Athenor s.r.l.
Loc. Ponte Sargano - S.S. Sellanese Km. 22,500
06041 Cerreto di Spoleto (PG) - Umbria - Italy
Tel: +39.0743.91703 - Fax: +39.0743.91679
E-mail: info@lamadiaregale.it
www.lamadiaregale.it





Tartufo bianchetto intero

Tartufo bianco

Shelf life: 36 mesi

Descrizione: Tartufi bianchi (Tuber borchii Vitt.) interi, la scelta giusta per chi vuole avere la libertà di usare il tartufo a proprio piacimento: a fette, a scaglie, macinato ecc. ecc.

Modalità di conservazione: Senza l'aggiunta di conservanti e coloranti artificiali. Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Una volta aperto ricoprire con acqua e conservare in frigorifero. Consumare entro pochi giorni.

Uso: Scolate il succo di tartufo e conservatelo in una ciotolina, potete utilizzarlo per aromatizzare i vostri piatti. Riponete i tartufi su un panno pulito e lasciateli asciugare. A questo punto i tartufi sono pronti per l'uso: potete farli a scaglie, grattugiarli o sminuzzarli.

Formati disponibili: 75g (2.6oz)