

BOLETUS EN LAMINAS COCINADOS C'ERA UNA VOLTA

Selección de boletus frescos de primera calidad, seleccionados, cortados en laminas y cocinados de acuerdo a los métodos de la cocina tradicional. Son caracterizados por un intenso aroma, ideal para resalta el sabor de platos de pasta fresca o para acompañar guarniciones de papas o alcachofas.



Codice **03108**
Embalaje **Bolsa 700**
Peso netto **700g**

