

SAUTIERTE STOCKSCHWÄMMCHEN "C'ERA UNA VOLTA"

Frische Stockschwämmchen, nach einem klassischen italienischen Rezept in Öl, Knoblauch, Petersilie und anderen ausgesuchten Kräutern sautiert. Diese Pilze bewahren ihre Textur und lösen sich nie zu einer cremigen Sauce auf.



Codice	03158
Verpackungsform	Beutel 700
Peso netto	700g

