

Funghi Secchi

I funghi sono vegetali privi di fiori e di clorofilla, la loro vita è subordinata alla presenza di altri organismi o di sostanze organiche dalle quali devono ricavare le sostanze nutritive necessarie alla loro esistenza. Dal punto di vista scientifico, il fungo è costituito dal micelio, una rete di filamenti biancastri che si sviluppano nel substrato nutritivo, sia esso l'humus di un bosco o la corteccia di un albero, e che intersecandosi e aggrovigliandosi tra loro costituiscono una fitta trama, il micelio appunto; è questa la vera pianta del fungo, paragonabile alle radici, al fusto e alle foglie delle piante superiori. Solo in presenza di condizioni ambientali e climatiche favorevoli, in certi periodi dell'anno il micelio produce un corpo fruttifero che fuoriesce dal terreno e costituisce quello che viene comunemente chiamato «fungo», il quale, essendo dotato di organi di riproduzione, le spore, è paragonabile al frutto delle piante. I funghi possono essere essiccati e divisi in diverse qualità.

Porcini Extra Super sfusi in cartoni da 1000g

Porcini Extra espositore con 24 buste da 10g
sacchetto da 30g, 50g, 100g, 250g
piattino in legno tondo da 30g
vassoio vimini tondo da 50g e 80g
vassoio vimini ovale da 160g
vassoio vimini rettangolare da 300g
sfusi in cartoni da 1000g

Porcini Speciali sacchetto da 50g, 100g, 250g
vassoio vimini tondo da 50g
sfusi in cartoni da 1000g

Porcini Commerciali sacchetto da 100g, 200g, 500g

Gallinacci sacchetto da 50g
sfusi in cartoni da 1000g

Funghi misti sacchetto da 100g, 200g, sfusi in cartoni da 1kg
funghi Porcini Secchi (min. 25%) e funghi Secchi Coltivati (Champignon, Shiltake, Pleorotus) in proporzioni variabili.

