Conservas de setas gourmet



Fungi natur
SetasconPasión

Alimentos del paraiso natural

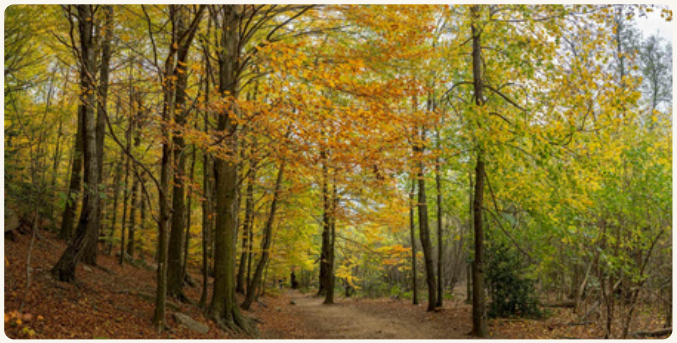
Nombre comercial: Fungi natur

Leandro Meléndez López NIF: 70056963K, Parque empresarial Benjamín Prida, Nave 11. 33310 Cabranes (Asturias) RGSEAA: 21034400/O . Todas las conservas son de elaboración propia en nuestro obrador de Cabranes. Sólo empleamos ingredientes ecológicos y locales siempre que sea posible. Tenemos certificación ecológica (ES-ECO-012-AS) y marca de calidad Alimentos del Paraíso (nº aut.: 0343).

Nuestra seta shiitake se cultiva siguiendo un método de cultivo tradicional japonés al exterior en el bosque, sobre troncos de roble, garantizando la máxima calidad y unas propiedades organolépticas excepcionales





Conservas ecológicas

Nuestras conservas son una opción de alimentación saludable y gourmet. Ricas en proteínas, fibra, vitaminas del grupo B y D y minerales esenciales.

Shiitake en escabeche

Setas de **shiitake cultivadas en troncos de roble**, cocinadas al vapor y escabechadas con **vino blanco, vinagre de manzana, aceite de oliva virgen extra, zanahoria, cebolla y ajo.**



Shiitake en aceite de oliva

Seta **shiitake baby**, cocinada al vapor y conservada en **aceite de oliva virgen extra sin filtrar (Arbequina).**



Paté de maitake y shiitake

Setas de **maitake y shiitake salteadas y confitadas lentamente con cebolla y puerro frescos, en aceite de oliva virgen extra y vino Pedro Ximénez.**



Shiitake deshidratado

Selección de las mejores **setas shiitake**, deshidratadas a **baja temperatura durante 24 horas** para conservar todo su sabor y sus propiedades naturales.



Shiitake en escabeche

Ficha técnica



Descripción: Seta shiitake baby de roble salteada en wok y escabechada en una suave cocción de vino blanco (variedad Airén), vinagre de manzana y aceite de Oliva virgen extra con zanahoria y cebolla.

Ingredientes: Shiitake 40%, cebolla 17%, zanahoria 10%, aceite de oliva virgen extra 20%, vino blanco (sulfitos), vinagre de manzana (sulfitos), pimienta negra, laurel, ajo, azúcar panela y sal.

Información sobre alérgenos: Puede contener sulfitos naturales procedentes del vinagre y vino, sin embargo, al estar elaborada en un obrador que emplea diferentes ingredientes, puede contener trazas de todos los alérgenos.

Información nutricional: Valor energético 1013KJ/246cal, Grasas 24,8g de las cuales saturadas 3,9g. Hidratos de carbono 4,2g de los cuales azúcares 1,6g. Proteínas 1,42g. Sal 0,64g.

Envase: tarro de cristal de 420ml. Peso neto 420g, Peso escurrido 300g.

Recomendación de uso: Alimento listo para su consumo. Excelente en frío como aperitivo o acompañamiento de arroces y pastas.

Certificación: producto certificado por el Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de Asturias (COPAE). ES-ECO-012-AS.

Caducidad: consumir preferentemente antes de 1 año. Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto consumir preferentemente antes de 5 días.

Precio: 4,60€/tarro + 10%IVA.

TODOS LOS INGREDIENTES SON DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA CERTIFICADA. ELABORACIÓN PROPIA

Shiitake en aceite de oliva

Ficha técnica



Descripción: Seta shiitake cultivada en roble, cocinada ligeramente al horno de vapor y conservada en aceite de oliva virgen extra sin filtrar (variedad Arbequina).
Ingredientes: Seta shiitake 70%, aceite de oliva virgen extra 30%, anís estrellado y sal.

