

Pfifferlinge blanchiert

Die Niklas TK Pfifferlinge, blanchiert sind eine hochwertige, tiefgekühlte Pilzspezialität für die feine Küche. Frisch geerntete Pfifferlinge (lat. Cantharellus cibarius) werden direkt nach der Ernte sorgfältig gereinigt, kurz blanchiert und anschließend schockgefrostet. So bleiben das typische nussig-würzige Aroma, die goldgelbe Farbe und die feste Konsistenz der Pfifferlinge optimal erhalten.

Durch den blanchierten Zustand sind die Pilze besonders schnell und unkompliziert in der Weiterverarbeitung und eignen sich perfekt für Saucen, Pfannengerichte, Pilzragouts, Suppen, Risotti oder als Ergänzung zu Fleisch- und Wildgerichten. Die feine, leicht pfeffrige Note der Pfifferlinge bringt einen eleganten Geschmack in jedes Gericht und macht sie zu einem vielseitig einsetzbaren Highlight für Genießer.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Keine	Ja
-------	----

Sonstige Angaben

Lagertemperatur	max. -18°C
-----------------	------------

Zutaten

Pfifferlinge (100%)

Inverkehrbringer

NIKLAS

Einsiedlerweg 60 93426 Roding-Neubäu Deutschland