- Ricetta originale 1980
- Funghi cotti a vapore
- Il prodotto contiene ingredienti naturali
- + funghi – olio
- La lattina è 100% riciclabile e non contiene BPA
- Contiene olio d'oliva
- Apertura facilitata

DAL 1980 RICETTA ORIGINALE DEL FONDATORE

È il 1980 quando Paolo Scapin lancia sul mercato un prodotto innovativo: il fungo trifolato sott'olio. Oggi, dopo 40 anni, grazie alla collaborazione di uno staff qualificato e ad una continua innovazione tecnologica, Paolo Scapin continua a portare avanti la concezione di un'azienda leader nel settore delle conserve alimentari a base vegetale, sane e genuine, tipiche della cultura gastronomica italiana. Serietà, impegno e costanza sono gli ingredienti che fanno di NOVA un'importante realtà in Italia e nel mondo. Questa nuova originale ricetta nasce dall'attento ascolto del pubblico sempre più evoluto, esperto e ricercatore di alimenti buoni e genuini. I funghi infatti sono tutti di origine italiana, delicatamente cotti a vapore e conditi solo con ingredienti naturali per offrire un gusto unico che saprà conquistare i palati più esigenti. Il loro particolare sapore li rende ideali per farcire tramezzini, pizze o snack oppure come prezioso ingrediente per ricette raffinate.

" non smettiamo mai di migliorarci"

NOVA FUNGHI S.r.l.
Via Roma, 4 - 35010 S. Giorgio delle Pertiche (PD) - ITALY
Tel. +39.049.5747822 - Fax amm. +39.049.9374287
www.novafunghi.it - info@novafunghi.it