

*Μια μοναδική συλλογή
στην κουζίνα σας
με υπογραφή*



ΜΟΥΣΕΙΟ
ΦΥΣΙΚΗΣ
ΙΣΤΟΡΙΑΣ
ΜΕΤΕΩΡΟΝ
—&—
ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

Κατάλογος
προϊόντων



Περιεχόμενα

Το Μουσείο και τα προϊόντα μανιταριών	σελ. 4
Η Διατροφική Αξία των μανιταριών	σελ. 5
Αφυδατωμένα μανιτάρια	σελ. 6
Αφυδατωμένο Αγαρικό	σελ. 7
Αφυδατωμένος Αμανίτης καισαρικός.....	σελ. 7
Αφυδατωμένος Βωλίτης (Βασιλομανίταρο-Portcini)	σελ. 8
Αφυδατωμένο Γανόδερμα.....	σελ. 8
Αφυδατωμένος Κανθαρίσκος.....	σελ. 9
Αφυδατωμένος Κίτρινος Πλευρωτός.....	σελ. 9
Αφυδατωμένος Κόπρινος κομήτης	σελ. 10
Αφυδατωμένο Κόρντισεπς.....	σελ. 10
Αφυδατωμένη Λεντινούλα (Shiitake).....	σελ. 11
Αφυδατωμένος Μαράσμιος	σελ. 11
Αφυδατωμένη Μαύρη Τρομπέτα.....	σελ. 12
Αφυδατωμένη Μορχέλλα.....	σελ. 12
Αφυδατωμένη Ποικιλία του δάσους.....	σελ. 13
Αφυδατωμένη Χρυσή Τρομπέτα.....	σελ. 13
Ζυμαρικά με μανιτάρι	σελ. 14
Βιδούλες με μανιτάρι.....	σελ. 15
Λιγκουίτι με Μαύρη Τρούφα	σελ. 15
Μανιταράκια με Βωλίτη.....	σελ. 16
Πέτουρα με μανιτάρι	σελ. 16
Στριφτάρια ολικής άλεσης με Κόπρινο και Αρώνια.....	σελ. 17
Χυλοπίτες με Γκότζι μπέρι, Βωλίτη και λαχανικά.....	σελ. 17
Χυλοπίτες με μανιτάρι.....	σελ. 18
Κριθαράκι με μανιτάρι	σελ. 18
Μακαρονάκι ολικής άλεσης με Βωλίτη	σελ. 19
Χυλοπιτάκι με μανιτάρι	σελ. 19
Σούπες και Μείγματα μανιταριών	σελ. 20
Μανιταροπίλαφο	σελ. 21
Μανιταρόσουπα.....	σελ. 21
Μανιταρόσουπα βελουτέ	σελ. 22
Πλιγούρι με μανιτάρι.....	σελ. 22
Πουρές με μανιτάρι.....	σελ. 23
Ριζότο με άγρια τρούφα.....	σελ. 24
Τραχανάς γλυκός με μανιτάρι	σελ. 24
Τραχανάς ξινός με μανιτάρι.....	σελ. 25

Χορτόσουπα με μανιτάρι.....σελ. 25	
Πούδρες μανιταριώνσελ. 26	
Πούδρα Βωλίτη.....σελ. 27	
Πούδρα Γανοδέρματοςσελ. 27	
Πούδρα Γκριφίσκης (Maitake).....σελ. 28	
Πούδρα Λεντινούλας (Shiitake).....σελ. 28	
Πούδρα Κόπρινου κομήτησελ. 29	
Μανιτάρια σε λάδισελ. 30	
Αγαρικό σε λάδι.....σελ. 31	
Βωλίτης (Porcini) σε λάδισελ. 31	
Κανθαρίσκος σε λάδι.....σελ. 32	
Λεντινούλα (Shiitake) σε λάδι.....σελ. 32	
Πλευρώτους σε λάδι.....σελ. 32	
Καπνιστό Πορτομπέλο σε λάδισελ. 33	
Χρυσή Τρομπέτα σε λάδι.....σελ. 33	
Χρυσός Βωλίτης σε λάδι.....σελ. 33	
Προϊόντα τρούφαςσελ. 34	
Άνθος αλατιού με Μαύρη Τρούφα.....σελ. 35	
Βαλσαμικό ξίδι με άρωμα Λευκής Τρούφας (110ml & 250ml).....σελ. 35	
Ελαιόλαδο με άρωμα Λευκής Τρούφας (110ml & 250ml).....σελ. 36	
Ελαιόλαδο με άρωμα Μαύρης Τρούφας (110ml & 250ml).....σελ. 36	
Φέτες Μαύρης Τρούφας (Καρπάτσιο) σε ελαιόλαδο.....σελ. 37	
Γλυκίσματα και Λικέρ με μανιτάρισελ. 38	
Γλυκό του κουταλιού Κανθαρίσκος.....σελ. 39	
Γλυκό του κουταλιού Πλευρώτουςσελ. 39	
Μέλι Βελανιδιάς με Γανόδερμα.....σελ. 40	
Λικέρ από άγριο μανιτάρι Κανθαρίσκο.....σελ. 40	
Σοκολάτα γάλακτος με Αμανίτη καισαρικό, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και πορτοκάλι.....σελ. 41	
Σοκολάτα υγείας με Βωλίτη, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και δενδρολίβανο.....σελ.41	
Σοκολάτα υγείας με Κανθαρίσκο, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και πορτοκάλι.....σελ. 42	
Σοκολάτα γάλακτος με Μαύρη Τρομπέτα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και περγαμόντο.....σελ. 42	
Σοκολάτα υγείας με Μαύρη Τρούφα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και θυμάρι.....σελ. 43	
Σοκολάτα γάλακτος με 2D σοκολατένια μανιτάρια.....σελ. 43	
Σοκολάτα γάλακτος χωρίς ζάχαρη με Γανόδερμα και κάνναβη.....σελ. 44	
Σοκολάτα υγείας χωρίς ζάχαρη με Γανόδερμα και Σαφράν.....σελ. 44	
Επαγγελματικές συσκευασίεςσελ. 45-46	



Το Μουσείο και τα προϊόντα μανιταριών

Το **Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Μετεώρων και Μουσείο Μανιταριών** λειτουργήσε τον Δεκέμβριο του 2014. Ουσιαστικά πρόκειται για δυο μουσεία: Το Ζωολογικό και των Μανιταριών, τα οποία φιλοξενούν στις συλλογές τους περίπου **350 είδη ζώων και 250 είδη μανιταριών**.

Έκτοτε το Μουσείο έχει γίνει προορισμός για Έλληνες και ξένους. Το έχουν επισκεφτεί αρκετές χιλιάδες άτομα, ενώ τα σχόλια που κάνουν, είτε στο βιβλίο εντυπώσεων είτε στα social media, αποτυπώνουν μία μοναδική εμπειρία σε αυτό.

Ταυτόχρονα, έχει γίνει αντικείμενο εκπομπών και σχολιασμού, σε πολύ μεγάλο αριθμό έντυπων και ηλεκτρονικών μέσων, τόσο για την εικόνα του, η οποία περιγράφεται με ιδιαίτερα επαινετικά σχόλια, όσο και για τα προϊόντα μανιταριών που έχει δημιουργήσει.

Τα προϊόντα αυτά εξυπηρετούν το στόχο του μουσείου για ανάδειξη της διατροφικής αξίας των μανιταριών και την είσοδό τους στο καθημερινό διαιτολόγιο. Παράλληλα, συμβάλλουν στη χρηματοδότηση σειράς δραστηριοτήτων του Μουσείου, οι οποίες παρέχονται δωρεάν, στα πλαίσια του κοινωνικού του ρόλου.

Στη βάση αυτή και προκειμένου να δημιουργήσουμε όσο το δυνατόν πιο εύγεστα προϊόντα, με ταυτόχρονο εμπλουτισμό της βιολογικής τους αξίας, συνεργαστήκαμε με το **ΤΕΙ Θεσσαλίας και ειδικότερα με το Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας**.

Αποτέλεσμα αυτής της ιδιαίτερα εποικοδομητικής συνεργασίας είναι τα προϊόντα μανιταριών και τρούφας που περιέχονται στον κατάλογο αυτόν. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται είναι εξαιρετικές και τα μανιτάρια, στην συντριπτική τους πλειοψηφία, είναι από τα δάση και τα λιβάδια της Ελλάδας.

Καλή απόλαυση!

Το Μουσείο διαθέτει ISO 22000.

Τα προϊόντα αυτά συμπυκνώνουν την εμπειρία, τη γνώση και το μεράκι του παραδοσιακού μανιταροσυλλέκτη, με την εγκυρότητα, την αξιοπιστία και την υπογραφή του Μουσείου Μανιταριών Μετεώρων.

Η Διατροφική Αξία των μανιταριών



Τα μανιτάρια έχουν ιστορία χιλιάδων ετών. Αποτελούσαν «σύμβολο αθανασίας», για τους Αιγύπτιους, «πηγή υγείας», για τους Κινέζους, «δώρο θεού», για τους Ρωμαίους, ενώ οι αρχαίοι Έλληνες τα θεωρούσαν «πηγή δύναμης» για τους πολεμιστές τους.

Φυσικά όλα αυτά δεν ήταν τυχαία. Όλοι αυτοί οι λαοί, είχαν από νωρίς αντιληφθεί τις ιδιαίτερες ιδιότητες των μανιταριών, όπως και την υψηλή διατροφική τους αξία. Μια αξία βεβαίως, την οποία σήμερα η επιστήμη έχει αποδείξει και η οποία επιβάλλει το μανιτάρι ως σημαντικό μέρος των διατροφικών συνηθειών.

Οι υψηλής βιολογικής αξίας πρωτεΐνες που περιέχουν, οι σημαντικές ποσότητες φυτικών ινών, το Κάλιο, ο Φωσφόρος, ο Σίδηρος, το Σελήνιο, το Χρώμιο, ο Ψευδάργυρος, οι Βιταμίνες Α, Β C, D & E, αλλά και οι λίγες θερμίδες που περιέχουν, κατατάσσουν τα μανιτάρια πολύ ψηλά στους πίνακες της θρεπτικής αξίας των τροφίμων.

