

## Fungo Fresco Shiitake BIO

Lo Shiitake (*Lentinula edodes*) rappresenta un fungo dalle numerose proprietà medicinali. E' un immunostimolante, svolge un ruolo molto importante nella diminuzione del colesterolo, ha un grande potere antiossidante, è epatoprotettivo e anticancer.

Il nostro Shiitake è coltivato in maniera unica per quanto concerne il mondo della funghicoltura. Generalmente i funghi sono coltivati al chiuso ed al buio in capannoni, mentre lo Shiitake da noi coltivato cresce in serra aperta, gode della luce e delle naturali escursioni termiche del giorno e della notte e viene utilizzata esclusivamente acqua pura che proviene direttamente da una sorgente ai piedi della Val Grande, in Piemonte (si consideri che circa l'85% del fungo è fatto da acqua). Il substrato sul quale cresce è composto da materie prime di origine vegetale biologiche che forniscono al fungo un nutrimento di qualità superiore che si può apprezzare sia a livello estetico che gustativo.

Tutto il processo è rigorosamente Biologico Certificato e segue standard di produzione Biodinamici.

Lo Shiitake è un fungo che può essere cucinato al pari di un porcino e il suo sapore si avvicina molto a quello del porcino stesso.

- Lo si può aggiungere in un risotto a fine cottura.
- Lo si può utilizzare crudo in insalata o crudo su un letto di bresaola, scaglie di parmigiano e olio extravergine di oliva.
- Lo si può leggermente scottare alla piastra o cucinare al barbecue.









# Shiitake

i funghi della salute

**Il fungo fresco Bio dalla Val Grande**

-  Epatoprotettivo
-  Anticolesterolo
-  Antiossidante
-  Rinforza il sistema immunitario

Scopri su internet  
le proprietà benefiche

[www.ioboscovivo.it](http://www.ioboscovivo.it)



## Panetto di Funghi Shiitake

Il “panetto di Shiitake” rappresenta un substrato pronto a fruttificare. Dà la possibilità a tutti gli appassionati di prodursi circa 1 Kg di funghi direttamente a casa propria in solo 1 settimana. L'innovazione sta nel fatto che la coltivazione può avvenire direttamente nella propria cucina in quanto il panettone non necessita di condizioni particolari di temperatura e umidità.

Il panetto possiede una certificazione biologica in quanto è composto unicamente da materie prime di origine vegetale coltivate in modo biologico con segatura di alberi (faggio, castagno, carpino, quercia), trucioli di legno, cereali (che lo arricchiscono in termini di zuccheri e proteine) e vitamine.

Il ceppo di Shiitake inserito nel panetto è stato selezionato nel tempo per il suo contenuto salustico e per dare un'elevata resa di funghi.

**ISTRUZIONI PER L'USO**

-  1. Estrai il panetto dalla scatola e rimuovi la sua confezione.
-  2. Poni il panetto su un piatto in cucina e nebulizza con acqua 2 o 3 volte al giorno.
-  3. Raccogli i funghi già dopo una settimana. I Panettoni di IoBoscoVivo producono in un'unica volta fino a 1,5 kg di funghi. Una volta raccolti possono essere conservati in frigorifero anche per 10 giorni.
-  4. Il panetto può essere sminuzzato e utilizzato come concime per piante e fiori.





# Shiitake

Il fungo del benessere

Fai crescere i funghi nella tua cucina



-  Epatoprotettivo
-  Anticolesterolo
-  Antiossidante
-  Rinforza il sistema immunitario

Scopri su internet  
le proprietà benefiche



[www.ioboscovivo.it](http://www.ioboscovivo.it)

## Shiitake secco

Lo Shiitake secco è prodotto a partire dallo nostro Shiitake fresco biologico certificato. Ha l'importante pregio di essere stato essiccato a bassissime temperature (prossime ai 34°C), che gli conferisce gusto e croccantezza ed, in particolare, mantiene inalterate tutte le proprietà nutrizionali e nutraceutiche tipiche del fungo fresco.

Il prodotto è confezionato sottovuoto in confezioni da 30g per mantenere al meglio tutte le proprietà.









# Shiitake

i funghi della salute nel tuo orto

**Il fungo secco Bio dalla Val Grande**

-  Epatoprotettivo
-  Anticolesterolo
-  Antiossidante
-  Rinforza il sistema immunitario

Scopri su internet  
le proprietà benefiche

[www.ioboscovivo.it](http://www.ioboscovivo.it)

**Insaporitore di Shiitake**

## Shiitake granulato

Lo Shiitake granulato è un insaporitore pronto all'uso il quale non necessita di preventivo ammollo in acqua e può essere utilizzato in qualsiasi ricetta per arricchirla di un gradevole sapore fungino e conferire tutte le proprietà salutistiche del fungo.





# Shiitake

Il fungo del benessere

**Insaporitori Bio per la tua Cucina**



-  Epatoprotettivo
-  Anticolesterolo
-  Antiossidante
-  Rinforza il sistema immunitario

Scopri su internet  
le proprietà benefiche



[www.ioboscovivo.it](http://www.ioboscovivo.it)



## Piante micorrizate

Piante forestali autoctone ideate per la riqualifica dei nostri boschi perchè grazie alla **micorrizzazione con il fungo** (o tartufo) risultano essere più forti e resistenti delle normali piante (meno acqua, nessuna necessità di concimi, resistenza a parassiti, capacità di distruggere le sostanze inquinanti presenti nel suolo). Oltre al loro scopo ambientale queste piante possono essere inserite direttamente nei **giardini privati** per dare la possibilità a tutti di ricrearsi un piccolo **angolo di bosco** capace di dare i tanto amati funghi direttamente a casa propria (per un elenco completo delle piante disponibili rimandiamo al nostro sito).





