

CLASIFICACIONES Y PRECIO

HONGO DE PRIMERA→ También se le conoce como **TSUBOMI**, es un hongo que está completamente cerrado sin que nada de su sombrillita ni de su membrana de abajo este dañada o rota. NO importa el tamaño.

PRECIO→ El precio que estamos manejando para inicio de temporada es de \$ _____ por cada kilogramo. Este precio pudiera tener algunas modificaciones una vez que hongos de otros países empiezen también a aparecer.

HONGO DE SEGUNDA→ También se le conoce como **HIRAKI**, es un hongo que ya esta más desarrollado y su forma sigue mostrando su sombrillita bien formada sin estar rota, la única diferencia con el de primera es que la membrana de abajo ya está rota.

PRECIO→ El precio que estamos manejando para inicio de temporada es de \$ _____ por cada kilogramo. Este precio pudiera tener algunas modificaciones una vez que hongos de otros países empiezen también a aparecer.

HONGO DE TERCERA→ También se le conoce como **WARE**, es un hongo que su desarrollo es mucho más visible, la sombrilla ya esta rota o incompleta, los tronquitos pueden estar incompletos o cortados, en pocas palabras éste hongo si se puede consumir pero, ya no es apto para las presentaciones de platillos que requieren hongos completos y sin estar maltratados

PRECIO→ El precio que estamos manejando para inicio de temporada es de \$ _____ por cada kilogramo. Este precio pudiera tener algunas modificaciones una vez que hongos de otros países empiezen también a estar en el mercado.