Έτσι, στα πλαίσια πάντα μιας ισορροπημένης και χωρίς ακρότητες διατροφής, τα μανιτάρια συμβάλλουν:

- Στη μείωση των επιπέδων χοληστερόλης στο αίμα
- Στη μείωση των πιθανοτήτων ανάπτυξης καρκίνου του μαστού και του προστάτη
- Στη μείωση της αρτηριακής πίεσης και της εμφάνισης καρδιαγγειακών νοσημάτων
- Στη διατήρηση του σακχάρου σε φυσιολογικά επίπεδα
- Στην τόνωση του ανοσοποιητικού συστήματος
- Στη διατήρηση, ανάπτυξη και επανόρθωση των ιστών
- Στη λαμπρότητα και σφριγηλότητα του δέρματος
- Στην ομαλή λειτουργία του γαστρεντερικού συστήματος

Αν σε όλα αυτά προσθέσετε και μια τεράστια ποικιλία γεύσεων και αρωμάτων, είμαστε βέβαιοι ότι τα μανιτάρια θα αποτελέσουν αναντικατάστατο μέρος των διατροφικών σας επιλογών.





ΑΦΥΔΑΤΩΜΕΝΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Η χρήση αφυδατωμένωνμανιταριών στην κουζίνα σας, συνδέεται με μια σειρά πλεονεκτημάτων που προσφέρουν, με μόνη προϋπόθεση η αποξήρανση τους να έχει γίνει με τον ενδεδειγμένο τρόπο. Ας δούμε κάποια από αυτά:

- Τα αρώματα τους όχι απλά διατηρούνται, αλλά είναι εντονότερα από εκείνα των φρέσκωνμανιταριών.
- Οι διατροφικές και θεραπευτικές τους ιδιότητες μένουν αναλλοίωτες.
- Ιδιαίτερα τα άγριαμανιτάρια, είναι διαθέσιμα όλες τις εποχές του χρόνου, και όχι μόνο κατά την πολύ μικρή περίοδο στην οποία καρποφορούν.
- Είναι εύχρηστα και διατηρούνται για μεγάλο χρονικό διάστημα (μέχρι και δύο χρόνια), χωρίς την παραμικρή φυσική ή διατροφική αλλοίωση.
- Δεν περιέχουν ίχνος συντηρητικών ουσιών.

Πριν το μαγείρεμά τους, τα αφυδατωμέναμανιτάρια τοποθετούνται για 15-20 λεπτά σε χλιαρό αλατισμένο νερό ή κρασί. Στη συνέχεια μαγειρεύονται όπως τα φρέσκα, ενώ το νερό ή το κρασί που μένει μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη μαγειρική σας.



Ταμανιτάρια αποτελούν βασική επιλογή των vegan και των χορτοφάγων. Στα πλαίσια αυτά το Μουσείο φρόντισε τα αφυδατωμέναμανιτάρια του να πληρούν τις προδιαγραφές που απαιτούνται για την πιστοποίησή τους ως προϊόντα vegan, από τη Veggie Society.

Πρέπει να γνωρίζετε ότι 500 γραμμάρια αποξηραμένωνμανιταριών ισοδυναμούν με 5 κιλά φρέσκων.



Αφυδατωμένο Αγαρικό

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε Πρωτεΐνες

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Μανιτάρι καλλιέργειας, με ευχάριστη οσμή και γλυκιά γεύση. Το κλασικό του άρωμα είναι αναγνωρίσιμο απ' όλους, ενώ αποτελεί λύση «παντός καιρού», αφού χρησιμοποιείται σχεδόν παντού. Είναι ιδανικό για άτομα που βρίσκονται σε δίαιτα χαμηλή σε αλάτι και λιπαρά. Η άγρια εκδοχή ορισμένων ειδών Αγαρικού συναντάται και με την ονομασία Πρόβειο.



Αφυδατωμένος Αμανίτης καισαρικός

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε Πρωτεΐνες

Υψηλή περιεκτικότητα σε Εδώδιμες ίνες

Από τα πλέον περιζήτητα μανιτάρια. Θεωρείται ο αυτοκράτορας των μανιταριών, με λαμπερά χρώματα, λεπτό άρωμα και υπέροχη γεύση φουντουκιού. Ήταν το αγαπημένο μανιτάρι των Ρωμαίων Αυτοκρατόρων, οι οποίοι το θεωρούσαν «δώρο θεού». Είναι γνωστό και ως Κοκκινούσκα, Νεραντζάκι, Αβγό, Αυτοκρατορίνα, κ.α. Όπως όλα τα αποξηραμένα μανιτάρια, είναι ιδανικό για vegan και χορτοφάγους.



Αφυδατωμένος Βωλίτης (Βασιλομανίταρο – Porcini)

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε Εδώδιμες ίνες

Υψηλή περιεκτικότητα σε Πρωτεΐνες

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Ο αναμφισβήτητος βασιλιάς των μανιταριών. Η πληθωρική του γεύση και το χαρακτηριστικό του άρωμα, το καθιστούν το πλέον περιζήτητο άγριο μανιτάρι. Συνδυάζεται άριστα με κρέατα, ψάρια, ζυμαρικά, δημητριακά, λαχανικά και όσπρια, ενώ η συμμετοχή του σε σούπες και ομελέτες δημιουργεί ένα κορυφαίο έδεσμα. Είναι γνωστό και ως Porcini, Βασιλικό ή Βασιλομανίταρο.



Αφυδατωμένο Γανόδερμα

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε Εδώδιμες ίνες

Πηγή Πρωτεΐνων

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Γνωστό από την αρχαιότητα ως «μανιτάρι της αθανασίας», με πλήθος θεραπευτικών εφαρμογών στη λαϊκή ιατρική κυρίως της Άπω Ανατολής. Χρησιμοποιείται για την παρασκευή ροφήματος που τονώνει τον οργανισμό και ενισχύει το ανοσοποιητικό. Είναι φαρμακευτικό μανιτάρι και ταυτόχρονα το κορυφαίο εκ των 300 αναγνωρισμένων παγκοσμίως προσαρμογόνων βοτάνων, που παρέχουν στον οργανισμό ότι χρειάζεται τη συγκεκριμένη στιγμή. Σε νερό ή ρόφημα που βράζει, ρίχνετε δύο-τρία φυλλαράκια και λαμβάνετε ένα εξαιρετικό τονωτικό.



Αφυδατωμένος Κανθαρίσκος

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε Εδώδιμες ίνες

Υψηλή περιεκτικότητα σε Πρωτεΐνες

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Από τα κορυφαία φαγώσιμα μανιτάρια, με φρουτώδες άρωμα και ιδιαίτερη πικάντικη γεύση. Είναι ιδανικό συνοδευτικό σε πολλές συνταγές με κρέας ή ψάρι, ενώ ως συστατικό σε ριζότα, τάρτες, πίτες και ομελέτες, συμβάλλει στη δημιουργία πιάτων ιδιαίτερα εύγευστων και υψηλής διατροφικής αξίας. Το συγκεκριμένο μανιτάρι προσφέρεται και για λικέρ ή γλυκό του κουταλιού. Είναι γνωστό και με τις λαϊκές ονομασίες Κιτρινούσκα, Καΐτσα, Γαλέτα.



Αφυδατωμένος Κίτρινος Πλευρωτός

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε Πρωτεΐνες

Υψηλή περιεκτικότητα σε Εδώδιμες ίνες

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Μανιτάρι καλλιέργειας με γεύση και άρωμα λουλουδιών. Συνίσταται σε ευρύτατο φάσμα μαγειρικών εφαρμογών, ενώ είναι ιδανικό για σάλτσες ή τηγανιτά με λευκό κρασί. Εξαιτίας των πλούσιων διατροφικών του χαρακτηριστικών, αλλά και της πολλαπλής συμβολής του στην ομαλή λειτουργία του οργανισμού, σε συνδυασμό με την εξαιρετική του γεύση, αποτελεί ιδανική τροφή για κάθε ηλικιακή ομάδα.



Αφυδατωμένος Κόπρινος κομήτης

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε Εδώδιμες ίνες

Πηγή Πρωτεϊνών

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Συγκαταλέγεται στα φαρμακευτικά μανιτάρια, διαθέτοντας αντιδιαβητικές και αντιβακτηριδιακές ιδιότητες, ενώ βοηθά και στον έλεγχο των επιπέδων χοληστερόλης και των τριγλυκεριδίων. Ταυτόχρονα, διαθέτει λεπτό άρωμα και γεύση φουντουκιού, γεγονός που του παρέχει αδιαμφισβήτητη γαστρονομική αξία. Άλλες ονομασίες που το συναντάμε είναι Καμηλάρι, Καλαμάρι, Σκυλίσιο κ.α.



Αφυδατωμένο Κόρντισεπς

Το Κόρντισεπς θεωρείται ένα από τα σπουδαιότερα φαρμακευτικά μανιτάρια και προσαρμογόνα βότανα. Αποτελεί σημαντική πηγή διαφόρων βιολογικά δραστικών συστατικών, όπως πρωτεϊνών, στερολών, ενζύμων, πολυσακχαριτών, ιχνοστοιχείων και βιταμινών (κυρίως E, K, B1, B2, B12). Σύμφωνα με επιστημονικές έρευνες, ενισχύει την αντοχή του οργανισμού, βελτιώνει την λειτουργία του αναπνευστικού και καρδιαγγειακού συστήματος, ενώ θεωρείται και ισχυρό φυσικό αφροδισιακό.

Έχει ηπατοπροστατευτικές και νεφροπροστατευτικές ιδιότητες και διαθέτει επίσης αντιοξειδωτικές, αντικαρκινικές, αντιφλεγμονώδεις, αντιλιπιδαιμικές, αντιγηραντικές και ανοσοδιεγερτικές λειτουργίες.

Το άρωμά του είναι έντονο, η γεύση του είναι βαθιά γήινη και αποτελεί ιδανικό συνοδευτικό για αλμυρά πιάτα, ενώ η συμβολή του σε σούπες τις καθιστά εξαιρετικά γευστικές.



