

# NASO&GOLA

SPECIALITÀ ALIMENTARI



Il Re, semplicemente il Re dei funghi. Sott'olio seguendo le ricette della tradizione valtarese o secchi adatti per risotti e per sughi. Naso&Gola seleziona i migliori porcini, per offrirli sulle tavole di tutto il mondo.

*The King, porcini mushrooms are simply the King of mushrooms. We present you with porcini mushrooms in olive oil made by the traditional Valtarese recipe and dried porcini mushrooms which are suitable for risottos and sauces. Naso&Gola selects only the best porcini to offer to tables of all the world.*



FUNGHI PORCINI

*porcini mushrooms*

FUNGHI PORCINI • porcini mushrooms

# FUNGHI PORCINI

## *porcini mushrooms*

### ► FUNGHI PORCINI SECCHI

#### *dried porcini mushrooms*

Le nostre confezioni sono solo in materiale trasparente per farvi vedere la bellezza del prodotto senza trucchi o inganni, solo foglie larghe e prodotto fresco.

*Our porcini come packaged in transparent bags, without any decoration, for the purpose of showing off the incomparable beauty of the product. Our bags contain large, stunning slices that are amazingly clean and fresh.*



### ► CONSIGLI PRATICI

#### *recommended preparation*

##### **Rinvenire i funghi secchi**

I funghi secchi vanno fatti rinvenire in acqua tiepida e ridotti in poltiglia, possono essere serviti come contorno, passati al tritatutto con l'aggiunta di qualche goccia di olio sono ottimi per i crostini; con l'aggiunta di besciamella sono consigliati per condire qualsiasi tipo di pasta. Aggiunti al prodotto surgelato ne esaltano il sapore dandogli un tocco più deciso.

##### **Reconstitution of dried mushrooms**

*Soak the mushrooms in tepid water for 10-15 minutes until the mushrooms are reconstituted. They can be served as a side dish, placed into a food processor with the addition of a few drops of oil, which makes an excellent topping for crostini, or with the addition of béchamel can be used as a sauce on any type of pasta. When added to frozen porcini, they enhance the flavor giving it a finishing touch that is stupendous. A perfect addition to any gourmet's pantry!*

##### **Come pulire i funghi**

I funghi vanno puliti preferibilmente senza lavarli: occorre passarli uno a uno con una spazzolina morbida o un panno umido e raschiare il gambo con un coltellino. Le zone eccessivamente terrose, come la parte terminale del gambo, vanno tagliate via. Se vi sono tracce di sabbia tra i tubuli e le lamelle, utilizzate con delicatezza un pennello dalle setole dure ripetendo più volte l'operazione fino a quando il fungo non risulterà perfettamente pulito.

##### **How to clean the porcini**

*The mushrooms are preferably cleaned without the use of water; they should be cleaned one by one with a soft brush or a damp cloth, then scrape the stem with a knife. The excessively earthy areas, like the bottom part of the stem, should be cut away. If there are traces of sand between the spores or gills, delicately brush it away using a brush with firm bristles repeating until the mushroom perfectly cleaned.*



## ► FUNGHI PORCINI SOTT'OLIO

*porcini mushrooms under oil*

Dai prelibati testa nera ai dolci bianchi, tagliati o interi in vasetti da 200 a 300 grammi. Uno spettacolo per l'occhio e per il palato. Cucinati con la maestria delle nostre preziose collaboratrici che con l'utilizzo di antiche ricette rendono questo prodotto Unico.

*We bring to you choice testa nera and sweet white porcini, both either sliced or whole in jars that are in 200 to 300 grams. Pleasing to the eye and to the palate. Cooked with the mastery of our precious collaborators, by the use of ancient recipes, they are able to render this unique product.*



### **Come tagliare i funghi**

Il taglio dei funghi dipende dal tipo di preparazione cui sono destinati: se dovete utilizzarli per preparare insalate o salse, potete tagliarli a lamelle con un coltello affilato o un tagliatartufi, se invece vi occorrono per contorno o per risotti potete prepararli a dadini o a brunoise. Molte ricette prevedono soltanto l'uso delle cappelle: in tal caso potete utilizzare i gambi per preparare ripieni o zuppe. Se invece utilizzate i funghi interi ricordatevi di affettarli per il lungo, senza staccare la cappella dal gambo: la presentazione sarà senz'altro migliore.

