

**Firma Fungivita to rodzinne przedsiębiorstwo obecne na rynku od ponad dekady. Zakład specjalizuje się w produkcji farszu. W ofercie firmy znajdują się min. farsz pieczarkowy, farsz z kapustą i grzybami oraz farsz szpinakowy. Oferta jest skierowana do zakładów produkujących wyroby garmażeryjne, piekarnicze oraz gotowe dania dostępne w marketach oraz punktach gastronomicznych. Farsz nie zawiera konserwantów oraz innych dodatków żywnościowych z grupy E.**

## **Farsz dla małej i dużej gastronomii w kraju i za granicą**

Wytwarzany przez firmę Fungivita farsz ma termin przydatności od 30 do 60 dni w temperaturze od -4 do +2 stopni. Doskonale nadaje się on dla małej oraz dużej gastronomii. Dostępny farsz:

- farsz pieczarkowy;
- farsz pieczarkowo-cebulowy;
- farsz pieczarkowy z warzywami;
- farsz meksykański;
- farsz szpinakowy;
- farsz z kapustą i pieczarkami.

Towar może być dostarczony zarówno w kraju, jak i za granicę. Istnieje również możliwość odbioru własnym środkiem transportu.

## **Farsz do potraw przeznaczonych dla barów, restauracji oraz sklepów spożywczych**

Potrawy z farszem idealnie sprawdzą się w małych punktach gastronomicznych tj. bar, czy restauracja. Farsz z kapustą i pieczarkami oraz farsz szpinakowy może posłużyć zarówno jako farsz do pierogów, jak i farsz do pasztecików, czy też farsz do krokietów. Wyroby garmażeryjne oraz dania gotowe tj. pierogi, uszka, krokiety, pyzy, nadziewane ciasto francuskie, zapiekanki to produkty, które cieszą się dużym powodzeniem.

## **Indywidualna oferta np. farsze dla kuchni orientalnej oraz przetwory dla dzieci**

Polacy coraz częściej sięgają po dania z kuchni orientalnej tj. kuchnia azjatycka, czy też meksykańska. Przedsiębiorstwo Fungivita, wychodząc klientom naprzeciw, posiada w ofercie również farsz pieczarkowy z warzywami oraz farsz meksykański. To idealny produkt dla małej gastronomii serwującej dania orientalne oraz dla dużych zakładów produkujących potrawy z całego świata. Półpłynny farsz warzywny znajdzie zastosowanie w produkcji sosów, czy też gęstych zup. Farsz z owoców oraz warzyw to zdrowy produkt, który może posłużyć jako baza dla dań przeznaczonych dla niemowląt oraz dzieci. Klienci mogą zlecić opracowanie farszu, który będzie spełniał ich indywidualne potrzeby. Firma jest otwarta na wszelkie propozycje. Z warzyw może powstać farsz z bakłażanów, z papryki, z dyni, czy z brokułów. To wyzwania, które przedsiębiorstwo chętnie podejmie, jeśli tylko jest takie zapotrzebowanie. Odpowiednio wykwalifikowani oraz przeszkoleni pracownicy zrobią wszystko, co w ich mocy, aby produkt spełniał oczekiwania klienta pod względem składu, walorów smakowych oraz trwałości.

## **Farsz wytrawny – doskonale nadzienie do pieczywa**

Farsz wytrawny to idealna oferta dla piekarni. Farsz do pasztecików, farsz pieczarkowo-cebulowy, czy też farsz szpinakowy świetnie sprawdzi się w pieczywie. Bułki drożdżowe oraz ciasto francuskie z nadzieniem grzybowym lub warzywnym to produkt sprzedawany niemalże w każdej piekarni oraz w wielu sklepach spożywczych. Większość piekarni oraz marketów ma w swojej ofercie mini pizzę, czy też bagietki, w których wykorzystywany jest farsz do zapiekanek.

## **Farsz z owoców – oferta dla piekarni oraz innych zakładów produkujących żywność**

W piekarniach zastosowanie znajdują nie tylko farsz z pieczarek oraz farsz warzywny. Pieczywo oraz farsze owocowe to idealne połączenie dla wielbicieli słodkich przekąsek. Prażone jabłka oraz różnego rodzaju marmolady to świetny dodatek do bułek, ciast oraz ciasteczek. Farsze owocowe mają również zastosowanie w produkcji żywności garmażeryjnej. Nadziewane knedle z owocami, naleśniki przekładane przecierem owocowym oraz pierogi z owocami to zaledwie kilka możliwości na wykorzystanie farszu z owoców.

Farsz z pieczarek, warzyw oraz owoców to idealny dodatek do wielu dań. Gotowy farsz znacznie ułatwiają przygotowywanie oraz produkcję dań. To również znaczna oszczędność czasu. Certyfikaty jakości BRC oraz IFS, które posiada firma Fungivita, gwarantują, że oferowany produkt jest najwyższej jakości.