Αφυδατωμένη Λεντινούλα (Shiitake)

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε Πρωτεΐνες

Πηγή Εδώδιμων ινών

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Συγκαταλέγεται στα φαρμακευτικά μανιτάρια. Μόλις 6g αφυδατωμένης Λεντινούλας ημερησίως, βοηθούν στην καλή λειτουργία του ανοσοποιητικού συστήματος. Ταυτόχρονα, ανήκει στην ελίτ των μανιταριών διαθέτοντας πικάντικη γεύση και χαρακτηριστικό άρωμα. Είναι είδος με μακράιωνη παρουσία και διαδρομή στην ιστορία της καλλιέργειας μανιταριών παγκοσμίως. Είναι πολύ γνωστή ως Shiitake.



Αφυδατωμένος Μαράσμιος

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε Πρωτεΐνες

Υψηλή περιεκτικότητά σε Εδώδιμες ίνες

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Ένα εξαιρετικά νόστιμο άγριο μανιτάρι, με λευκή σάρκα, ευχάριστο άρωμα και γεύση που γίνεται πικάντικη στο μαγείρεμα. Θεωρείται ιδανικό για σούπες και σαλάτες, χωρίς να υπολείπεται σε αξία ως συνοδευτικό σε πιάτα με κρέας και ψάρι. Είναι γνωστό ως το μανιτάρι των Ορειάδων Νυμφών της αρχαιοελληνικής μυθολογίας.



Αφυδατωμένη Μαύρη Τρομπέτα

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε Πρωτεΐνες

Πηγή Εδώδιμων ινών

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Λεπτόσαρκο μανιτάρι με άρωμα βανίλιας. Έχει ιδιαίτερη γεύση και ινώδη υφή που γοητεύουν. Οι υπογλυκαιμικές ουσίες που περιέχει συμβάλλουν στην αντιμετώπιση του διαβήτη. Θεωρείται γκουρμέ μανιτάρι και χρησιμοποιείται σε σούπες, ριζότα, σάλτσες, κοτόπουλο και χοιρινό, ενώ συνδυάζεται άφοβα με θαλασσινά. Είναι γνωστό και ως «κέρασ της Αμάλθειας» και «κέρασ της αφθονίας».



Αφυδατωμένη Μορχέλλα

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε Πρωτεΐνες

Υψηλή περιεκτικότητα σε Εδώδιμες ίνες

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Αποτελεί ένα από τα πλέον περιζήτητα είδη μανιταριών. Κορυφαίο γκουρμέ πανάκριβο μανιτάρι, με έντονο άρωμα που προσδίδει μια ευχάριστη πικάντικη γεύση σε κάθε φαγητό. Αποτελεί υψηλό στόχο για κάθε μανιταροσυλλέκτη, ενώ χρησιμοποιείται σε όλα τα ακριβά εστιατόρια της Ευρώπης και εμπλουτίζει γευστικά κάθε πιάτο. Συναντάται και με τις ονομασίες Καψαλίτης, Κουκουμέλα, Μουρτσέκι, Αρτζιμπούρτζι κ.α.



Αφυδατωμένη Ποικιλία του δάσους

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε Πρωτεΐνες

Χαμηλά Λιπαρά

Η μυστική συνταγή των ξωτικών του δάσους, με συνδυασμό σειράς εκλεκτών αποξηραμένων μανιταριών. Μία μοναδική μίξη, με πλήθος αρωμάτων και γεύσεων, που καθιστούν τις σούπες, τα μαγειρευτά, τις σάλτσες, το ριζότο και τις ομελέτες που συμμετέχουν, πιάτα υψηλού γαστρονομικού επιπέδου, ενώ ταυτόχρονα διατηρείται στο ακέραιο η υψηλή διατροφική τους αξία.



Αφυδατωμένη Χρυσή Τρομπέτα

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε Εδώδιμες ίνες

Πηγή Πρωτεϊνών

Ο χρυσοκίτρινος θησαυρός του δάσους αποτελεί στόχο για κάθε μανιταροσυλλέκτη. Συνοδεύει έξοχα σούπες, σάλτσες, ριζότα, ζυμαρικά και ψάρια. Διαθέτει πολύ λεπτή και μαλακή σάρκα, μυρωδιά φρούτων (μήλο, βερίκοκο) και σχετικά ήπια γεύση. Είναι μανιτάρι με υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες και βοηθά στην ομαλή λειτουργία του γαστρεντερικού συστήματος.



ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙ


Όσο και αν τσακώνονται οι Ιταλοί, οι Έλληνες, οι Κινέζοι και οι Άραβες για την καταγωγή των ζυμαρικών, εκείνο που τελικά έχει σημασία, είναι ότι αυτά έχουν μπει για τα καλά στη ζωή μας.

Αυτό βεβαίως είναι ερμηνεύσιμο! Έχει σχέση με το γεγονός ότι μπορούν να σταθούν από το πιο γκουρμέ τραπέζι, μέχρι εκείνο του εργένη και του φοιτητή. Είναι εύγεστα, εύκολα στο μαγείρεμα, εύπεπτα και η τιμή τους είναι προσιτή.

Ο συνδυασμός των ζυμαρικών με τα μανιτάρια δεν είναι τυχαίος. Πέραν του γεγονότος ότι προκύπτουν πιάτα με εξαιρετική γεύση, ανεβαίνει κατακόρυφα και η διατροφική τους αξία, χωρίς ταυτόχρονα να επιβαρύνεται η θερμιδική πρόσληψη. Επιπλέον αυτά τα χαρακτηριστικά, ενισχύονται από την επιλεκτική αξιοποίηση των πρώτων υλών και την τήρηση παραδοσιακών συνταγών σε παραγωγή μικρής κλίμακας.

Τέλος, οι πρωτεΐνες που περιέχουν συμβάλλουν στη διατήρηση, ανάπτυξη και επανόρθωση των ιστών, αλλά και γενικότερα στην ομαλή λειτουργία του οργανισμού, ενώ η υψηλή βιολογική τους αξία τα καθιστά ιδανικά για χορτοφάγους, αλλά και για άτομα που βρίσκονται σε δίαιτα χαμηλή σε αλάτι και λιπαρά.

Τα ζυμαρικά με μανιτάρια του Μουσείου περιέχουν περίπου πέντε φορές περισσότερο μανιτάρια από την πλειοψηφία ανάλογων προϊόντων που υπάρχουν στην αγορά.



Η αιτία της κατακόρυφης αύξησης της βιολογικής αξίας των ζυμαρικών του Μουσείου, έγκειται στο γεγονός ότι η μίξη δημητριακών με μανιτάρια, αποδίδει πρωτεΐνες εξαιρετικά υψηλής διατροφικής αξίας, ανάλογης των ζωικών, χωρίς τοξίνες, λίπη και χοληστερόλη.



Βιδούλες με μανιτάρι

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Πηγή Πρωτεϊνών

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Πρόκειται για έναν θαυμάσιο συνδυασμό ζυμαρικών με Βωλίτη (Porcini), που οδηγεί σε ιδιαίτερα γευστικά μονοπάτια. Ενδείκνυται για κρύες σαλάτες ζυμαρικών, αλλά και για κάθε μαγειρικό πειραματισμό. Στο βαθμό που σερβίρονται με κάποια σάλτσα, είναι προτιμότερο να ανακατεύονται μ' αυτή, αφού οι στροφές της βιδούλας τη συγκρατούν, παρά να σερβίρονται με τη σάλτσα από πάνω. Ο χρόνος βρασμού είναι 10 λεπτά με σταδιακή ανάδευση.



Λιγκουίни με Μαύρη Τρούφα

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Πηγή Πρωτεϊνών

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Η άγρια Μαύρη Τρούφα, το πανάκριβο αυτό υπόγειο μανιτάρι, μαζεύεται από τα ελληνικά δάση. Με το μοναδικό της άρωμα και την πολύ έντονη γευστική της ιδιαιτερότητα, συμμετέχει στην δημιουργία ενός απίθανου ζυμαρικού, με πολύ λεπτή και φίνα γεύση. Πρόκειται για ένα προϊόν που προσδίδει ειδικό βάρος σε κάθε τραπέζι που συμμετέχει, διατηρώντας ταυτόχρονα στο ακέραιο την υψηλή διατροφική του αξία. Απαιτούνται 7 λεπτά βρασμού.



Μανιταράκια με Βωλίτη

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Πηγή Πρωτεϊνών

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Ένα προϊόν που απευθύνεται κυρίως στους μικρούς φίλους των ζυμαρικών με μανιτάρι, χωρίς όμως να αποκλείονται και οι μεγαλύτεροι. Εδώ, ο συνδυασμός του Βασιλομανιταρού με το ζυμαρικό, καταλήγει σε ένα πρωτότυπο αποτέλεσμα, σε σχήμα μανιταριού και απίθανη γεύση. Έτσι, ενώ το φαγητό γίνεται παιχνίδι, η προσέγγιση των παιδιών στον θαυμαστό κόσμο των μανιταριών αποκτά ένα διαδραστικό χαρακτήρα. Βράζετε για 10 λεπτά σε αλατισμένο νερό και είστε έτοιμοι για... παιχνίδι!



Πέτουρα με μανιτάρι

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Πηγή Πρωτεϊνών

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Εδώ, ο «βασιλιάς» των ζυμαρικών, συναντά τον επίσης «βασιλιά» των μανιταριών, τον Βωλίτη (Porcini). Αποτέλεσμα αυτής της συνεύρεσης, είναι ένα γεύμα «βασιλικό», με εξαιρετική γεύση, εύπεπτο και χορταστικό. Τα πέτουρα έχουν πάρα πολλές χρήσεις, είτε ως κυρίως πιάτο, είτε ως συνοδευτικό κυρίως κρεατικών. Σε κάθε περίπτωση είναι μοναδικά. Τα ρίχνετε σε αλατισμένο νερό που βράζει και τα αναδεύετε σταδιακά για 12 λεπτά περίπου.