# Piante micorizzate

Sostieni il tuo ambiente

Coltiva piante autoctone d'eccellenza



Ambiente  
acido

[www.ioboscovivo.it](http://www.ioboscovivo.it)

## Inoculi di funghi

Per la produzione nel proprio **orto** di casa di **funghi biologici** dalle comprovate **proprietà salutistiche**.

A causa del pesante inquinamento dei nostri giorni tutti i funghi raccolti nei boschi hanno accumulato sostanze tossiche in quanto uno dei compiti del fungo è proprio quello di ripulire la pianta e il terreno dalle sostanze inquinanti e dai metalli.

Gli inoculi permettono di crescere i funghi direttamente nei tronchi di svariate latifoglie. Il tronco essendo un substrato sano e privo di contaminazioni darà vita a funghi di elevato pregio.

Informa i tuoi clienti e offrigli la soluzione per avere sempre funghi freschi e salutari sulla loro tavola.

Inoltre alcuni dei nostri funghi, come lo Shiitake, hanno proprietà salutistiche molto rilevanti: antitumorali, antiossidanti, epatoprotettive, riduzione colesterolo, rinforzanti del sistema immunitario, cardioprotettive.

**DESCRIZIONE:**  
Gli inoculi fungini lignicoli (chiodi di micelio) sono prodotti da MICOLOGICA® e rappresentano cilindretti di legno inoculati con micelio di fungo. I chiodi di micelio possono essere utilizzati per inoculare tronchi di quasi tutte le latifoglie. Tale coltivazione è estremamente semplice e permette la produzione di funghi commestibili di elevato pregio.

**ISTRUZIONI D'USO:**

**1.** Utilizzare tronchi di latifoglie appena tagliati (preferibilmente in primavera). I tronchi devono essere sani. La scelta del tipo di legno può influenzare notevolmente la produzione dei funghi. Alstandosi con un trapano, effettuare fori nel tronco del diametro di 0,8 cm, profondi 5-7 cm e distanziati l'uno dall'altro di circa 15 cm. Lasciare circa 5 cm di spazio tra una fila e l'altra.

**2.** Con un martello piantare i chiodi di micelio all'interno dei fori. Per un migliore risultato: dopo aver piantato il chiodo di micelio, sigillare il foro per prevenire l'essiccazione del fungo e porre il tronco all'interno di buste di plastica ben pulite per al massimo 2 mesi. Successivamente aprire le buste e posizionare i tronchi come descritto di seguito.

**3.** Posizionare i tronchi in un luogo ben pulito, umido e non freddo (da 16 a 25°C), al riparo da luce e da vento. I tronchi possono essere posizionati in cartina su un cartone (evitare il contatto diretto con il pavimento) e dopo 2-3 mesi è possibile spostarli in giardino, al riparo dal sole e dal vento, interrando per 1/3; in alternativa possono anche essere mantenuti in cantina, in casa, o all'interno di vasi trapiantando i parametri di umidità e temperatura.

TIPO DI LEGNO	DIMENSIONE	N° CHIODI DI MICELIO	N° TRONCHI INOCULABILI
Faggio, Quercia,	10 cm (Ø) x 50 cm	20	4
Carpino, Ontano,	15 cm (Ø) x 50 cm	25	3
Platano, Rovere,	20 cm (Ø) x 50 cm	35	2
Castagno, Acero, Salice	40 cm (Ø) x 40 cm	70	1

**NOTE:**  
Mantenere sempre umidi i tronchi ricorrendo a sporadiche irrigazioni in particolare durante il periodo estivo. La produzione di funghi dipende dalla specie di fungo inoculato e dal tipo di legno scelto (da 3-4 mesi ad 1 anno dopo l'inoculo). Le fruttificazioni dureranno per 3-4 anni a seconda della grandezza del tronco inoculato e dalla capacità di evitare l'inquinamento del tronco da parte di altri funghi. La produzione di funghi può avvenire più volte l'anno sia in primavera che in autunno.

**CONFEZIONE DA 80 CHIODI DI MICELIO**

**NON DISPREDERE NELL'AMBIENTE**

**INOCULI DI FUNGHI DA INSERIRE NEI TRONCHI**

**I funghi nel proprio giardino di casa**

**Shiitake**  
*Lentinula edodes*

**Conservare a temperatura tra 2 e 4 °C**

**IDEALE PER SEMINA IN TRONCHI DI: QUERCIA, FAGGIO E CARPINO**

**CONFEZIONE DA 80 CHIODI DI MICELIO**

**MICO LOGICA**

**CONFEZIONE DA 80 CHIODI DI MICELIO**



# Shiitake

i funghi della salute nel tuo orto

- ✓ Epatoprotettivo
- ✓ Anticolesterolo
- ✓ Antiossidante
- ✓ Rinforza il sistema immunitario

Scopri su internet  
le proprietà benefiche

