



Τα μανιτάρια της σειράς «ΜΕΖΕ» μαρινάρονται σε **σπιτική μαρινάδα με μηλόξυδο και αρωματικά βότανα όπως η Λουίζα, το Θυμάρι και τα Δαφνόφυλλα**. Η διακριτική οξύτητα και ο μοναδικός συνδυασμός των βοτάνων μετατρέπουν τα μανιτάρια σε έναν εξαιρετικό ΜΕΖΕ.

Το **μηλόξυδο** είναι γνωστό από την αρχαιότητα ως φάρμακο και τρόφιμο. Δημιουργείται από τη ζύμωση σακχάρων του χυμού μήλου. Διάφορες έρευνες έχουν δείξει ότι η κατανάλωση μηλόξυδου συμβάλει στη λιποδιάλυση και στη μείωση των τριγλυκεριδίων στο αίμα. Το μηλόξυδο αποτελείται κυρίως από οξικό οξύ και είναι πλούσιο σε βιταμίνες, μέταλλα, προβιοτικά και ένζυμα. Περιέχει β-καροτένιο, ασβέστιο, αντιοξειδωτικά και κάλιο, στοιχεία τα οποία μένουν αναλλοίωτα κατά τη διαδικασία της ζύμωσης.

Ο «ΜΕΖΕΣ» αποτελεί το **ιδανικό συνοδευτικό για ελληνικό τσίπουρο, ούζο, κρασί ή μπύρα**. Μπορούμε να τον σερβίρουμε μόνο του (αφού στραγγίζουμε το λάδι), σε πράσινες σαλάτες ή ακόμη να τον μαγειρέψουμε μαζί με άλλα λαχανικά ή κρέας.

MANITARIA ΔΙΡΦΥΣ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΝΕΝΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΕ ΛΑΔΙ



Μαριναρισμένα Μανιτάρια Λεντινούλα-«shiitake». Πικάντικη γεύση, μεστή σάρκα. Εάν αδειάσουμε το περιεχόμενο σε ένα τηγάνι, προσθέσουμε πιπεριές και κρεμμύδι, μπορούμε να φτιάξουμε μια υπέροχη τηγανιά.



ΜΕΖΕ Λεντινούλα

Βάρος: 220g

Κωδικός προϊόντος: 611237

Τεμάχια/Κιβώτιο: 12

Συντήρηση: 18 μήνες



Μαριναρισμένα «baby» τρυφερά Πλευρώτους. Διακριτική οξύτητα και αρώματα εσπεριδοειδών. Αδειάζουμε το περιεχόμενο σε ένα μπολ με κομμένο μαρούλι, ρόκα και ανακατεύουμε. Γαρνίρουμε με λίγα ντοματίνια, κρουτόν & φλοίδες σκληρού τυριού.



ΜΕΖΕ Πλευρώτους

Βάρος: 220g

Κωδικός προϊόντος: 611531

Τεμάχια/Κιβώτιο: 12

Συντήρηση: 18 μήνες

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΕ ΛΑΔΙ | *Marinated Mushrooms*



Μαριναρισμένα «baby» Αγαρικά. Τραγανές μεστές μπουκίτσες ολόκληρων μανιταριών με διακριτική γεύση. Μπορούμε να φτιάξουμε πολύχρωμα καλαμάκια περνώντας εναλλάξ μανιτάρια με μικρά κομμάτια από πολύχρωμες πιπεριές.



MEZE Αγαρικών

Κωδικός προϊόντος:
611404



MEZE Ποικιλία Μανιταριών

Κωδικός προϊόντος:
281722



Ποικιλία μαριναρισμένων Πλευρώτους και Λεντινούλες, με πιπεριά Φλωρίνης, λιαστή ντομάτα και ελιά Καλαμών. Μπορούμε να φτιάξουμε ντάκο ή μπουσκέτες με ψημένο πολύσπορο ψωμί.



Ένας πρωτότυπος συνδυασμός γεύσεων αγκινάρας, Πλευρώτους και Λεντινούλας δημιουργούν ένα μοναδικό μεσογειακό πιάτο.



MEZE Αγκιναρομανιταράκι

Κωδικός προϊόντος:
282781



MEZE Βασιλομανίταρο

Κωδικός προϊόντος:
281470



Ένας «γκουρμέ» μεζές για τους λάτρεις των άγριων μανιταριών. Τα αρωματικά βότανα και η διακριτική οξύτητα του μηλόξυδου, συνδυάζονται αριστοτεχνικά με τα αρώματα δάσους και τη μοναδική γεύση φουντουκιού των Βασιλομανιταρών.



Στα πρώτα στάδια της συγκομιδής, αραιώνουμε τις Λεντινούλες σε πολύ νεαρή ηλικία προκειμένου να αφήσουμε χώρο να αναπτυχθούν οι υπόλοιπες.

Αυτές οι πολύ μικρές Λεντινούλες έχουν τραγανή σάρκα και μοναδική γεύση που τις κάνει ένα εξαιρετικό έδεσμα.



MEZE Baby Λεντινούλα & Αγαρικό

Κωδικός προϊόντος:
280077



Βάρος: 220g

Τεμάχια/Κιβώτιο: 12

Συντήρηση: 18 μήνες



DirfisMushrooms



dirfismushrooms



DIRFIS MUSHROOMS