



Crema con Parmigiano Reggiano e Tartufo Bianco

Tartufo bianco

Shelf life: 30 Mesi

Descrizione: Crema spalmabile, che può essere usata anche come salsa, che unisce il gusto del tartufo bianco (Tuber borchii Vitt.) a quello del Parmigiano Reggiano DOP.

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

Uso: Eccellente come condimento per pasta, risotto, carne, toast, bruschetta, crostini e panini.

Formati disponibili: 80g (2.8 oz)



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)



Crema al tartufo bianco

Tartufo bianco

Shelf life: 36 mesi

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

Modalità di conservazione: Senza l'aggiunta di conservanti 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: Pronta per l'uso. Si consiglia di scaldare la crema per qualche minuto al microonde o immergendo il barattolo in acqua calda. Può essere diluita nel latte, nella crema pasticcera, nel burro o nella besciamella. Potete utilizzarla per preparare la pasta, il risotto, la carne grigliata, il pesce o antipasti.

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



Salsa bianca tartufata

Tartufo bianco

Shelf life: 36 mesi

Descrizione: Salsa al tartufo bianco (*Tuber borchii* Vitt.) spalmabile, ideale per preparare ricette di vario genere. Ottima come spuntino spalmata sul pane.

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: 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. Ideale come condimento per risotti, pasta, carne e pesce. Ottima anche come salsa per crostini e bruschette.

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



Burro al tartufo bianco

Tartufo bianco

Shelf life: 36 mesi

Descrizione: Burro cremoso e delicato al tartufo bianco (Tuber magnatum Pico).

Modalità di conservazione: Senza l'aggiunta di conservanti 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: Pronto per l'uso. Consigliamo di utilizzarlo come salsa e condimento per i vostri piatti preferiti. Provatelo anche con le fettuccine....

Formati disponibili: 80g (2.8oz) – 160g (5.6oz)



Condimento a base di miele di Acacia aromatizzato al Tartufo Bianco

Tartufo bianco

Shelf life: 24 mesi

Descrizione: Il delicato aroma del tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) infuso nel dolce sapore del dorato miele di Acacia.

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 consumare entro la data di scadenza, non è necessario mettere il prodotto in frigorifero.

Uso: Pronto per l'uso. Sugeriamo di assaggiarlo con il pecorino o con il parmigiano. Ideale anche per guarnire i piatti di arrosto.

Formati disponibili: 130g (4.6oz) – 250g (8.8oz)



Condimento al tartufo bianco a base di olio di oliva

Tartufo bianco

Shelf life: 24 mesi

Descrizione: Tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) infuso in olio di oliva, un condimento che affina il gusto dei tuoi piatti.

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 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: 60ml (2fl.oz) – 100ml (3.4fl.oz) – 200ml (6.7fl.oz) – 250 ml (8.5fl.oz)