

The Fungus Garden



PRODUCCIÓN DE HONGOS COMESTIBLES

Bandeja de hongo ostra fresco

Bandejas de 165 gr. de hongos ostra frescos.

Duración: 7 días en refrigeración

El hongo ostra: de sabor delicioso y delicado, se combina muy bien con productos lácteos (crema, queso crema, o queso de todo tipo), ideal para prepararlo al ajillo, apanados, a la plancha, en tallarines, lasaña, etc.

Cualidades medicinales: inhibe formación de tumores, baja el colesterol, mejora la circulación, es revitalizante. Kilo de hongos ostra frescos.

Duración: 7 días en refrigeración



Shiitake frescos

Bandejas de 100 gr. de hongos frescos.

Duración: 10 días en refrigeración

Hongo shiitake: es un hongo muy especial su textura es delicada y de un sabor muy agradable. Es recomendable para hacerlo a la plancha, en risotos, sopas, etc. Es mejor cortar el tallo y picarlo más fino ya que es más fibroso.

Cualidades medicinales: anticancerígeno, favorece la digestión, antienviejecimiento, estimula el sistema inmunológico, favorece el control de la hipertensión, reduce el colesterol y disminuye la viscosidad de la sangre.

kilo de hongos shiitake frescos.

Duración: 10 días en refrigeración

Bandeja mix de hongo fresco

Bandejas de 140 gr. de hongos ostra con shiitake o rosado o rey .

Duración: 7 días en refrigeración



Hongos Ostra en escabeche

Hongos ostra, zanahorias, cebolla, ajo, pimienta, romero, tomillo, laurel, sal en aceite de girasol y vinagre (240 ml)

Duración 6 meses

Ideal para picaditas con tostadas, pan de pita o tostitos.



Hongos ostra en escabeche con ají

Hongos ostra frescos, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta, romero, tomillo, laurel, sal en aceite de girasol y vinagre (240 ml)

Duración 6 meses

Ideal para picaditas con tostadas, pan de pita, sánduches, pizza, ensaladas o tostitos



Mix de hongos ostra y shiitake en escabeche

Hongos ostra y shiitake frescos, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta, romero, tomillo, laurel, sal en aceite de girasol y vinagre (240 ml)

Duración 6 meses

Ideal para picaditas con tostadas, pan de pita o tostitos



Pickles de hongos ostra

Hongos ostra frescos, pepinillos, azaúcar, sal, clavo de olor, pimienta dulce agua y vinagre(240 ml)

Duración 6 meses

Ideal para ensaladas, sánduches y picaditas.

Hongos Ostra Secos

Hongos ostra deshidratados.(20 gr. aprox)

Duración: 6 meses

Hongos ostra deshidratados a granel (fundas de 250, 500 y 1000 gramos)

Duración 6 meses}

Ideal para prepararlos como carne apanada, estofados y salsas.



Hongos shiitake Secos

Hongos shiitake deshidratados.(17 gr. aprox)

Duración: 6 meses

Ideal para sopas, estofados y risotos.



Reishi el hongo de la vida eterna

Hongos Reishii deshidratados.(7 gr.aprox)

Duración: 6 meses

Ideal para estimular el sistema inmunológico, ayuda con problemas de articulaciones y dolor de espalda



Hongos ostra al ajillo

Hongos ostra al ajillo.(240 ml.)

Duración: 5 días en refrigeración

Ideal para bocaditos, sánduches y picaditas.