Στριφτάρια ολικής άλεσης με Κόπρινο και Αρώνια

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Πηγή Πρωτεϊνών

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Προϊόν της σειράς μανιταριών με υπερτροφές. Αποτελεί έναν πρωτότυπο συνδυασμό, όπου συνυπάρχει το ζυμαρικό ολικής άλεσης, με το φαρμακευτικό φυτό Αρώνια και το επίσης φαρμακευτικό μανιτάρι Κόπρινος. Το αποτέλεσμα είναι ένα προϊόν με γευστική και διατροφική ιδιαιτερότητα, αλλά και με μέγιστη βιολογική αξία. Οι υπογλυκαιμικές ιδιότητες του Κόπρινου συνυπάρχουν με τις αντιοξειδωτικές ουσίες της Αρώνιας και δρουν προστατευτικά για σειρά λειτουργιών του οργανισμού. Είναι κατάλληλο για διαβητικούς και άτομα που επιθυμούν τροφές με χαμηλά λιπαρά. Βράζετε για περίπου 10 λεπτά.



Χυλοπίτες με Γκότζι μπερί, Βωλίτη και λαχανικά

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Πηγή Πρωτεϊνών

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Άλλο ένα προϊόν της σειράς μανιταριών με υπερτροφές. Οι ιδανικές αναλογίες μεταξύ των συστατικών του έχουν σαν αποτέλεσμα ένα μοναδικά γευστικό προϊόν, το οποίο συνδυάζει την αντιοξειδωτική δράση του Γκότζι μπερί με την υψηλή βιολογική αξία των πρωτεϊνών του Βωλίτη και την πλούσια γεύση των λαχανικών. Αποτελεί ένα ιδιαίτερα θρεπτικό γεύμα και είναι σημαντικά προσφιλές σε άτομα με δίαιτα χαμηλή σε αλάτι και λιπαρά. Βράζετε για περίπου 8 λεπτά.



Χυλοπίτες μεμανιτάρι

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Πηγή Πρωτεϊνών

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Η κυρίαρχη γεύση και το άρωμα του Βωλίτη (Porcini) ζυμώνονται σε ζυμαρικό κορυφαίας ποιότητας και εγγυούνται μία ξεχωριστή γευστική εμπειρία. Τα αγνά υλικά και η ποιότητα τουμανιταριού συναντώνται εδώ και εναποθέτουν μία αυθεντική ελληνική γεύση στο πιάτο σας. Μπορείτε να πειραματιστείτε στην κουζίνα σας με άπειρους τρόπους. Το βράσιμό τους πρέπει να διαρκεί γύρω στα 8 λεπτά.



Κριθαράκι μεμανιτάρι

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Πηγή Πρωτεϊνών

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Το κριθαράκι αποτελείσε ανέκαθεν τη βάση για μεγάλο εύρος μαγειρικών συνδυασμών και τη δημιουργία πολύ νόστιμων πιάτων. Εδώ ο συνδυασμός του με Porcini, του προσδίδει μία άλλη γευστική διάσταση και το ιδιαίτερα δημοφιλές ζυμαρικό απογειώνεται. Ταυτόχρονα, αποκτά ισχυρή βιολογική αξία, που το καθιστά ιδανικό για χορτοφάγους. Απαιτείται βράσιμο για περίπου 15 λεπτά.



Μακαρονάκι ολικής άλεσης με Βωλίτη

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Πηγή Πρωτεϊνών

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Σαν ζυμαρικό ολικής άλεσης, που παρασκευάζεται από ολόκληρο τον καρπό του σιταριού, συγκαταλέγεται στα τρόφιμα χαμηλού Γλυκαιμικού Δείκτη, αλλά και υψηλής διατροφικής αξίας, λόγω της περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες, φυτικές ίνες και μεταλλικά στοιχεία (Χαλκός, Σελήνιο, Μαγνήσιο, Μαγγάνιο). Ο Βωλίτης του προσδίδει χαρακτηριστική γεύση, ενώ με έλεγχο των ποσοτήτων κατανάλωσης, είναι κατάλληλο για διαβητικούς και χορτοφάγους. Είναι ιδιαίτερα προσφιλές σε άτομα που ακολουθούν δίαιτες χαμηλές σε αλάτι και λιπαρά. Βράζετε για περίπου 8 λεπτά.



Χυλοπιτάκι με μανιτάρι

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Πηγή Πρωτεϊνών

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Τα μικρά τετραγωνάκια του παραδοσιακού ζυμαρικού και η σκόνη του Βασιλομανιταρου, συνθέτουν μια απόλυτα ελληνική παραδοσιακή γευστική πρόταση. Πρόκειται για μια άλλη εκδοχή της χυλοπίτας, με πλήθος μαγειρικών εφαρμογών και ισχυρή βιολογική αξία, λόγω της αυξημένης ποσότητας Βωλίτη που περιέχει. Οι vegan, οι χορτοφάγοι, καθώς και εκείνοι που δεν θέλουν τρόφιμα με αλάτι και λιπαρά, βρίσκουν σ' αυτό το προϊόν έναν σημαντικό διατροφικό σύμμαχο. Βράζετε για 8 λεπτά περίπου.



ΣΟΥΠΕΣ ΚΑΙ ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

Οι σούπες και τα μείγματα μανιταριών του Μουσείου είναι αποτέλεσμα πολλών και επίπονων πειραματισμών, προκειμένου να καταλήξουμε σε προϊόντα υψηλής ποιότητας, γευστικής επάρκειας και μεγάλης διατροφικής αξίας.

Οι λόγοι που οδήγησαν στη δημιουργία των προϊόντων αυτών είναι απλοί:

- Η εύκολη και γρήγορη χρήση τους, ακόμα και από τους πλέον ερασιτέχνες μαγείρους.
- Η ύπαρξη έτοιμων μειγμάτων ή σουπών, με κυρίαρχη τη γεύση και το άρωμα του μανιταριού, γεγονός που επιτυγχάνεται με τη χρήση αποξηραμένων μανιταριών ή πούδρας μανιταριών.
- Η εύρεση των σωστών αναλογιών, οι οποίες ενισχύουν δραστικά τη διατροφική τους αξία.

Οι σούπες και τα μείγματα μανιταριών διαθέτουν σοβαρούς διατροφικούς ισχυρισμούς που προκύπτουν από τη σχολαστική επιλογή των πρώτων υλών και τις προσεκτικές αναλογίες των συστατικών τους.

Εάν επιθυμείτε ένα γρήγορο και υγιεινό γεύμα, η λύση βρίσκεται ανάμεσα στις σούπες και τα μείγματα μανιταριών του Μουσείου.



Μανιταροπίλαφο

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Χαμηλά Λιπαρά

Επιλεγμένο ρύζι, αφυδατωμένα λαχανικά και Βωλίτες (Porcini). Ένα θαυμάσιο μείγμα με γεμάτη γεύση και πλούσια αρώματα. Η παρουσία του Βωλίτη, με την στικτή σάρκα και τα αρώματα του δάσους, προσδίδει στο προϊόν τη γευστική του ιδιαιτερότητα. Τα γήινα αρώματα τωνμανιταριών και η κρεμώδης υφή της επιλεγμένης ποικιλίας ρυζιού, δημιουργούν ένα πραγματικά μεγάλο πιάτο, μέσα στην απλότητα των ελάχιστων υλικών του.

Προσθέστε το προϊόν και λάδι της αρεσκείας σας σε 1lt νερού που βράζει και ανακατέψτε. Χαμηλώστε τη φωτιά και αφήστε να βράσει για 10 λεπτά.



Μανιταρόσουπα

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Πηγή Πρωτεϊνών

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Η «σύννοδος κορυφής» εκλεκτώνμανιταριών. Η ισχύς της γεύσεως, των αρωμάτων και των χρωμάτων εν τη ενώσει. Ιδανικός συνδυασμόςμανιταριών Βωλίτη, Λεντινούλας, Πλευρώτους και Αγαρικού, με ξεχωριστή γεύση. Το υψηλό ποσοστό πρωτεϊνών που περιέχει συμβάλλει στη διατήρηση, ανάπτυξη και επανόρθωση των ιστών, αλλά και σειράς λειτουργιών του ανθρώπινου οργανισμού. Είναι ιδιαίτερα προσφιλές σε άτομα που βρίσκονται σε δίαιτα χαμηλή σε αλάτι και λιπαρά.

Αδειάστε το περιεχόμενο σε 1lt ελαφρώς αλατισμένου νερού που βράζει. Βράστε για 10 λεπτά με σταδιακή ανάδευση. Προσθέστε μία κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο και σερβίρετε με φέτα.



Μανιταρόσουπα Βελουτέ

Μια εύκολη παρασκευής και ξεχωριστής απόλαυσης μανιταρόσουπα, με βελούδινη υφή και απaráμιλλη γεύση. Η αργή καραμελοποίηση, είναι το κλειδί για να ξεκλειδώσετε τη γευστική μαγεία των περιεχόμενων μανιταριών. Χωρίς κανένα συντηρητικό, αποτελεί ιδανική λύση για φοιτητές και εργένηδες, ενώ ταυτόχρονα μπορεί να σερβιριστεί ως ξεχωριστό πρώτο πιάτο σε κάθε γεύμα. Για μια μερίδα σούπας, ρίχνουμε μισό σακουλάκι σε 200ml νερού βρύσης και ζεσταίνουμε για τρία λεπτά.



Πλιγούρι με μανιτάρι

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Πηγή Εδώδιμων ινών

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Πλιγούρι με πούδρα και μικρά κομμάτια αφυδατωμένου Βωλίτη (Βασιλομανιταρο). Μία παραδοσιακή ποντιακή συνταγή, που επανέρχεται στο προσκήνιο με μία σύγχρονη πρόταση. Μια γεύση μοναδική, με ισχυρή διατροφική αξία, που θα ξετρελάνει κάθε λάτρη παραδοσιακών γεύσεων. Οι φυτικές ίνες που περιέχει συμβάλλουν στην απώλεια βάρους, την ομαλή λειτουργία του εντέρου και τον έλεγχο των επιπέδων του σακχάρου.

