



## Salsa al Tartufo d'Estate BIO

La Madia ORGANIC

**Shelf life:** 36 mesi

**Descrizione:** Salsa al tartufo d'estate fatta con uno speciale mix di funghi Champignon (*Agaricus bisporus*) biologici e Tartufo d'Estate (*Tuber aestivum* Vitt.) biologico.

**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 Salsa al Tartufo Bianco biologica resiste alle alte temperature e può quindi essere utilizzata per tutte le preparazioni culinarie.

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



## Condimento a base di miele di Acacia aromatizzato al Tartufo Bianco BIO

La Madia ORGANIC

**Shelf life:** 24 mesi

**Descrizione:** Il delicato aroma tartufo bianco biologico (Tuber magnatum Pico) e del tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.) infuso con il dolce gusto del dorato miele di Acacia biologico creano questo sublime condimento che delizierà te e i tuoi ospiti.

**Modalità di conservazione:** Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Una volta aperto, coprire e lasciarlo in un luogo fresco e asciutto. Non è necessario mettere il prodotto in frigorifero.

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

**Formati disponibili:** 180g (6.3oz)





## Carpaccio di Tartufo d'Estate BIO

La Madia ORGANIC

**Shelf life:** 36 mesi

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

**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)



## Condimento al Tartufo Bianco a base di olio extra vergine di oliva BIO

La Madia ORGANIC

**Shelf life:** 24 Mesi

**Descrizione:** Condimento al Tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*) a base di olio extra vergine di oliva BIO, un condimento che affina il gusto dei tuoi piatti.

**Modalità di conservazione:** Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Il prodotto è certificato biologico.

**Uso:** Quantità suggerita per persona: mezzo cucchiaino. E' un condimento che affina il gusto. Suggesto per pasta, salse, carne, pesce, uova, ecc..

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





## Condimento al Tartufo Nero a base di olio extra vergine di oliva BIO

La Madia ORGANIC

**Shelf life:** 24 Mesi

**Descrizione:** Condimento al Tartufo nero (*Tuber melanosporum* Vitt.) a base di olio extra vergine di oliva BIO, un condimento che affina il gusto dei tuoi piatti.

**Modalità di conservazione:** Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Il prodotto è certificato biologico.

**Uso:** Quantità suggerita per persona: mezzo cucchiaino. E' un condimento che affina il gusto. Suggesto per pasta, salse, carne, pesce, uova, ecc..

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