

Queen's
Harvest

Donuk Mantarlar ile Her Sofrada Taze Lezzet!

Hızlı, sağlıklı ve lezzetli bir yemek için dondurulmuş mantar çeşitlerimiz tam size göre. Her türlü yemeğe uyum sağlar, zaman kazandırır ve lezzetini asla kaybetmez!

-%100 doğal, taze toplanmış.

-Kolay hazırlık:

Sadece birkaç dakika pişirme ile mükemmel yemekler.

-Sıcak atıştırmalıklar, salatalar veya ana yemekler için ideal.

-Her türlü yemekle uyumlu:

Çorbalar, pizza, risotto ve daha fazlası!



* örnek tarif



Kanlıca Mantarı
250 gr x 8 adet



Kızılımsı sarı ve beyaz tonlara sahip, yumuşak süngerimsi dokusuyla dikkat çeken, hoş bir meyve kokusuna sahip bir mantar türüdür. Genellikle çam ormanlarında yetişen Kanlıca Mantarı, eşsiz lezzeti ve aromasıyla mutfakta geniş bir kullanım alanına sahiptir. Mangal, izgara, sote, kavurma, börek, turşu ve ekmeğin yanında tercih edilir.

* örnek tarif



Morel Mantarı
250 gr x 8 adet



Çam ormanlarında yetişen kıymetli bir mantar türü olan morel mantarı, Türkiye'de yetişen çeşitleriyle en iyi aromaya sahiptir. Kuzu göbeği adıyla da bilinen bu özel mantar, kendine has topraksı, cevizimsi ve odunsu aroması sayesinde yemeklerinize benzersiz bir lezzet katar. En iyi tadı elde etmek için morel mantarını düşük ısıda, yavaşça pişirerek güzel bir renk almasını sağlamalısınız. Et yemekleriyle mükemmel bir uyum sağlayan bu lezzet, özellikle et soslarında sıkça tercih edilir.

* örnek tarif



Porçini Mantarı
250 gr x 8 adet



Dünya mutfaklarında yaygın olarak bilinen ve özellikle İtalyan mutfağında sıkça kullanılan değerli bir mantar türüdür. Pizza, makarna ve risotto gibi klasik İtalyan lezzetlerine mükemmel uyum sağlar ve soslarda yoğun olarak tercih edilir. Besleyici içeriğiyle sağlıklı bir besin kaynağı olmasının yanı sıra sunduğu faydalarla da öne çıkar. Mutfaklarda yaygın bir kullanım alanına sahip olan porçini mantarı; makarnalarda, pizzalarda, güveçlerde ve çorbalarda sıkça kullanılır. Aynı zamanda vejetaryen ve vegan yemekler için de mükemmel bir tercihtir.