



Tartufo d'estate intero

Tartufo nero

Shelf life: 36 mesi

Descrizione: Tartufi estivi (*Tuber aestivum* 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. Riponetevi 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: 50g (1.8oz) – 100g (3.5oz)