



Crema al tartufo nero

Tartufo nero

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: 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 olio e conservare in frigorifero. Consumare entro pochi giorni.

Uso: 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 scaldarlo a fuoco medio per un minuto. Resiste alle alte temperature e può quindi essere utilizzata per tutte le preparazioni culinarie.

Formati disponibili: 80g (2.8oz) – 180g (6.35oz) – 500g (1.1Lb)