Información sobre alérgenos: En los ingredientes no hay alérgenos reconocidos, sin embargo, al estar elaborada en un obrador que emplea diferentes ingredientes, puede contener trazas de todos los alérgenos.
Información nutricional:
Valor energético: 451KJ/108Kcal, Grasas 5,9g de las cuales saturadas 0,9g. Hidratos de carbono 10,2g de los cuales azúcares 0,5g. Proteínas 3,5g. Sal 0,3g.
Envase: tarro de cristal de 420ml. Peso neto 350g. Peso escurrido 250g.
Recomendaciones de uso: Alimento listo para consumir. Ideal para utilizar directo (escurrido) en arroces, pastas, salteados de verduras, o como guarnición de carnes y pescados.
Certificación: producto certificado por el Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de Asturias (COPAE). ES-ECO-012-AS.
Caducidad: consumir preferentemente antes de 1 año. Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto consumir preferentemente antes de 5 días.
Precio: 5,30€/tarro + 10%IVA.

TODOS LOS INGREDIENTES SON DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA CERTIFICADA. ELABORACIÓN PROPIA

Paté de seta maitake y setas shiitake al Pedro Ximénez

Ficha técnica



Descripción: Paté vegetal de seta maitake y seta shiitake ecológica.

Ingredientes: Seta Maitake (Grifola frondosa) 20%, seta shiitake (Lentinula edodes) 40%, cebolla 13%, puerro 8%, aceite de oliva virgen esxtra 12%, vino dulce (sulfitos) 5%, pimienta negra en grano y sal marina.

Información sobre alérgenos: En los ingredientes no hay alérgenos reconocidos, sin embargo, al estar elaborada en un obrador que emplea diferentes ingredientes, puede contener trazas de todos los alérgenos.

Información nutricional: Valor energético 809KJ/195Kcal, Grasas 14,7g de las cuales saturadas 2,6g. Hidratos de carbono 12,8g de los cuales azúcares 2,6g. Proteínas 2,8g. Sal 1,6g.

Envase: tarro cristal (Volumen 126 ml)

Recomendaciones de uso: perfecto para untar sobre un buen pan integral o de escanda, combinarlo con queso, emplearlo como salsa para carnes y arroces.

Recomendación de uso: Alimento listo para su consumo. Excelente en frío como aperitivo o acompañamiento de arroces y pastas.

Certificación: producto certificado por el Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de Asturias (COPAE). ES-ECO-012-AS.

Caducidad: consumir preferentemente antes de 1 año. Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto consumir preferentemente antes de 5 días.

Precio: 3,10€/tarro + 10%IVA.

TODOS LOS INGREDIENTES SON DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA CERTIFICADA. ELABORACIÓN PROPIA

Shiitake deshidratado

Ficha técnica



Descripción: Seta Shiitake de roble ecológica deshidratada a baja temperatura (40oC durante 24h).
Ingredientes: Seta shiitake 100% ecológico certificado.
Información nutricional: no se requiere

Envase: bolsa papel reciclado + ventana PLA. 35g de producto (equivalen a 350g de seta fresca)
Recomendaciones de uso: hidratar en agua tibia durante 30min o añadir directamente en un guiso caldoso o sopa para potenciar al máximo el sabor del caldo. Perfecto para sopas, arroces y otros guisos. **Caducidad**: consumir preferentemente antes de 1 año. Conservar en un
lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener la bolsa cerrada con el cierre zip y consumir preferentemente antes de 15 días.
Precio: 4,90€/bolsa + 10%IVA.

Pedido mínimo de unidades 1 caja de 6 unidades (pueden mezclarse referencias). Para envíos a Península, para fuera de la península consultar coste de envío.

Coste de envío de unidades: El coste de envío es de 8€ en Península. Para pedidos superiores a 100€ el envío es gratuito en Península y Baleares.

Plazo de envío de unidades: Envío de 3-5 días.

Pedido mínimo palet europeo: el pedido mínimo es de 96 tarros (16 cajas). Máxima capacidad por pallet de 864 unid (144 cajas)

Plazo de envío palet europeo: Tiempo de envío de pallets para Europa entre 10 y 20 días. Plazo de preparación de pedidos en pallets es de 15 días desde fecha pedido.

Coste de envío de palet europeo: Se calcula en el presupuesto de cada pedido. El precio de cada palet es de 10€ El Para pedidos grandes que requieran un solo lote por producto, el plazo de elaboración es de 10-15 días.

Descuentos por cantidades:

Producto	unidades	% descuento	precio unid
Shiitake en escabeche eco	12-96	0	4,6
	108-216	10	4,14
	216-432	15	3,91
	432-864 (palet completo)	20	3,68
Producto	unidades	% descuento	precio unid
Shiitake en aceite de oliva eco	12-96	0	5,3
	108-216	10	4,77
	216-432	15	4,505
	432-864 (palet completo)	20	4,24
Producto	unidades	% descuento	precio unid
Paté de maitake y shiitake eco	12-96	0	3,1
	108-216	10	2,79
	216-432	15	2,635
	432-864 (palet completo)	20	2,48
Shiitake deshidratado	12-96	0	4,9
	108-216	10	4,41
	216-432	15	4,165
	432-864 (palet completo)	20	3,92

Para pedidos escribir a **info@funginatur.com** o llamar al **633896153** (Ari). Atendemos en español e inglés.

Para más información en nuestra página web **www.funginatur.com**