SAUTIERTE STOCKSCHWÄMMCHEN “C’ERA UNA VOLTA“

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





Art.Nr.	**03158**
Verpackungsform	**Beutel 700**
Nettogewicht	**700g**