

La Madia Plus



Tartufata Tartufo Nero 130g

La Madia Plus

Shelf life: 36 mesi

Descrizione: Salsa al tartufo nero d'Estate (*Tuber aestivum* Vitt.) spalmabile, ideale per preparare ricette di vario genere. Ottima come spuntino spalmata sul pane.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Una volta aperto ricoprire con olio e conservare in frigorifero. Consumare entro pochi giorni.

Uso: Non c'è bisogno di cuocerla né di aggiungere altri ingredienti, è pronta per l'uso. Riscaldare il prodotto: aprite il vaso e mettetelo nel microonde oppure scaldatelo a fuoco medio per un minuto. La Crema al Tartufo Nero resiste alle alte temperature e può quindi essere utilizzata per tutte le preparazioni culinarie.

Formati disponibili: 130g (4.6oz)

La Madia Plus



Tartufata Tartufo Bianco 130g

La Madia Plus

Shelf life: 36 mesi

Descrizione: Salsa al tartufo bianco (*Tuber borchii* Vitt.) spalmabile, condimento ideale per pasta, risotti, carne, pesce. Ottima come spuntino spalmata sul pane.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Una volta aperto ricoprire con olio e conservare in frigorifero. Consumare entro pochi giorni.

Uso: Non c'è bisogno di cuocerla né di aggiungere altri ingredienti, è pronta per l'uso. Riscaldare il prodotto: aprite il vaso e mettetelo nel microonde oppure scaldatelo a fuoco medio per un minuto. Resiste alle alte temperature e può quindi essere utilizzata per tutte le preparazioni culinarie.

Formati disponibili: 130g (4.6oz)

La Madia Plus



Olio Extravergine di oliva al Tartufo Nero

La Madia Plus

Shelf life: 24 mesi

Descrizione: Un condimento al tartufo nero (*Tuber melanosporum* Vitt.) a base di Olio Extra Vergine di Oliva che affina il gusto. Consigliato su pasta, salse, carne, pesce, uova, insalate, ecc.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Una volta aperto consumare entro la data di scadenza, non è necessario mettere il prodotto in frigorifero.

Uso: Eccellente per aromatizzare i piatti a base di tartufo. Ottimo per preparare una bruschetta, sulla pasta fredda, sulle patate e sulle insalate.

Formati disponibili: 100 ml (3.4fl.oz)

La Madia Plus



Olio Extravergine di oliva al Tartufo Bianco

La Madia Plus

Shelf life: 24 mesi

Descrizione: Un condimento al tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*) a base di Olio Extra Vergine di Oliva che affina il gusto. Consigliato su pasta, salse, carne, pesce, uova, insalate, ecc.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Una volta aperto consumare entro la data di scadenza, non è necessario mettere il prodotto in frigorifero.

Usò: Eccellente per aromatizzare i piatti a base di tartufo. Ottimo per preparare una bruschetta, sulla pasta fredda, sulle patate e sulle insalate.

Formati disponibili: 100 ml (3.4fl.oz)

La Madia Plus



Crema al Tartufo Nero 130g

La Madia Plus

Shelf life: 36 mesi

Descrizione: Una crema al tartufo nero (*Tuber melanosporum* Vitt.) che aumenta il sapore dei tuoi piatti a base di pasta, riso, carne grigliata, pesce o antipasti.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Una volta aperto ricoprire con olio e conservare in frigorifero. Consumare entro pochi giorni.

Uso: La Crema al Tartufo Nero può essere utilizzata come sostituto in tutti i piatti al tartufo. Non c'è bisogno di cuocerla, né di aggiungere altri ingredienti, è pronta per l'uso. Riscaldare il prodotto: aprite il vaso e mettetelo nel microonde oppure scaldatelo a fuoco medio per un minuto. La Crema al Tartufo Nero resiste alle alte temperature e può quindi essere utilizzata per tutte le preparazioni culinarie.

Formati disponibili: 130g (4.6oz.)

La Madia Plus



Crema al Tartufo Bianco 130g

La Madia Plus

Shelf life: 36 mesi

Descrizione: Una crema al tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) che aumenta il sapore dei tuoi piatti a base di pasta, riso, carne grigliata, pesce o antipasti.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Una volta aperto ricoprire con olio e conservare in frigorifero. Consumare entro pochi giorni.

Uso: La Crema al Tartufo Bianco può essere utilizzata come sostituto in tutti i piatti al tartufo. Non c'è bisogno di cuocerla, né di aggiungere altri ingredienti, è pronta per l'uso. Riscaldare il prodotto: aprire il vaso e metterlo nel microonde oppure scaldatelo a fuoco medio per un minuto. La Crema al Tartufo Bianco resiste alle alte temperature e può quindi essere utilizzata per tutte le preparazioni culinarie.

Formati disponibili: 130g (4.6oz)

La Madia Plus



Carpaccio di tartufo naturale 100g

La Madia Plus

Shelf life: 36 mesi

Descrizione: Fette sottili di tartufo d'Estate (*Tuber aestivum* Vitt.).

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Una volta aperto ricoprire con olio e conservare in frigorifero. Consumare entro pochi giorni.

Uso: Ideale per guarnire i vostri piatti a base di tartufo. Scolate il succo di tartufo, conservatelo in una ciotolina e riponete le fettine di tartufo su un piatto.

Formati disponibili: 100g (3.5oz.)

La Madia Plus



Perle di Tartufo d'Estate 100g

La Madia Plus

Shelf life: 24 mesi

Descrizione: Perle al tartufo nero d'Estate (Tuber aestivum Vitt.).

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro pochi giorni.

Usò: Ideale per guarnire o condire i vostri piatti. Eccellente come aperitivo in un bicchiere di Spumante o Prosecco.

Formati disponibili: 100gr (3.5 oz)

La Madia Plus



Tartufo d'Estate essiccato 10g

La Madia Plus

Shelf life: 24 mesi

Descrizione: Fette sottili di tartufo nero d'Estate (*Tuber aestivum* Vitt.) essiccato.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto.

Uso: Fate rinvenire in acqua tiepida e usate come tartufo fresco. Oppure fate rinvenire il tartufo essiccato in un padella con del brodo e servite su piatti caldi o antipasti.

Formati disponibili: 10gr (0.35 oz)

La Madia Plus



Tartufo Bianco essiccato 10g

La Madia Plus

Shelf life: 24 mesi

Descrizione: Fette sottili di tartufo bianco essiccato (Tuber magnatum Pico).

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto.

Uso: Fate rinvenire in acqua tiepida e usate come tartufo fresco. Oppure fate rinvenire il tartufo essiccato in un padella con del brodo e servite su piatti caldi o antipasti.

Formati disponibili: 10gr (0.35 oz)

La Madia Plus



Tartufo nero & oro

La Madia Plus

Shelf life: 36 mesi

Descrizione: Sottili fette di tartufo nero (*Tuber melanosporum* Vitt.) e foglie d'oro, ideale per guarnire e per aggiungere un tocco esclusivo alle vostre ricette e piatti.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Una volta aperto ricoprire con olio e conservare in frigorifero. Consumare entro pochi giorni.

Uso: Utilizzare come il tartufo fresco. Si consiglia l'utilizzo direttamente sul piatto in modo da non alterare la fragranza e far risaltare tutte le particolari peculiarità.

Formati disponibili: 50g (1.76oz)