## PHOLIOTA AEGERITA
## “Pioppino”

Il fungo Pioppino presenta un cappello dal colore bruno intenso, un lungo gambo bianco con anello.
In natura cresce su alberi di pioppo.
Si presenta in ciuffi piccoli e graziosi.
È apprezzato in tutto il mondo per il suo sapore unico, “di bosco”.
Molto indicato per primi piatti ( pasta e riso), ma non solo, ottimo anche con la selvaggina e le carni rosse.

## PHOLIOTA AEGERITA
## “Pioppino”

Pioppino presents a hat deep brown color, with a long stem white-creamy with ring.
In nature it grows in poplar trees.
It grows in small and pretty clumps.
Pioppino is appreciated worldwide for its unique flavor “woodland”.
Very suitable for pasta and rise dishes, but not only, also excellent with game or red meat.

## PLEUROTUS ERYNGII
## “Cardoncello”

“King Oyster”: il Re dei Pleurotus.
In natura nasce dalle piante di cardo, da qui il suo nome.
Questo nobile fungo presenta cappello marrone-nocciola, gambo bianco e carnoso, carne molto consistente e gustosa.
La sua struttura lo rende croccante e consistente anche dopo la cottura. Ottimo grigliato o in padella.

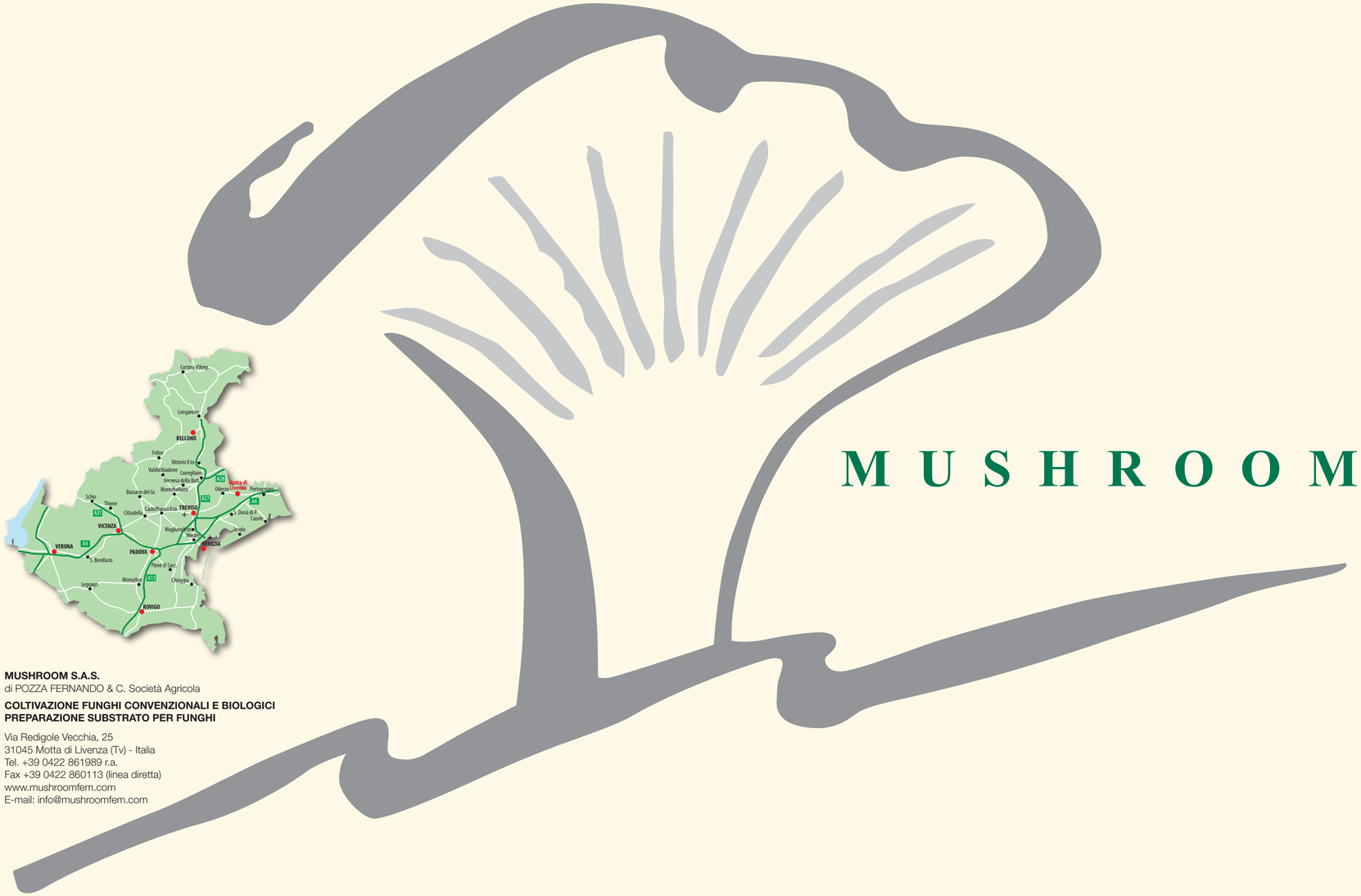
## PLEUROTUS ERYNGII
## “Cardoncello”