Προσθέστε το προϊόν σε 6 ποτήρια νερό και βράστε για 10 λεπτά. Αφήστε να απορροφήσει όλο το νερό.



Πουρές με μανιτάρι

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Μοναδικός συνδυασμός πουρέ πατάτας με πούδρα αφυδατωμένου Βωλίτη (Βασιλομανιταρού), σε ένα προϊόν που συνδυάζει την απόλαυση με τη διατροφική ισορροπία. Η βελούδινη υφή του προϊόντος, η γευστική του ιδιαιτερότητα και η ένταση του αρώματος, που του προσδίδει η παρουσία του μανιταριού, το καθιστούν ξεχωριστό ως προς την ικανότητά του να συνοδεύει πιάτα με κρέας, ψάρι, αλλά και αλμυρές προτάσεις για πίτες και τάρτες.

Βάλτε στη φωτιά 1lt γάλα. Όταν έρθει σε θερμοκρασία βρασμού, προσθέστε το προϊόν και ανακατέψτε για 5 λεπτά. Προσθέστε 3 κουταλιές της σούπας βούτυρο και αλάτι. Προαιρετικά καρυκέψτε με μοσχοκάρυδο ή/και πιπέρι.



*Οι συνταγές, πάνω στις οποίες στηρίχθηκαν
οι σούπες και τα μείγματα μανιταριών,
είναι παραδοσιακές,
εμπλουτισμένες με σύγχρονες γευστικές πινελιές,
που ικανοποιούν και τον πλέον απαιτητικό καταναλωτή.*



Ριζότο με άγρια τρούφα

Ο ξεχωριστός συνδυασμός ρυζιού με άγρια Μαύρη Τρούφα συμπληρώνεται με την εκλεπτυσμένη γεύση της Μαύρης Τρομπέτας, σε ένα προϊόν που συνδυάζει την απόλαυση με τη διατροφική ισορροπία. Η γαστρονομική και θρεπτική αξία της Μαύρης Τρούφας, όπως και το εκλεκτό της άρωμα, μετατρέπουν κάθε συνταγή σε μοναδική γαστρονομική εμπειρία.

Σοτάρετε το προϊόν για 1 λεπτό σε 60gr. φρέσκο βούτυρο. Προσθέστε 750ml ζεστό νερό (εναλλακτικά ζωμό κότας ή λαχανικών) και φέρετε σε βρασμό. Μόλις πάρει βράση, χαμηλώστε την ένταση της φωτιάς και σιγοβράστε για 12 λεπτά ακόμη. Γαρνίρετε με τριμμένη Κεφαλογραβιέρα.



Τραχανάς γλυκός με μανιτάρι

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Πηγή Πρωτεϊνών

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Η παραδοσιακή ελληνική σούπα και ο Βωλίτης (Porcini) συνδυάζονται αρμονικά σε ένα προϊόν που ικανοποιεί και τις πλέον απαιτητικές προδιαγραφές. Η ιδιαίτερη και πολύ χαρακτηριστική γεύση του σε συνδυασμό με την υψηλή βιολογική του αξία, παρέχει ένα γεύμα ιδιαίτερα ωφέλιμο για σειρά λειτουργιών του ανθρώπινου οργανισμού. Ιδανικό για χορτοφάγους και για δίαιτες χαμηλές σε αλάτι και λιπαρά.

Σε 2 λίτρα ελαφρώς αλατισμένου νερού που βράζει προσθέστε το προϊόν και 2 κουταλιές της σούπας λάδι. Βράστε για 10 λεπτά με σταδιακή ανάδευση.



Τραχανάς ξινός με μανιτάρι

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Πηγή Πρωτεϊνών

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Μείγμα κλασικού τραχανά με γιαούρτι και πούδρα Βωλίτη (Porcini). Ένα εκλεκτό προϊόν που «μυρίζει» Ελλάδα. Μια παραδοσιακή συνταγή, ένας συνδυασμός γεύσεων και αρωμάτων, που στηρίζεται στην αυστηρή επιλογή πρώτων υλών και σε αναλογίες που προσδίδουν σοβαρή διατροφική αξία. Ως πηγή πρωτεϊνών συμβάλλει στην ομαλή λειτουργία του οργανισμού, ενώ η χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο, το καθιστά ενδεικνύμενο σε άτομα που πρέπει να έχουν διατροφή χαμηλή σε αλάτι. Σε 2 λίτρα ελαφρώς αλατισμένου νερού που βράζει προσθέστε το προϊόν και 2 κουταλιές της σούπας λάδι. Βράστε για 10 λεπτά με σταδιακή ανάδευση.



Χορτόσουπα με μανιτάρι

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Πηγή Πρωτεϊνών

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Πεντανόστιμη χορτόσουπα με αφυδατωμένα λαχανικά, αλεύρι σίτου και μικρά κομμάτια αφυδατωμένου Βωλίτη. Μίξη μοναδικών γεύσεων με εξαιρετικό αποτέλεσμα. Ένα προϊόν οικονομικό, αν λάβουμε υπόψη ότι στη συσκευασία αυτή περιέχονται 14 μερίδες χορτόσουπας. Ένα πιάτο υγιεινό, με πολλές πρωτεΐνες, που συμβάλλουν στη διατήρηση, ανάπτυξη και επανόρθωση των ιστών, αλλά και σε πολλές άλλες λειτουργίες.

Σε νερό που βράζει ρίξτε 2 κουταλιές της σούπας από το προϊόν (για κάθε μερίδα). Προσθέστε λάδι της αρεσκείας σας, χαμηλώστε τη φωτιά και αφήστε να βράσει για 12 λεπτά.



ΠΟΥΔΡΕΣ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

Η είσοδος στην κουζίνα ορισμένωνμανιταριών σε πούδρα έχει κερδίσει αρκετό έδαφος, τα τελευταία χρόνια. Αυτό δεν έγινε χωρίς λόγο. Οφείλεται σε συγκεκριμένους παράγοντες:

- Η χρήση τους είναι εύκολη και δεν απαιτείται κανενός είδους προετοιμασία, αφού χρησιμοποιούνται ως καρύκευμα.
- Ο χρόνος που απαιτείται είναι πολύ μικρότερος από αυτόν που χρειάζονται τα μανιτάρια.
- Διατηρούν στο ακέραιο το σύνολο των αρωμάτων τους και μάλιστα είναι πολύ πιο έντονα ακόμα και από εκείνα των αποξηραμένων μανιταριών.
- Η γεύση τους είναι πολύ έντονη και ανάλογα με την ποσότητα που χρησιμοποιούμε «χρωματίζεται» και η γεύση του φαγητού.
- Έχουν χρήσεις που δύσκολα μπορούν να έχουν τα φρέσκα ή αποξηραμένα μανιτάρια (π.χ. σάλτσες).

Το Μουσείο, όπως συμβαίνει και με όλα τα προϊόντα του, δίνει πολύ μεγάλο βάρος στην ποιότητα των πρώτων υλών, γι' αυτό και οι πούδρες του θεωρούνται από τις καλύτερες της αγοράς.

Όπως και τα αφυδατωμένα μανιτάρια του Μουσείου, οι πούδρες μανιταριών συνοδεύονται από την πιστοποίηση vegan, της Vegan Society.



Πούδρα Βωλίτη (Porcini)

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε Πρωτεΐνες

Υψηλή περιεκτικότητα σε Εδώδιμες ίνες

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Η «μαγική» σκόνη του «Βασιλιά» των μανιταριών, όπου προστίθεται, απογειώνει τη γεύση και αποδίδει έντονο χαρακτηριστικό άρωμα σε κάθε φαγητό. Τη χρησιμοποιούμε ως καρύκευμα, όπως το αλάτι, το πιπέρι και άλλα μπαχαρικά, λίγο πριν τελειώσει το μαγείρεμα του φαγητού και σε ποσότητα ανάλογη της έντασης που επιδιώκουμε. Η χρήση της είναι ευρύτατη, όχι μόνο λόγω της μοναδικής της γεύσης, αλλά και εξαιτίας της υψηλής διαθρεπτικής της αξίας.



Πούδρα Γανωδέρματος

Η πρόσληψη 1g ημερησίως βοηθά:

Στη μείωση των επιπέδων της χοληστερόλης

Στην τόνωση του οργανισμού

Στην ενίσχυση του ανοσοποιητικού συστήματος

Η υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και εδώδιμες ίνες, και η χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο και λιπαρά, είναι μόνο μερικοί λόγοι που το Γανωδερμα θεωρείται η «Υπερτροφή του 21ου αιώνα». Ως κορυφαίο προσαρμογόνο βότανο και φαρμακευτικό μανιτάρι, έχει πλήθος χρήσεων στη γαστρονομία και την ιατρική.

Ένα γραμμάριο πούδρας σε νερό που βράζει ή σε ρόφημα, δημιουργεί ένα τονωτικό συμπλήρωμα διατροφής, ενώ ενδείκνυται και η χρήση του ως καρύκευμα σε σούπες και σαλάτες.



Πούδρα Γκριφίσκης (Maitake)

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε Εδώδιμες ίνες

Πηγή Πρωτεϊνών

Χαμηλά Λιπαρά

Ένα ιδιαίτερα νόστιμο και σχετικά άγνωστο φαρμακευτικό μανιτάρι, οι ρίζες της χρήσης του οποίου ανάγονται στη δυναστεία των Χαν στην Κίνα. Δικαίως σήμερα θεωρείται υπερτροφή, εξαιτίας των πολλαπλών φαρμακευτικών του ιδιοτήτων. Συμβάλλει στην αύξηση και διατήρηση της μυϊκής μάζας, στο μειωμένο κίνδυνο καρδιαγγειακών νοσημάτων, ενώ είναι ιδανικό για δίαιτες με χαμηλά λιπαρά. Χρησιμοποιείται ως καρύκευμα όπως και οι άλλες πούδρες.



