minorista