

Mushroom Production at Home
Producción de Setas en Casa



Grow-at-home mushroom kit.

Grows oyster mushrooms directly into the cardboard pack.

Soil made with spent coffee grounds. Spray included.



This is the fun and easy way to produce mushrooms at home.

How it works?

Open, cut, water, grow and eat.

It's that simple!

The process takes 10-15 days

Repeat to have more mushrooms, up to 3 harvests!

Biological

Mushrooms grows from agroforestry residues, which means that growing these mushrooms is a sustainable way of producing a highly nutritious food.

Easy and fun

Simply open and vaporize to start cultivating. A few days later the first mushrooms appear, which grow overnight.

Requires only 1 minute of daily attention.

After activating the box can take between 10 and 20 days for the first production to begin. After the mushrooms appear, their total development takes place in a period of 3 to 6 days. On average it has 2 to 3 harvests, but this number is variable. The total number of crops is related to the weight of each crop. If the first production is very large it is less likely to have many crops. To get the most out of it, you should be aware of where the box is and ensure a good level of hydration, adapted to that location.

Tasty

Once picked, the mushrooms can be cooked fresh or kept in the cold for a few days. As they have no additives or preservatives, they are a genuine natural and gourmet product.



Esta es la manera divertida y fácil de producir setas en casa.

¿Como funciona?

Abrir, cortar, regar, crecer y comer.

¡Es tan simple!

El proceso tarda entre 10 a 15 días

¡Repita para tener más setas, hasta 3 cosechas!

Biológico

Las setas crecen a partir de residuos agroforestales, lo que significa que cultivar estas setas es una forma sostenible de producir un alimento altamente nutritivo.

Fácil y divertido

Sólo tienes que abrir y vaporizar para empezar a cultivar. Algunos días después surgen las primeras setas, que crecen de la noche a la mañana. Sólo requiere 1 minuto de atención diaria.

Después de activar la caja pueden transcurrir entre 10 y 20 días para que comience la primera producción. Después de que aparezcan las setas, su desarrollo total se produce en un período de 3 a 6 días. En promedio hay 2 a 3 cosechas, pero este número es variable. El número total de cosechas está relacionado con el peso de cada cosecha. Si la primera producción es muy grande, es menos probable que haya muchas cosechas. Para sacar el máximo partido debe tener en cuenta el lugar donde está la caja y garantizar un buen nivel de hidratación, adaptado a esa ubicación.

Saboroso

Después de cosechados, las setas se pueden cocinar frescas o guardadas en el frío por algunos días. Como no tienen aditivos ni conservantes, son un producto natural y gourmet genuino.



Citrus

Pleurotus Citrinopileatus

It has an intense aroma and a slightly sweet taste.
Must be used with creativity. Ideal for Asian dishes.

Con aroma intenso y de sabor ligeramente dulcemente.
Debe ser utilizado con creatividad. Ideal para platos asiáticos.

160 Units	320 Units	640 Units	1120 Units
COD:GUM4068	COD:GUM4069	COD:GUM4070	COD:GUM4071



Original

Pleurotus Ostreatus

With fruity aroma, pleasant taste and firm texture.
It is very versatile in the kitchen.

Con aroma frutado, sabor agradable y textura firme.
Es muy versátil en la cocina.

160 Units	320 Units	640 Units	1120 Units
COD:GUM4064	COD:GUM4065	COD:GUM4066	COD:GUM4067



Djamor

Pleurotus Djamor

With aroma and flavor neutrons, it has a soft texture. It loses the pink color when cooked. It is very versatile in the kitchen.

Con aroma y sabor neón, posee una textura suave. Pierde el color rosa cuando está cocinado.
Es muy versátil en la cocina.

160 Units	320 Units	640 Units	1120 Units
COD:GUM4072	COD:GUM4073	COD:GUM4074	COD:GUM4075