Πούδρα Λεντινούλας (Shiitake)

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε Πρωτεΐνες

Πηγή Εδώδιμων ινών

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Η πούδρα του φαρμακευτικού αυτού μανιταριού, προσφέρεται για καθημερινή, εύκολη χρήση σε κάθε σπίτι και σε κάθε γεύμα. Χρησιμοποιείται σαν καρύκευμα, έχει χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση, είναι πλούσια σε βιταμίνες του συμπλέγματος Β, σε πρωτεΐνες, Κάλιο, Φωσφόρο και Μαγνήσιο. Τα συστατικά αυτά κατατάσσουν τη Λεντινούλα ψηλά στον πίνακα των διαθρεπτικών αξιών των μανιταριών. Χρησιμοποιείται λίγα λεπτά πριν το τέλος του φαγητού ή και αμέσως μετά το μαγείρεμα.



Πούδρα Κόπρινου κομήτη

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε Εδώδιμες ίνες

Πηγή Πρωτεϊνών

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Ο Κόπρινος είναι ένα από τα κορυφαία φαρμακευτικά μανιτάρια, πλούσιο σε μέταλλα και ιχνοστοιχεία, που καλύπτει όχι μόνον τις ανάγκες της κουζίνας μας, αλλά και του οργανισμού μας. Η γεύση και το άρωμά του, το καθιστούν σημαντική επιλογή στους μαγειρικούς μας πειραματισμούς. Η δε εύκολη χρήση της πούδρας του ως καρύκευμα, διευκολύνει τη δημιουργία μανιταρολιχουδιών, υψηλής θρεπτικής αξίας. Οι υπολιπιδαιμικές του ιδιότητες είναι γνωστές από παλιά, ενώ η συμβολή του στην ενίσχυση του ανοσοποιητικού είναι σημαντική.



Τα μανιτάρια που χρησιμοποιούνται για τις πούδρες είναι κορυφαίας ποιότητας, ενώ η διαδικασία αποξήρασής τους και μετατροπής τους σε σκόνη δε μεταβάλλει ούτε κατ' ελάχιστο τα διατροφικά τους χαρακτηριστικά.



ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΕ ΛΑΔΙ

Η ανάγκη διατήρησης των μανιταριών για μεγάλο χρονικό διάστημα, οδήγησε στη συντήρησή τους σε λάδι. Σήμερα βέβαια, τα μανιτάρια σε λάδι αποτελούν ένα gourmet μεζεδάκι, χωρίς συντηρητικά και χωρίς απώλεια της μεγάλης βιολογικής τους αξίας.

Πρόκειται για μία μανιταρολιχουδιά, που μπορεί να ανασυρθεί ανά πάσα στιγμή από το ντουλάπι και να συνοδεύσει με εξαιρετικό τρόπο το ουζάκι, το τσίπουρο ή το κρασάκι σας.

Τα μανιτάρια σε λάδι του Μουσείου είναι έτοιμα για κατανάλωση και έχουν πολύ μεγάλη διάρκεια ζωής (18-24 μήνες).

Η μοναδική τους συσκευασία δεν είναι τυχαία. Έχει το σχήμα του κορυφαίου μανιταριού, του Βωλίτη! Ένας... «φόρος τιμής» στο εξαιρετικό αυτό μανιτάρι, με την αξεπέραστη γεύση και τις άπειρες χρήσεις.



Για τα μανιτάρια σε λάδι του Μουσείου, επιλέγονται μόνον εξαιρετικής ποιότητας μανιτάρια και πρώτο μέλημά μας κατά την παρασκευή τους, είναι η διατήρηση των υψηλών διατροφικών τους χαρακτηριστικών. Δεν περιέχουν συντηρητικά.



Αγαρικό σε λάδι

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Χωρίς Σάκχαρα

Πηγή Εδώδιμων ινών

Ευρέως γνωστό και δημοφιλές μανιτάρι καλλιέργειας, με τραγανή σάρκα, ελκυστική γεύση και εξαιρετη νοστιμιά. Συνοδεύει μοναδικά το κρασί, το τσίπουρο ή το ούζο, αλλά χρησιμοποιείται και ως βασικό συστατικό σε πολλές γαστρονομικές δημιουργίες. Τα συστατικά του, καθώς και η μη χρήση συντηρητικών, το καθιστούν ελκυστικό, όχι μόνο για τη γεύση του, αλλά και για τη βιολογική του αξία. Μετά το άνοιγμα διατηρείται στο ψυγείο.



Βωλίτης (Porcini) σε λάδι

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Χωρίς Σάκχαρα

Πηγή Εδώδιμων ινών

Ο απόλυτος μανιταρομεζές, με την ασυγκράτητη γεύση και το κλασικό άρωμα του «βασιλιά» των μανιταριών. Ένα προϊόν που καταναλώνεται όπως είναι, ενώ μπορεί να συμπετάσχει άνετα και σε διάφορες μαγειρικές σας δημιουργίες (π.χ. ομελέτες, ζυμαρικά κ.α). Το λάδι του χρησιμοποιείται για να αρωματίσουμε τις σαλάτες μας. Δεν περιέχει συντηρητικά, ενώ ως πηγή εδώδιμων ινών, αποτελεί μία μοναδική γευστική επιλογή, που βοηθά και το γαστρεντερικό σας σύστημα.



Κανθαρίσκος σε λάδι

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Χωρίς Σάκχαρα

Πηγή Εδώδιμων ινών

Το μανιτάρι με τους αναρίθμητους φίλους σε ένα προϊόν έτοιμο να το γευτείτε. Το άγριο αυτό μανιτάρι, με τις πολλές μαγειρικές χρήσεις, αποτελεί κορυφαίο είδος, με χαρακτηριστική μωρωδιά βερίκοκου, ελαφρώς πικάντικη γεύση, ενώ είναι πλούσιο σε βιταμίνη C.

Το λάδι του «ποτισμένο» με το άρωμα του Κανθαρίσκου, δίνει πρόσθετη γεύση στη σαλάτα σας. Ένα υγιεινό έδεσμα, χωρίς συντηρητικά, που μετά το άνοιγμά του διατηρείται στο ψυγείο.



Λεντινούλα (Shiitake) σε λάδι

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Χωρίς Σάκχαρα

Πηγή Εδώδιμων ινών

Πρόκειται για φαρμακευτικό μανιτάρι κορυφαίας ποιότητας, με χαρακτηριστικό άρωμα, δυνατή, πικάντικη γεύση και θεραπευτικές ιδιότητες. Πρωτοκαλλιεργήθηκε στην Ασία και σήμερα αποτελεί ένα από τα πλέον γνωστά και περιζήτητα μανιτάρια με ευρύτατη μαγειρική χρήση και εξαιρετικά γευστικά αποτελέσματα.

Καταναλώνεται έτσι όπως είναι, είτε απευθείας, είτε ως συνοδευτικό. Μετά το άνοιγμα διατηρείται στο ψυγείο, ενώ το λάδι του δίνει άρωμα στις σαλάτες σας.



Πλευρώτους σε λάδι

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε Εδώδιμες ίνες

Χωρίς Σάκχαρα

Ένα ευρύτατα διαδεδομένο μανιτάρι, με διακριτικό άρωμα και λεπτή γεύση, έτοιμο για κατανάλωση. Το λάδι του είναι χρήσιμο για τις σαλάτες σας, τις οποίες «μπολιάζει» με τη χαρακτηριστική του γεύση.

Ως προϊόν, με υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες και στα πλαίσια πάντα μίας ισορροπημένης διατροφής, βοηθά στην ομαλή λειτουργία του εντέρου, στη διαχείριση του σωματικού βάρους, ενώ ταυτόχρονα οι εδώδιμες ίνες σχετίζονται με μειωμένο κίνδυνο εμφάνισης καρδιαγγειακών νοσημάτων και σακχαρώδη διαβήτη τύπου 2.



Καπνιστό Πορτομπέλο σε λάδι

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε Εδώδιμες ίνες

Χωρίς Σάκχαρα

Το κορυφαίας ποιότητας μανιτάρι καλλιέργειας Πορτομπέλο, γίνεται καπνιστό. Η μεστή γεύση του και η σαρκώδης υφή του συνδυάζονται με το άρωμα του καπνού και δημιουργούν ένα προϊόν που κατατάσσεται πολύ ψηλά στην πυραμίδα της γευσινγώσιας.

Αποτελεί ένα εξαιρετικό συνοδευτικό μεζεδάκι, ενώ αν θέλετε η σαλάτα σας να έχει τα χαρακτηριστικά του αρώματα, προσθέστε μερικά κομμάτια σε αυτήν ή χρησιμοποιήστε το λάδι του.



Χρυσή Τρομπέτα σε λάδι

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Πηγή Εδώδιμων ινών

Χωρίς Σάκχαρα

Οι χρυσοκίτρινες τρομπέτες του δάσους με την ήπια γεύση και τη φρουτώδη μυρωδιά, μετατρέπονται σε ένα υψηλής αξίας έδεσμα, το οποίο διατηρεί ταυτόχρονα την μεγάλη διατροφική και βιολογική τους αξία.

Καταναλώνοντάς το, μπορείτε να νιώσετε τη γεύση του, να ανιχνεύσετε το άρωμά του και να... ακούσετε τους ήχους του.

Η γεύση και το άρωμα αποκτούν συνέχεια, όταν το λάδι προστεθεί στη σαλάτα σας. Ένα πραγματικό δημιούργημα της φύσης, απευθείας στο πιάτο σας.



Χρυσός Βωλίτης σε λάδι

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Πηγή Εδώδιμων ινών

Χωρίς Σάκχαρα

Το «χρυσό στέμμα» του «βασιλιά» των μανιταριών. Το κορυφαίο των κορυφαίων. Σφριγηλά Βωλιτάκια υψηλής ποιότητας, στο πρώτο στάδιο ανάπτυξής τους, για ακόμα πιο τραγανή σάρκα, με έξοχη γεύση και σπουδαίο άρωμα.

Ένα προϊόν που μπορεί να σταθεί με αξιώσεις στα πλέον επίσημα γεύματα, προσφέροντας ανεπανάληπτες γευστικές εμπειρίες, είτε ως μεζεδάκι, είτε ως συνοδευτικό. Και μην ξεχνάτε: Το λάδι του αναβαθμίζει γευστικά κάθε σας σαλάτα.



ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΡΟΥΦΑΣ


Η γαστρονομική, αλλά και η θρεπτική αξία της τρούφας, την κάνουν περιζήτητη σε όλο τον κόσμο.

Αυτή η αυξημένη ζήτηση, σε συνδυασμό με τις μικρές ποσότητες που διατίθενται στην αγορά, καθιστούν την τιμή της ιδιαίτερα υψηλή.

Το άρωμα αυτού του μοναδικού υπόγειου μανιταριού είναι ξεχωριστό, αποτελεί εξαιρετική λιχουδιά, ενώ μια ελάχιστη ποσότητα, αρκεί για να μετατρέψει μια απλή συνταγή σε ένα απίθανο έδεσμα.

Το γεγονός της πλούσιας βιολογικής της αξίας την καθιστά χρήσιμη για φαρμακευτικούς και θεραπευτικούς σκοπούς, ενώ θεωρείται ότι έχει σημαντικές αφοροδιακές ιδιότητες.

Στα προϊόντα τρούφας συγκαταλέγονται επίσης το Λιγκουίνι με Μαύρη Τρούφα και το Ριζότο με άγρια τρούφα, τα οποία παρουσιάζονται σε αντίστοιχες κατηγορίες.



Οι τρούφες χαρακτηρίζονται από την άριστη ποιότητα πρωτεϊνών που διαθέτουν, τις πολλές φυτικές ίνες, τα μεταλλικά άλατα, τις βιταμίνες και τα αντιοξειδωτικά, ενώ περιέχουν ελάχιστα λίπη και σάκχαρα, καθώς και πολύ λίγες θερμίδες.



Μία δοκιμή των προϊόντων, θα κάνει αυτούς που δοκιμάζουν για πρώτη φορά, αλλά και τους ήδη μνημένους στα μυστικά της τρούφας, να τα λατρεύουν.



Άνθος αλατιού με Μαύρη Τρούφα

Το πλούσιο σε μεταλλικά στοιχεία άνθος αλατιού συναντάται με κομμάτια αλεσμένης Μαύρης Τρούφας. Πρόκειται για ένα καρύκευμα, όπου ελάχιστη ποσότητα, λίγο πριν το σερβίρισμα, μετατρέπει κάθε φαγητό σε έδεσμα υψηλής αξίας. Μία δοκιμή σε σαλάτες, ρύζι ή μακαρόνια, είναι βέβαιο ότι θα σας πείσει για τη γευστική ολοκλήρωση που παρέχει και θα σας προτρέψει να το χρησιμοποιήσετε σε όλες τις μαγειρικές σας δημιουργίες.



Βαλσαμικό ξίδι με άρωμα Λευκής Τρούφας (110ml & 250ml)

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Χαμηλά Λιπαρά

Το πάντρεμα του βαλσαμικού ξιδιού με τη βασίλισσα Λευκή Τρούφα, προκαλεί πληθώρα γεύσεων και καταγιισμό αρωμάτων. Λίγες σταγόνες αρκούν για να απογειώσουν τη γεύση, ενώ το λεπτό και φινό άρωμα της Λευκής Τρούφας συγκινεί τον ουρανίσκο.

Η εύχρηστη συσκευασία του σας δίνει τη δυνατότητα να ψεκάζετε τις δημιουργίες σας. Η χρήση του σε ψητά πανιάρια ή λαχανικά, βραστά αυγά και πατάτες, αλλά και σε φαγητά που χρησιμοποιείται ξίδι, θα σας μεταφέρει σε άλλη διάσταση.



Ελαιόλαδο με άρωμα Λευκής Τρούφας (110ml & 250ml)

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε ακόρεστα λιπαρά

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Στο προϊόν αυτό, τα έντονα αρώματα της σπάνιας και δυσεύρετης Λευκής Τρούφας, αναβαθμίζουν το αγνό ελληνικό ελαιόλαδο και ανεβάζουν τα δεδομένα στο ανώτατο γευστικό επίπεδο. Προσθέτει μια άλλη διάσταση σε κάθε φαγητό, ενώ η χρήση του με φειδώ είναι αναγκαία, διότι μια ελάχιστη ποσότητα αρκεί, για να επιτύχετε το επιδιωκόμενο γευστικό αποτέλεσμα. Η γκάμα των χρήσεων του στην μαγειρική είναι ευρύτατη.

Η υψηλή περιεκτικότητα σε ακόρεστα λιπαρά ασκεί ευεργετική δράση στο καρδιαγγειακό σύστημα, καθώς και στα επίπεδα σακκάρου και χοληστερόλης.



Ελαιόλαδο με άρωμα Μαύρης Τρούφας (110ml & 250ml)

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Υψηλή περιεκτικότητα σε ακόρεστα λιπαρά

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Ελληνικό αγνό παρθένο ελαιόλαδο, εμπλουτισμένο με άρωμα και φέτες Μαύρης Τρούφας. Μερικές μόνο σταγόνες αρκούν για να ξεδιπλωθούν όλα τα αρώματα της Μαύρης Τρούφας στο πιάτο σας. Απογειώνει γευστικά τις σαλάτες και τις σάλτσες σας, ενώ χρησιμοποιείται σε κάθε φαγητό που επιθυμείτε να φέρει τη γεύση και τα αρώματα του ανεπανάληπτου αυτού θησαυρού της φύσης.

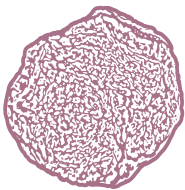
Χρησιμοποιείται κατά προτίμηση στο τέλος και όχι στη διάρκεια του μαγειρέματος, ενώ καλό είναι να αποφευχθεί η ταυτόχρονη χρήση έντονων μπαχαρικών.



Φέτες Μαύρης Τρούφας (Καρπάτσιο) σε ελαιόλαδο

Λεπτές φέτες Μαύρης Τρούφας έτοιμες να αναβαθμίσουν γευστικά και αισθητικά κάθε γεύμα, ενώ παράλληλα δίνουν μία νότα πολυτέλειας. Διατηρούνται μέσα σε εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, χωρίς συντηρητικά. Μετά το άνοιγμα, διατηρήστε το προϊόν μέχρι δεκαπέντε μέρες στο ψυγείο.

Βάλτε την πάνω σε ψημένες φέτες ψωμιού, σε σαλάτες, ζυμαρικά, αυγά, ρύζι, κρεατικά, θαλασσινά και ψητά σπαράγγια. Αποφύγετε τη χρήση της με ντομάτα και δυνατά μπαχαρικά.



Το Μουσείο, αναπτύσσει συνεχώς τα προϊόντα τρούφας που διαθέτει, ενώ η ποιότητα των πρώτων υλών και η προσεγμένη επιλογή της τρούφας, τα τοποθετούν σε προνομιά θέση στην εγχώρια και διεθνή αγορά.



ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΙΚΕΡ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙ

Ηείσοδος των μανιταριών, με συνεχώς αυξανόμενο ρυθμό, στις διατροφικές μας συνήθειες, δεν θα μπορούσε να αφήσει ανεπηρέαστο και τον τομέα της ζαχαροπλαστικής.

Αν σε ορισμένους ακούγεται περίεργη η συμμετοχή των μανιταριών σε γλυκίσματα κάθε είδους, τότε η αυτόνομη παρουσία τους σ' αυτό το χώρο, αποτελεί έκπληξη πρώτου μεγέθους.

Το γεγονός όμως της συνεχούς δημιουργίας νέων γλυκών με βάση το μανιτάρι, αποδεικνύει πώς ο όποιος σκεπτικισμός ή προκατάληξη υπάρχει ως προς αυτό, σταδιακά εξαλείφεται.

Η ιδιαιτερότητα της γεύσης των μανιταριών, τα μοναδικά αρώματα και ο αρμονικός τους συνδυασμός με επιλεγμένες γλυκαντικές ουσίες, δημιουργούν γλυκίσματα που σίγουρα διεγείρουν την περιέργεια και αξίζουν την προσοχή σας. Με μια δοκιμή θα γίνετε λάτρεις τους.

Η πρωτοτυπία των γλυκισμάτων με μανιτάρι προσφέρει πρωτόγνωρες γεύσεις, που αναμφισβήτητα ικανοποιούν κάθε επιρρεπή σε γευστικές αναζητήσεις.



Γλυκό του κουταλιού Κανθαρίσκος

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Χαμηλά Λιπαρά

Τα γλυκά του κουταλιού ήταν και είναι συνυφασμένα με την ελληνική φιλοξενία και αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα των γαστρονομικών μας παραδόσεων.

Από τις παραδόσεις αυτές, αλλά και από την ευρηματικότητα των Ελλήνων, ξεπήδησε μια παγκόσμια ελληνική πρωτοτυπία. Ένα μοναδικό προϊόν που εντυπωσιάζει εντός και εκτός Ελλάδας: το γλυκό Κανθαρίσκος, του μανιταριού με τη συνεκτική σάρκα και το άρωμα βερίκοκου.

Είναι μια γλυκιά επιλογή, που μπορείτε να την απολαύσετε, είτε μόνη της, είτε ως συνοδευτικό σε παγωτό, γιαούρτι κ.α.



Γλυκό του κουταλιού Πλευρώτους

Διατροφικοί ισχυρισμοί

Χαμηλά Λιπαρά

Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο

Με μία μοναδική συνταγή του Μουσείου Μανιταριών, το μανιτάρι Πλευρώτους μετατρέπεται σε εξαιρετικό γλυκό έδεσμα. Μια δημιουργία, που βάζει για τα καλά τα μανιτάρια και στις γλυκές μας συνήθειες.

Παρόλο που δεν απαιτείται ψυγείο για τη συντήρησή του, εντούτοις η χαμηλή θερμοκρασία προσθέτει πόντους στη μοναδική του γεύση.

Όπως και το γλυκό Κανθαρίσκος, καταναλώνεται είτε αυτόνομα, είτε ως συνοδευτικό σε τάρτες, τσιζκίκ κ.α.



