**Hongos del Pilar regresa a Caminos y Sabores**

*Hongos babies y Champignon laminado XL son las nuevas tendencias que Hongos del Pilar trae a Caminos y Sabores del 6 al 9 de julio en La Rural.*

Los hongos comestibles abren un mundo de posibilidades para los que son creativos en la cocina, además son bajos en calorías, aportan vitamina B y son beneficiosos para la salud. En Caminos y Sabores la empresa Hongos del Pilar estará ofreciendo sus conocidos Champignones y Portobellos en distintas variantes.

Hace más de tres décadas que Hongos del Pilar se dedica a la producción y comercialización de hongos Champignones y Portobellos frescos y envasados. Sus productos se caracterizan por cumplir con los más estrictos estándares de calidad. La empresa en conjunto con 120 colaboradores realiza un proceso minucioso y personal de cultivo. En la actualidad, Hongos del Pilar tiene uno de los cultivos de hongos más grandes e importantes del país. Produce más de 25 toneladas semanales de hongos frescos, que distribuye en Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba, Mendoza, Misiones y la Patagonia. También exporta a países vecinos como Uruguay y Paraguay.

Los Champignones y Portobellos de Hongos del Pilar son una opción sana, natural y sabrosa para incluir en las comidas. Tienen cero por ciento de grasas, calorías y colesterol. “Comprendemos la necesidad de seguir progresando y nos esforzamos por y para nuestros clientes que día a día buscan nuestros productos, los conocen y los eligen para llevar a su mesa por la calidad y sabor únicos”, agrega Marcos Calderón, gerente general de la empresa.

Una de las variedades más buscadas de Hongos del Pilar es el hongo baby. Para lograr un hongo de menor tamaño se trabaja a lo largo de todo el cultivo manejando temperaturas bajas en los estadios de formación, de esta manera el crecimiento del hongo es más lento permitiendo alcanzar el tamaño y sabor único de este producto. “Luego hay una importante tarea en la cosecha,  ya que cuidadosamente debemos lograr una labor que nos permita alcanzar el tamaño y calidad en el tiempo justo de manera que el  hongo no madure y tenga el espacio justo para crecer”, explica Marcos.

En la feria del producto argentino, Hongos del Pilar realizará el lanzamiento de su Champignon laminado XL. Este producto es lo opuesto a los hongos babies ya que se lo deja crecer a su forma más grande. Luego de forma manual se lo corta en láminas, obteniendo un tamaño, textura y consistencia única. “El Champignon laminado XL tiene un uso culinario ideal para empanizar y servir como milanesa de hongos, a la parmesana y  napolitana, en una bruscheta o acompañando cualquier risotto”, aconseja Marcos.