

Tørrede Svampe

Se vores lækre svampe sortiment. Vi har taget en masse forskellige slags tørrede svampe ind i sortiment. Se priser og det fulde sortiment på vores webshop.

Varenr. 275



Tørrede morkler er mørkebrune, intense svampe med en rig, nøddeagtig umamismag og en karakteristisk kamret/foldet struktur, som kan give en dyb og kompleks smag til retter som saucer, stuvninger og fyld. De skal genhydreres (udblødes) i vand, før de kan bruges, og væsken, de har ligget i, kan også bruges til at give ekstra smag til retten.

Varenr. 273



Tørrede Karl Johan svampe har en intens, fed og nøddeagtig svampesmag med noter af umami og fløde. De er kendt for deres dybe aroma og alsidighed i madlavning, hvor de kan genhydreres ved at lægges i blød, før de bruges i supper, saucer, risotto, pasta eller steges som tilbehør til kød.

Varenr. 272



Tørrede kantareller er en koncentreret version af den friske svamp, kendetegnet ved en intens, sødlig og let krydret smag med frugtige og nøddeagtige noter. De har en fast tekstur og et brunligt udseende. Tørrede kantareller bruges i supper, saucer, risottoer og gryderetter og skal genhydreres ved at lægges i blød i varmt vand eller bouillon før brug.

Varenr. 270



Tørrede skovsvampe er kendetegnet ved en koncentreret, intens og dyb svampesmag med noter af umami, fløde og nødder, som kan variere afhængigt af svampetypen. Farven er typisk brunlig efter tørring, og konsistensen er fast. De udblødes typisk i vand før brug og kan anvendes i saucer, supper, stuvninger, risotto og gryderetter, hvor udblødningsvandet kan bruges som smagsgivende fond.

Varenr. 271



Tørrede sorte trompethatte er en vild svamp med en dyb, nøddeagtig og let krydret smag, der ofte minder om sort trøffel. De har en karakteristisk tragtform uden separat hat og stok, og en tynd, sej konsistens. De bruges tørrede eller kan knuses til pulver for at give intens umami til supper, saucer og gryderetter.