Μέλι Βελανιδιάς με Γανόδερμα

Συνδυάσαμε δυο υπερτροφές για την παραγωγή του βιολειτουργικού αυτού προϊόντος, με το απαράμιλλο καραμελένιο άρωμα και την ξεχωριστή κρεμώδη – πουδρένια υφή. Αποτελεί τη μίξη διατροφικών συνηθειών αρχαίων λαών, όπως οι Έλληνες, οι Αιγύπτιοι και οι Κινέζοι, με ιδιαίτερα θετικές επιπτώσεις στον ανθρώπινο οργανισμό. Οι θεραπευτικές ιδιότητες του «μανιταριού της αθανασίας», όπως λέγεται το Γανόδερμα, σε συνδυασμό με την υψηλή διατροφική αξία του μελιού της βελανιδιάς, δημιουργούν ένα προϊόν που αποτελεί πηγή ενέργειας και ενισχύει τον μεταβολισμό. Είναι το βέλτιστο αντίδοτο στην κόπωση, ενισχύει τη ζωτικότητα, την αντοχή, και το ανοσοποιητικό σύστημα. Ένα εξαιρετικό προϊόν με μοναδική γεύση και μέγιστη βιολογική αξία.



Λικέρ από άγριο μανιτάρι Κανθαρίσκο

Ένα ντελικάτο αλκοολούχο ποτό γεννήθηκε για να ικανοποιήσει και τους πλέον εκλεπτυσμένους ουρανίσκους. Πρόκειται για αποκλειστικά ελληνικής έμπνευσης δημιουργήματα, η γευστική αρμονία του οποίου διαμορφώνεται από τα φυσικά φρουτώδη αρώματα του άγριου χρυσοκίτρινου μανιταριού Κανθαρίσκος, τις ήπιες νότες μελιού και του αλκοολικού του χαρακτήρα.

Στα συγκριτικά του πλεονεκτήματα είναι η απουσία ζάχαρης, τεχνητών χρωμάτων και αρωμάτων, ενώ η παρουσία μελιού και τσίπουρου το καθιστά μοναδικό στο είδος του.

Τα δε υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά των πρώτων υλών, εγγυώνται τη βιολειτουργικότητα του τελικού προϊόντος.

Σερβίρετε με τριμμένο πάγο και φέτες λεμονιού πριν το γέυμα, σαν aperitif ή μετά από αυτό σα χωνευτικό. Είναι ιδανικό για κοκτέιλ, καθώς τα αρώματα του άγριου μανιταριού προσδίδουν μοναδικές γήινες και umami γευστικές νότες.



Σοκολάτα γάλακτος με Αμανίτη καισαρικό, Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο, και Πορτοκάλι

Ο συνδυασμός, του μεγάλης γαστρονομικής και διαθρεπτικής αξίας άγριου μανιταριού, Αμανίτη καισαρικού, με σοκολάτα γάλακτος και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, δημιουργεί ένα εξάισιο αποτέλεσμα. Η συμμετοχή δε με ιδανικές αναλογίες των υπόλοιπων συστατικών, αναδεικνύει μία ευχάριστη επίγευση, που την κατατάσσει δικαίως στην επόμενη γενιά σοκολατών. Μία πρωτοποριακή μίξη, μία φανταστική γεύση, μία λαχταριστή λικουδιά που κανείς δεν μπορεί να αντισταθεί.



Σοκολάτα Υγείας με Βωλίτη, Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο και Δενδρολίβανο

Ο αδιαμφισβήτητος «Βασιλιάς των μανιταριών», ο γνωστός μας Βωλίτης, με τα χαρακτηριστικά αρώματα και η μαύρη σοκολάτα, δημιουργούν ένα αξεπέραστο σνακ, ικανό να συγκινήσει και τους πλέον απαιτητικούς λάτρεις της. Η δε προσθήκη του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου, μεγιστοποιεί τα οφέλη και δημιουργεί μία σοκολάτα με βελούδινη υφή, γεμάτη γεύση και υψηλή βιολογική αξία. Μία πραγματικά «βασιλική» σοκολάτα που μπορείτε να απολαύσετε είτε αυτούσια είτε με παγωτά και άλλα ροφήματα.



Σοκολάτα Υγείας με Κανθαρίσκο, Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο και Πορτοκάλι

Ο εμπλουτισμός της μαύρης σοκολάτας με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ενισχύει τα οφέλη για τον οργανισμό, ενώ ο συνδυασμός τους με το μεγάλης διατροφικής αξίας άγριο μανιτάρι Κανθαρίσκο, δημιουργεί μία απολαυστική σοκολάτα, με μοναδική γεύση. Αν στο φρουτώδες άρωμα και την ελαφρώς πιπεράτη γεύση του Κανθαρίσκου, προσθέσετε την ιδανική αναλογία των υπόλοιπων συστατικών, τότε η συγκεκριμένη σοκολάτα είναι σίγουρο ότι θα σας οδηγήσει σε εντελώς νέα γευστικά μονοπάτια. Αναμφίβολα μία μεγάλη πρόκληση για τον ουρανίσκο σας.



Σοκολάτα Γάλακτος με Μαύρη Τρομπέτα, Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο και Περγαμόντο

Ένας υπέροχος συνδυασμός σοκολάτας γάλακτος, με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και άγριο μανιτάρι Μαύρη Τρομπέτα. Ένα λεπτόσαρκο μανιτάρι με ιδιαίτερη γεύση και ινώδη υφή που γοητεύουν, ενώ το αρωματικό προφίλ της σοκολάτας εντείνεται από το φυσικό άρωμα των εσπεριδοειδών. Η υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες λειτουργεί ως υποβοηθητική της καρδιαγγειακής λειτουργίας, συνδυάζοντας έτσι τα οφέλη για τον οργανισμό με μία μοναδική γευστική απόλαυση. Μία νέα εμπειρία που αξίζει να ζήσουν οι γευστικοί σας κάλυκες!



Σοκολάτα Γάλακτος χωρίς ζάχαρη με Γανόδερμα και Κάνναβη

Η σοκολάτα γάλακτος με τις ξεχωριστές διατροφικές και ψυχοδιεγερτικές ιδιότητες, συνδυάζεται μοναδικά με το μανιτάρι Γανόδερμα το λαμπερό (*Ganoderma lucidum*) το οποίο ταξινομείται στα φαρμακευτικά μανιτάρια, αλλά και στα προσαρμογόνα βότανα, τα οποία ενισχύουν την αντοχή του οργανισμού σε πολλούς παράγοντες. Η σημαντική ποσότητα εδώδιμων ινών που περιέχει βοηθά στην ορθολογική διαχείριση του βάρους και μειώνει τον κίνδυνο εμφάνισης καρδιαγγειακών παθήσεων. Η προσθήκη σπόρων κάνναβης ολοκληρώνει τον γευστικό της χαρακτήρα δίνοντας μία νέα πρωτόγνωρη διάσταση.



Σοκολάτα Υγείας χωρίς ζάχαρη με Γανόδερμα και Σαφράν

Η μαύρη σοκολάτα με τα αδιαμφισβήτητα οφέλη, ως αντιοξειδωτικός, αντιθρομβωτικός, βελτιωτικός των γνωστικών λειτουργιών παράγοντας, συνδυάζεται ιδανικά με το φαρμακευτικό μανιτάρι Γανόδερμα (*Ganoderma lucidum*) το οποίο ενισχύει την αντοχή του οργανισμού έναντι πολλών περιβαλλοντικών, χημικών και βιοχημικών παραγόντων. Η περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες συμβάλλει στον μειωμένο κίνδυνο εμφάνισης καρδιαγγειακών νοσημάτων, καθώς και στη διαχείριση του σωματικού βάρους. Δώστε στο εαυτό σας την δυνατότητα να οικειοποιηθεί αυτή τη νέα γεύση και απολαύστε την αυτούσια αλλά και με την προσθήκη της σε επιδόρπια, παγωτά, αρτοποιήματα και ροφήματα.



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ

Το Μουσείο, ανταποκρινόμενο στα αιτήματα πολλών φίλων επαγγελματιών στο χώρο της εστίασης, δημιούργησε επαγγελματικές συσκευασίες σε ορισμένα προϊόντα. Τα προϊόντα αυτά είναι της ίδιας ακριβώς υψηλής ποιότητας με εκείνα των μικρότερων συσκευασιών, γι' αυτό και για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στις αντίστοιχες προηγούμενες σελίδες. Εκτός των αναφερομένων συσκευασιών, κατόπιν συνεννόησης, υπάρχει η δυνατότητα επαγγελματικών συσκευασιών και σε άλλα προϊόντα. Σε επαγγελματικές συσκευασίες διατίθενται:

- Αφυδατωμένος Βωλίτης (Porcini) (καθαρό βάρος 500g)
- Αφυδατωμένη ποικιλία του δάσους (καθαρό βάρος 500g)
- Αγαρικό σε λάδι (καθαρό βάρος 1550g)
- Καπνιστό Πορτομπέλο σε λάδι (καθαρό βάρος 1550g)
- Λεντινούλα (Shiitake) σε λάδι (καθαρό βάρος 1550g)
- Πλευρώτους σε λάδι (καθαρό βάρος 1550g)
- Γλυκό του κουταλιού Πλευρώτους (καθαρό βάρος 2kg)



**Ποικιλία
του δάσους 500g**



**Πλευρώτους
σε λάδι 1550g**



**Πορτομπέλο
σε λάδι 1550g**



**Αγαρικό σε λάδι
1550g**



Βωλίτης 500g



**Γλυκό μανιτάρι
Πλευρώτους 2kg**



**Λεντινούλα
σε λάδι 1550g**

*Τα προϊόντα συμπυκνώνουν την εμπειρία,
τη γνώση και το μεράκι
του παραδοσιακού μανιταροσυλλέκτη,
με την εγκυρότητα, την αξιοπιστία
και την υπογραφή του
Μουσείου Μανιταριών Μετεώρων.*

**Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Μετεώρων
και Μουσείο Μανιταριών**

www.meteoramuseum.gr

Πίνδου 20, Καλαμπάκα - Τ.Κ. 422 00

Τηλ.: 2432024959

email: info@meteoramuseum.gr

