

Italienska smaker sedan 1999



FUNGI PORCINI KARLJOHAN SKIVAD FETTE FRYST 1 KG

SKU: 13345



Frysta, skivade karljohan svampar
Påse, 1 kg

PRODUKT BESKRIVNING

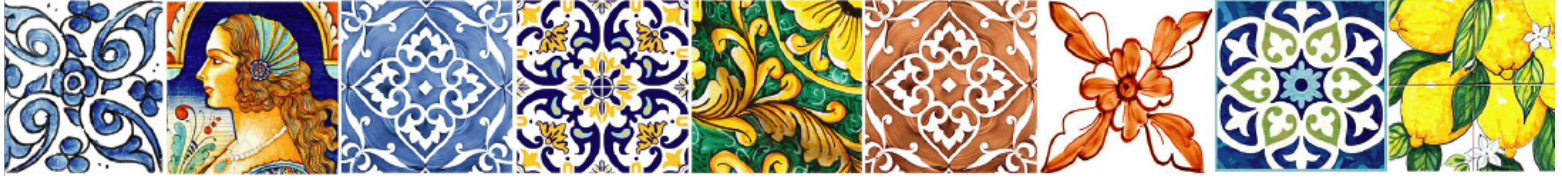
Karljohan är kungen av svampar. Iallafall om Italienarna får bestämma.

Den är mycket smakrik och får en fantastisk konsistens om man behandlar den varsamt och inte bryner, utan istället låter den få smälta ner i pannan.

Perfekt till: Pappardelle ai Porcini – Pappardelle med Karljohan. Med bladpersilja, vitlök, gräslök, Parmigiano Reggiano, torrt vitt vin.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: karljohansvamp.

svampen "Porcini" har fått sitt namn efter en gris, tack vare sin djuriska form?

De så eftertraktade Porcini-svamparna (Karljohan) har fått sitt italienska namn efter det äldre italienska namnet Suillus. Översätter man Porcini bokstavligen, har vi därför att göra med små gris-svampar. Svamparna har fått sitt italienska namn efter sin form – och man förmodar att de gamla romarna kände igen svampen på sin framtoning, som påminde dem om ett litet svin: kompakt och fyllig.