“King Oyster” : the King of Pleurotus.
In nature grow in thistle plants, hence its name.
This noble mushroom, has hazel-brown hat, white and feshy stem, very consistent and tasty meat.
Its structure makes it crisp and consisting also after cooking.Great grilled or stir-fry.

**MUSHROOM S.A.S.**
di POZZA FERNANDO & C. Società Agricola

**COLTIVAZIONE FUNGHI CONVENZIONALI E BIOLOGICI**
**PREPARAZIONE SUBSTRATO PER FUNGHI**

Via Redigole Vecchia, 25
31045 Motta di Livenza (Tv) - Italia
Tel. +39 0422 861989 r.a.
Fax +39 0422 860113 (linea diretta)
www.mushroomfem.com
E-mail: info@mushroomfem.com

# M U S H R O O M

# Qualità e salute nella vostra tavola

**SCELTA DI QUALITÀ**
**Mushroom** nasce nel 1980 da un'idea dei fratelli Pozza.
**Mushroom** da sempre è impegnata nella coltivazione di funghi con substrati di propria produzione. Particolare cura viene pertanto apportata a tutta la fase di coltivazione: dalla scelta accurata delle migliori materie prime, alla coltivazione in ambienti climatizzati e controllati, ricreando le condizioni "naturali" di crescita e sviluppo dei funghi stessi. La raccolta manuale permette l'immediata selezione per qualità e pezzatura in modo da poter destinare ai vari mercati il fungo più appropriato. Le spedizioni vengono effettuate giornalmente verso tutti i paesi europei.

**SEMPRE ALL' AVANGUARDIA**
**Mushroom** da sempre studia, sperimenta e produce nuovi substrati per la coltivazione di funghi alternativi, quali: Lentinus Edodes (Shii Take), Pholiota Aegerita (Pioppino), Pleurotus Cornucopiae (Gialletto), Pleurotus Eous (Rosa), Cardoncello ed altri ancora.
**Mushroom** attenta elle nuove esigenze dei consumatori, ha inoltre ricevuto la qualificazione di produttore funghi biologici, pertanto "naturali", certificati dagli organismi competenti riconosciuti U.E.

**PARTNER SICURO ED AFFIDABILE**
**Mushroom** da anni oramai rifornisce con costanza i principali mercati e grossisti europei ed è in grado di rispondere con prontezza alle esigenze specifiche di ognuno, grazie ad un team affiatato di tecnici che lavora insieme con l'intento comune di garantire qualità e freschezza.
L'azienda è certificata GLOBAL G.A.P.

**Mushroom lavora per Voi:**
**il Vostro successo è anche il nostro.**

# Quality and health in your table every day

**PRIME QUALITY MUSHROOMS**
Since its inception in 1980, **Mushroom** has been renowned for its prime quality mushrooms which are grown in a compost produced by itself in the company. Great care is taken in all stages, starting from attentive choice of raw materials and down to the growing, which is carried out in a strictly controlled air-conditioned environment, to recreate the natural conditions of growth and development of the mushrooms themselves.
Mushrooms are picked manually to ensure immediate selection in terms of quality and size, in order to satisfy the different requirements of specific markets.

**ALWAYS AT THE CUTTING EDGE**
**Mushroom** is fully committed to studying, testing and producing new type of alternative substrate such as: Lentinus Edodes "Shi Take", Pholiota Aegerita "Pioppino", Pleurotus Cornucopiae "Yellow-Golden mushroom", Pleurotus Eous "Rose Pleurotus", Pleurotus Eryngii "Cardoncello" as well as many others.
**Mushroom**, always attentive to consumer needs, has been certificated as a producer of natural organic mushrooms by competent bodies fully recognized by U.E.

**A COMPETENT AND RELIABLE PARTNER**
For many years **Mushroom** has been supplying Europès main market and wholesalers and can promptly respond to diverse customer needs thanks to its highly qualified personnel and technical staff whose important objective is to guarantee premium quality and freshness.
MUSHROOM got the GLOBAL G.A.P. certification.

