

La Madia Plus



Tartufata Tartufo Nero 130g

La Madia Plus

Shelf life: 36 mesi

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

?????: 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.

???: 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.

?????: 130g (4.6oz)

La Madia Plus



Tartufata Tartufo Bianco 130g

La Madia Plus

Shelf life: 36 mesi

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

?????: 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.

???: 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.

?????: 130g (4.6oz)

La Madia Plus



Olio Extravergine di oliva al Tartufo Nero

La Madia Plus

Shelf life: 24 mesi

???: 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.

?????: 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.

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

?????: 100 ml (3.4fl.oz)

La Madia Plus



Olio Extravergine di oliva al Tartufo Bianco

La Madia Plus

Shelf life: 24 mesi

???: 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.

?????: 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.

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

?????: 100 ml (3.4fl.oz)

La Madia Plus



Crema al Tartufo Nero 130g

La Madia Plus

Shelf life: 36 mesi

???: 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.

?????: 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.

???: 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.

?????: 130g (4.6oz.)

La Madia Plus



Crema al Tartufo Bianco 130g

La Madia Plus

Shelf life: 36 mesi

???: 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.

?????: 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.

???: 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.

?????: 130g (4.6oz)

La Madia Plus



Carpaccio di tartufo naturale 100g

La Madia Plus

Shelf life: 36 mesi

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

?????: 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.

???: 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.

?????: 100g (3.5oz.)

La Madia Plus



Perle di Tartufo d'Estate 100g

La Madia Plus

Shelf life: 24 mesi

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

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

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

?????: 100gr (3.5 oz)

La Madia Plus



Tartufo d'Estate essiccato 10g

La Madia Plus

Shelf life: 24 mesi

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

?????: Conservare in luogo fresco e asciutto.

???: 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.

?????: 10gr (0.35 oz)

La Madia Plus



Tartufo Bianco essiccato 10g

La Madia Plus

Shelf life: 24 mesi

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

?????: Conservare in luogo fresco e asciutto.

???: 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.

?????: 10gr (0.35 oz)

La Madia Plus



??&??

La Madia Plus

Shelf life: 36??

??: ?????????? ???

?????: 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.

??: ???

?????: 50??1.76???