

Spitzmorcheln unblanchiert

Die Niklas Spitzmorcheln unblanchiert, tiefgekühlt sind eine außergewöhnliche Delikatesse für die gehobene Küche. Spitzmorcheln (Morchella conica) zählen zu den edelsten Speisepilzen und sind bekannt für ihr fein-nussiges Aroma sowie ihre markante, spitz zulaufende Form. Für diese Niklas-Spezialität werden die Morcheln direkt nach der Ernte schonend gereinigt und ohne Blanchieren schockgefrostet, sodass sie ihr volles Aroma und ihre natürliche Textur bestmöglich bewahren.

Die Spitzmorcheln sind vielseitig einsetzbar und ideal für raffinierte Saucen, Risotto, Fleisch- und Wildgerichte oder als besondere Zutat in der vegetarischen und veganen Küche geeignet. Dank der TK-Form sind sie das ganze Jahr über verfügbar und nach Bedarf individuell portionierbar.

Genusstipp: Perfekt für cremige Pilzsaucen, edle Risotti, zu Fleisch- und Wildgerichten, oder auch als Gourmet-Zutat zu Gemüse und Pasta.

Holen Sie sich den unvergleichlichen Geschmack wilder Spitzmorcheln von Niklas direkt in Ihre Küche – Genuss auf höchstem Niveau, einfach und das ganze Jahr verfügbar!

Zubereitungshinweis: TK-Spitzmorcheln vor der Verwendung gründlich waschen und auf evtl. Verschmutzungen überprüfen. Da rohe Morcheln ungenießbar sind, müssen sie immer gut durchgegart werden. Sie können die Morcheln gefroren direkt in die Pfanne geben oder nach kurzem Antauen für die Weiterverarbeitung nutzen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

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

Zutaten

100% Spitzmorcheln (Morchella Conica)

Inverkehrbringer

Bayer. Pilze & Waldfrüchte Uwe Niklas GmbH
Einsiedlerweg 60 93426 Roding / Neubäu Deutschland