

# Saisonhöhepunkt

# Wildpilze!

Kompetenz in Frische

**KW 37 – 39**  
**09.09. – 28.09.**  
**2024**



## Verkaufssortiment

Jede Woche (KW 37, 38, 39) eine Aktion! Nach Verfügbarkeit.  
Die Aktionswoche der Artikel wird frühzeitig bekannt gegeben.



### FrISChe Steinpilze

049180 Steinpilze 400 g  
049187 Steinpilze 1 kg  
049189 Steinpilze 3 kg



### FrISChe Eierschwämme

049140 Eierschwämme 400 g  
049147 Eierschwämme 1 kg  
049149 Eierschwämme 3 kg



### FrISChe Mischpilze

049197 Mischpilze 1 kg  
049199 Mischpilze 3 kg

**Wir freuen uns auf Ihre aktive Verkaufstätigkeit.**  
**Vielen Dank!**

Bitte Rückseite beachten.

# Eierschwämme

## Beschreibung

Der Hut des in Laub- und Nadelwäldern vorkommenden Eierschwammes ist 3–10 cm breit und unregelmäßig geformt. Je nach Standort ist die Farbe stärker oder schwächer dottergelb. Der Stiel ist 3–8 cm lang. Das gelbliche Fleisch ist mild im Geschmack, später angenehm pfefferartig. Der Eierschwamm gehört zu den beliebtesten Speisepilzen. Er lässt sich nicht züchten.

## Herkunft

Osteuropa (Bulgarien / Rumänien / Litauen / Serbien / Polen / Bosnien), Lettland, Ukraine

**Haltbarkeit ab Ankunft beim Kunden: 5-6 Tage**



# Steinpilze

## Beschreibung

Der Hut des Steinpilzes ist je nach Art, Alter und Standort hell, dunkelrot- braun bis fast schwarz und zwischen 2 und 20 cm breit, in Ausnahmefällen sogar noch grösser. Er hat einen feinen Nussgeschmack. Der Stiel ist immer leicht netzartig. Junge Steinpilze sind unter dem Hut (Röhren) weiss bis leicht gelblich, ältere Exemplare grünlich bis dunkel-grün. Je grüner die Röhren, desto mehr Geschmack. Bevorzugt wird jedoch helle Ware. Steinpilze lassen sich nicht züchten. Wie wir alle wissen, lieben auch andere Lebewesen den vorzüglichen Pilz. Deshalb können sie Wurmstiche aufweisen. Um eine bestmögliche Kontrolle gewährleisten zu können, handeln wir im Frischebereich vorwiegend mit halbierten Steinpilzen. Wurmstichige Stellen sind zu entfernen.

## Herkunft

Osteuropa (Bulgarien / Rumänien / Litauen / Serbien)

**Haltbarkeit ab Ankunft beim Kunden: 3-4 Tage**



# Mischpilze

## Beschreibung

Mischpilze bestehen insgesamt aus 6 Pilzsorten (1 kg 4 Sorten, 3 kg 6 Sorten) – 1 Wildpilz und 5 Zuchtpilze. Die Zusammensetzung kann wöchentlich variieren, z.B.: Eierschwämme (Wildpilz), Kräuterseitlinge, Austernpilze, Shiitake, Shimeji (Zuchtpilze).

## Herkunft

Osteuropa (Bulgarien / Rumänien / Litauen / Serbien)

**Haltbarkeit ab Ankunft beim Kunden: 4-5 Tage**



### Beim Endverbraucher

- Gekühlte Lagerung (2–4°C)
- Einwandfreie Küchenhygiene
- Pilze immer vollständig aufkochen
- Einwandfrei gekühlte Pilzgerichte dürfen innerhalb von 2 Tagen wieder aufgekocht werden.

### Zubereitung Frischpilze

- Idealerweise mechanisch reinigen (mit Messer/Pinsel)
- Eierschwämme lassen sich im Salatsieb gut abspülen
- Bei Steinpilzen die wurmstichigen Stellen entfernen (raus schneiden)
- Überzählige Pilze sofort wieder kühl lagern