### **How to cut the mushrooms**

*The cut of the mushrooms depends on the use of the mushroom in the recipe: if they are to be used in salads or sauces, they can be cut into strips with a sharp knife or a mushroom slicer, if instead they are to be used as a side dish or for risottos they can be diced. Many recipes require only the use of the caps: in this case you can save the stems for a later use in stuffings or soups. If instead the entire mushroom is needed remember to slice the mushroom lengthwise, without detaching the cap from the stem: the presentation will certainly be elegant.*



# FUNGHI PORCINI



## porcini mushrooms

codice code	descrizione description	peso weight	pezzi/ct pieces case	dimensioni/ct cm dimensions case cm	cartoni/plt cases/pallet
252	FUNGHI PORCINI SECCHI EXTRA DRIED PORCINI MUSHROOM EXTRA	50 g (1.76 oz)	10	38,5x27,5x12	120
253	FUNGHI PORCINI SECCHI EXTRA DRIED PORCINI MUSHROOM EXTRA	100 g (3.52 oz)	6	38,5x27,5x12	120
416	FUNGHI PORCINI SECCHI SPECIALI DRIED PORCINI MUSHROOM SPECIAL	50 g (1.76 oz)	10	38,5x27,5x12	120
417	FUNGHI PORCINI SECCHI SPECIALI DRIED PORCINI MUSHROOM SPECIAL	100 g (3.52 oz)	6	38,5x27,5x12	120
254	FUNGHI PORCINI SECCHI COMMERCIALE DRIED PORCINI MUSHROOM COMMERCIAL	250 g (8.81 oz)	6	38,5x27,5x12	120
627	FUNGHI PORCINI SECCHI SPECIALI DRIED PORCINI MUSHROOMS SPECIAL	250 g (8.81 oz)	6	38,5x27,5x12	120
418	FUNGHI PORCINI BIANCHI INTERI ALL'OLIO D'OLIVA WHOLE WHITE PORCINI MUSHROOM UNDER OIL	200 g (7.05 oz)	12	38,5x27,5x12	56
421	FUNGHI PORCINI BIANCHI TAGLIATI ALL'OLIO D'OLIVA SLICED WHITE PORCINI MUSHROOM UNDER OIL	200 g (7.05 oz)	12	38,5x27,5x12	56
419	FUNGHI PORCINI BIANCHI INTERI ALL'OLIO D'OLIVA WHOLE WHITE PORCINI MUSHROOM UNDER OIL	300 g (10.58 oz)	12	38,5x27,5x12	56
422	FUNGHI PORCINI BIANCHI TAGLIATI ALL'OLIO D'OLIVA SLICED WHITE PORCINI MUSHROOM UNDER OIL	280 g (9.88 oz)	12	38,5x27,5x12	56
630	FUNGHI PORCINI TESTA NERA INTERI ALL'OLIO D'OLIVA WHOLE PORCINI MUSHROOM BLACK HEAD UNDER OIL	300 g (10.58 oz)	12	38,5x27,5x12	56
632	FUNGHI PORCINI TESTA NERA TAGLIATI ALL'OLIO D'OLIVA SLICED PORCINI MUSHROOM BLACK HEAD UNDER OIL	280 g (9.88 oz)	12	38,5x27,5x12	56
628	FUNGHI PORCINI BIANCHI INTERI ALL'OLIO D'OLIVA WHOLE WHITE PORCINI MUSHROOM UNDER OIL	540 g (19.05 oz)	6	38,5x27,5x12	56
629	FUNGHI PORCINI BIANCHI TAGLIATI ALL'OLIO D'OLIVA SLICED WHITE PORCINI MUSHROOM UNDER OIL	540 g (19.05 oz)	6	38,5x27,5x12	56
631	FUNGHI PORCINI TESTA NERA INTERI ALL'OLIO D'OLIVA WHOLE PORCINI MUSHROOM BLACK HEAD UNDER OIL	540 g (19.05 oz)	6	38,5x27,5x12	56
633	FUNGHI PORCINI TESTA NERA TAGLIATI ALL'OLIO D'OLIVA SLICED PORCINI MUSHROOM BLACK HEAD UNDER OIL	540 g (19.05 oz)	6	38,5x27,5x12	56

Alcuni prodotti non sono disponibili per il mercato Usa e Canada  
Some products aren't available for the USA and Canadian markets

**Naso&Gola S r l - Uninomiale**  
Località La Villa 35/A - 43053 Compiano - Parma  
uffici/office:  
Tel. +39 (0)521 776970 - Fax +39 (0)521 706836  
magazzino/warehouse:  
Tel. +39 (0)525 811208 - Fax +39 (0)525 306091

www.nasogola.com - info@nasogola.com

**Naso&Gola USA LLC**  
329 South Mayfair Avenue #524  
Daly City, CA 94015-1404  
Phone: 650.756.6826

us@nasogola.com