



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori*

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2

39100 Bolzano

Tel. 0471 975597

info@verbraucherzentrale.it

Funghi prataioli bruni o bianchi – qual'è la differenza?

Lun 14/09/2015 - 11:13

I funghi prataioli o “champignon” sono dei funghi coltivati, molto apprezzati dai consumatori. In origine, si coltivavano soltanto funghi prataioli bruni, ma a partire dall'inizio del secolo scorso sul mercato sono comparsi anche quelli bianchi. Guardando al contenuto dei nutrienti, le due specie non sono fra loro molto differenti. Tutti e due tipi di fungo hanno un contenuto calorico particolarmente basso, e sono ricchi di sostanze minerali, vitamine B e proteine.

I funghi prataioli bruni sono però, di norma, più cari di quelli bianchi. Crescono più lentamente ed il raccolto è meno abbondante: da questi fattori deriva essenzialmente la differenza di prezzo. I funghi bruni hanno un minor grado di umidità. Questo comporta che la loro polpa sia più consistente, e più intensa nel sapore. Grazie al minor contenuto d'acqua i funghi bruni possono anche essere conservati più a lungo, e non perdono quasi volume durante la loro preparazione in cucina.

Comunicato stampa

Bolzano, 14/09/2015