



DER SAMTIGE Bio Pioppino

Beschreibung

Der Pioppino, auch als «Samthaube» bekannt, ist ein mediterraner Pilz, der bei warmen Temperaturen gedeiht. Ursprünglich kommt er in der Po-Ebene vor und wurde bereits von den Römern auf Pappelholz angebaut. Bis heute geniesst der Pioppino in Italien und Frankreich einen hohen Bekanntheitsgrad und erfreut sich auch in der Schweiz zunehmender Beliebtheit. Sein feiner Geschmack überzeugt durch das herrliche Wildpilzaroma.

Kochen mit Pioppino

Der Pioppino ist ein feiner, kleiner Pilz mit festem Fleisch und einer nussigen Note. Er verleiht Gerichten eine besondere Frische. Besonders gut eignet sich der Pioppino in Kombination mit Ei – beispielsweise in einer Omelette – oder als knackige Zutat in einem Risotto. Auch als Beilage zu Wildgerichten und Polenta eignet er sich äusserst gut. Aufgrund seines einzigartigen Aromas ist der Pioppino auch für die kreative Küche ein echter Gewinn. Beim Zubereiten sollte darauf geachtet werden, den Pilz nicht zu waschen, da er sonst Wasser aufnimmt und sein Aroma einbüsst.

Lagerung & Haltbarkeit

Edelpilze kühl und trocken lagern. In einer Kartonschachtel oder Papertüte im Kühlschrank aufbewahren (nicht luftdicht verschliessen, Plastik entfernen). Die optimale Lagertemperatur liegt unter 5 °C. Bei durchgehender Kühlung sind die Pilze fünf Tage haltbar. Gefrorene Pilze direkt verarbeiten und nicht auftauen.

Nährwertgehalt pro 100 g

Energie	105 kJ 25 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	1,6 g
Protein	2,7 g
Salz	0,5 g / kg

Aus natürlichen Rohstoffen wie Wasser, Holz, Getreide und Fasern leisten unser Edelpilze Substrate seit 2017 einen wertvollen Beitrag zu der Professionalisierung der Bio Edelpilzzucht in der Schweiz und der EU.

Zu unseren Kunden zählen die grössten Bio Edelpilz Produzenten, welche den Gross- und Detailhandel beliefern.