

Лесные  
угодья



**Солёные  
грибы  
«Лесные  
угодья<sup>2019</sup>»**

*Лесные  
уголья*



## **Солёные белые грузди «Лесные уголья» - уникальное торговое предложение !**

- единственное предложение на рынке  
фасованных цельных соленых груздей в  
соотношении цена-качество**
- высококачественное сырье**
- традиционная рецептура засолки**
- деликатесный продукт премиального качества**
- оригинальное оформление**
- оптимальный вес**

Лесные  
уголья



## Особенности грибов «Лесные уголья»

- Экологически чистые грибы Алтая
- Отбираются вручную
- Засолены по «домашним» рецептам со специально подобранными классическими специями
- Полностью российский продукт: не используются дешевые, промышленно выращиваемые китайские «грузди» типа «шиитаке»
- Премиальное качество и уникальность продукта подчеркиваются соответствующим дизайном упаковки

## Груздь белый (настоящий)



- По своей пищевой и питательной ценности относится к первой категории
- В сухом веществе гриба содержится 32 % белка. По питательной ценности грузди превосходят мясо, могут заменить его в пост
- Ещё со времён Киевской Руси груздь считался ценным промысловым грибом, поэтому русская кухня насчитывает огромное количество рецептов с использованием груздей

## Засолка белых груздей

- *Груздь настоящий* употребляют как правило солёным, реже используют для маринования
- Грибы для соления должны быть свежими, крепкими, не перезревшими, не червивыми и не мятыми – именно такими, какие используются для производства под торговой маркой «Лесные уголья»
- Заготовка и сбор грибов «Лесные уголья» приходится на сезон - август-сентябрь
- Солёные грибы приобретают голубоватый оттенок, мясисты, сочны, обладают особым ароматом



## Засолка белых груздей «Лесные уголья»

- **Засолка холодным способом** применяется для грибов, не требующих предварительной варки, и предусматривает вымачивание вычищенных и вымытых грибов при низкой температуре
- Перед засолкой грибы бланшируют - это не варка, а лишь кратковременное нагревание в воде или на пару, в результате чего погибают вредоносные микроорганизмы, способные испортить продукт
- В процессе приготовления *грибы проходят этап хранения в бочках (согласно традиционному способу засолки)*
- **Срок хранения солёных грибов «Лесные уголья» - 2 года при температуре от 0°C до +25°C**



Лесные  
угодья



## Ассортимент

### *Грузди белые отборные резаные*

Очень вкусные, настоящие соленые грибы! Хрустящие, ароматные – они так и просятся на праздничный стол.

Вес нетто	370 г
Штрих-код	4603552008133
В гофрокоробе	9 шт.



Лесные  
грибы



## Ассортимент

### Грузди белые отборные целые

Редкие, красивые и вкусные грибы. Из «пластинчатых» грибов сравнить их можно только с рыжиками. Особенно хороши белые грузди в соленом виде.



Вес нетто	620 г
Штрих-код	4603552008119
В гофрокоробе	4 шт.