**Mushroom is committed to offering the very best:**
**your success is also ours.**

## Per voi ogni giorno - Every day with you

**Sono buoni / Excellent taste**
Soddisfano ogni palato / Suite all tastes

**Sono sicuri / Healthy**
Perché coltivati in maniera naturale
Because grown in natural system

**Sono garantiti / Certified**
Perché controllati in tutte le fasi di produzione
Because controlled at every stage

**Sono ricchi di / Rich in**
Proteine, vitamine e sali minerali
Proteins, vitamins and minerals

**Sono poveri di / Poor in**
Grassi e calorie / Fat and calories

**Valori nutrizionali medi / Nutritionals value per 100 gr. di prodotto / 100 gr. of product**

| | |
|---|---|
| • Calorie / Calories | 25-30 |
| • Proteine / Proteins | 3,5-5 |
| • Carboidrati / Carbohydrates | 4 - 5 |
| • Grassi / Fat | 0,2 - 0,3 |
| • Vitamine B1 / Vitamin B1 | 0,12 |
| • Vitamine B2 / Vitamin B2 | 0,52 |

# M U S H R O O M

## PLEUROTUS OSTREATUS "Oyster mushroom"

Dalla scrupolosa e attenta selezione delle materie prime, otteniamo in maniera "naturale", con il solo impiego del vapore, il nostro substrato per la coltivazione dei funghi Pleurotus. Ogni fase del processo è monitorata sino alla raccolta e spedizione.
Il fungo Pleurotus Ostreatus, chiamato fungo "Ostrica", presenta un cappello piatto,a forma di conchiglia, dalle vari tonalità di grigio, gambo e lamelle bianche.
Ha una carne spessa e gustosa, ideale trifolato o alla griglia.

## PLEUROTUS OSTREATUS "Oyster mushroom"

By scrupulous and careful selection of raw materials, we get a "natural" substrate, using only steam, for mushroom cultivation Pleurotus. Each stage of the process is monitored until the collection and shipment.
The Pleurotus Ostreatus, called "Oyster mushroom", presents a flat hat, shell-shaped, the various shades of gray, white stem and strip.
Pleurotus Ostreatus has a thick meat and tasty, ideal sautéed or grilled.

## PLEUROTUS CORNUCOPIAE "Gialletto"

Il Pleurotus Cornucopiae "Gialletto" è un fungo dalla carne tenera e dal gusto delicato, il cappello si presenta di un bel colore giallo, a forma di cornucopia, gambo e lamelle bianche.
Fungo tenero, si presta ad una cottura veloce.

## PLEUROTUS CORNUCOPIAE "Yellow - Golden Mushroom"

The Pleurotus Cornucopiae "Yellow" is a fungus from the meat tender and delicate taste, the hat comes in a beautiful yellow, shaped like a cornucopia, stem and strip white.
Tender mushroom, lends itself to a fast cooking..

## LENTINUS EDODES "Shii Take"

Il fungo Shii Take, letteralmente "fungo della quercia", di origine giapponese, è tra i funghi più consumati e apprezzati al mondo, sia per le sue caratteristiche culinarie, sia per le sue importanti virtù nutritive, per le quali da millenni è impiegato nella medicina orientale e non solo.
Il fungo Shii Take ha dunque un elevato valore nutrizionale, contiene tutti gli aminoacidi essenziali, ottima fonte di vitamine, in particolare vitamina D e vitamine del gruppo B.
È ricco di minerali, tra i quali: ferro, manganese, potassio, calcio, magnesio.
Contiene ottime concentrazioni di beta-glucani.
Il fungo Shii Take presenta un cappello rotondo, marrone, gambo bianco con lamelle color crema. Ha una carne morbida e sapore inteso e piacevole, adatto a tutte le preparazioni.

## LENTINUS EDODES Shii take"

Shi Take, Mushroom literally "mushroom Oak", of Japanese descent, is among the most consumed and appreciated mushrooms in the world, both for its culinary characteristics, both for its important nutritional virtues, for which is used in oriental medicine by thousands of years.
Shii Take therefore has a high nutritional value, it contains all the essential amino acids, excellent source of vitamins, especially vitamin D and B.
It is rich in minerals, including iron, manganese, potassium, calcium, magnesium. Contains optimal concentrations of beta-glucans.
Shii Take Mushroom presents a round hat, brown, white stem with lamellae cream.
It's intense and pleasant flavour is suitable for all preparations.