

# La Madia Plus



## Tartufata Tartufo Nero 130g

La Madia Plus

**Shelf life:** 36 mesi

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

**Modalità di conservazione:** 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: 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.

**Formati disponibili:** 130g (4.6oz)

# La Madia Plus



## Tartufata Tartufo Bianco 130g

La Madia Plus

**Shelf life:** 36 mesi

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

**Modalità di conservazione:** 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: 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.

**Formati disponibili:** 130g (4.6oz)



## La Madia Plus



### Olio Extravergine di oliva al Tartufo Nero

*La Madia Plus*

**Shelf life:** 24 mesi

**Descrizione:** 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.

**Modalità di conservazione:** 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:** 100 ml (3.4fl.oz)

## La Madia Plus



### Olio Extravergine di oliva al Tartufo Bianco

*La Madia Plus*

**Shelf life:** 24 mesi

**Descrizione:** 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.

**Modalità di conservazione:** 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.

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

**Formati disponibili:** 100 ml (3.4fl.oz)



# La Madia Plus



## Crema al Tartufo Nero 130g

La Madia Plus

**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:** 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:** 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.

**Formati disponibili:** 130g (4.6oz.)



# La Madia Plus



## Crema al Tartufo Bianco 130g

La Madia Plus

**Shelf life:** 36 mesi

**Descrizione:** 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.

**Modalità di conservazione:** 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:** 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: aprite il vaso e mettetelo 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.

**Formati disponibili:** 130g (4.6oz)



# La Madia Plus



## Carpaccio di tartufo naturale 100g

La Madia Plus

**Shelf life:** 36 mesi

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

**Modalità di conservazione:** 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:** 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.

**Formati disponibili:** 100g (3.5oz.)

# La Madia Plus



## Perle di Tartufo d'Estate 100g

La Madia Plus

**Shelf life:** 24 mesi

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

**Modalità di conservazione:** Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro pochi giorni.

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

**Formati disponibili:** 100gr (3.5 oz)



# La Madia Plus



## Tartufo d'Estate essiccato 10g

La Madia Plus

**Shelf life:** 24 mesi

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

**Modalità di conservazione:** Conservare in luogo fresco e asciutto.

**Uso:** 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.

**Formati disponibili:** 10gr (0.35 oz)

# La Madia Plus



## Tartufo Bianco essiccato 10g

La Madia Plus

**Shelf life:** 24 mesi

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

**Modalità di conservazione:** Conservare in luogo fresco e asciutto.

**Uso:** 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.

**Formati disponibili:** 10gr (0.35 oz)



## La Madia Plus



### Tartufo nero & oro

La Madia Plus

**Shelf life:** 36 mesi

**Descrizione:** Sottili fette di tartufo nero (*Tuber melanosporum* Vitt.) e foglie d'oro, ideale per guarnire e per aggiungere un tocco esclusivo alle vostre ricette e piatti.

**Modalità di conservazione:** 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:** Utilizzare come il tartufo fresco. Si consiglia l'utilizzo direttamente sul piatto in modo da non alterare la fragranza e far risaltare tutte le particolari peculiarità.

**Formati disponibili:** 50g (1.76oz)