

CREMA TARTUFATA CON TARTUFI BIANCHI D'ALBA - TRÜFFELPASTE MIT WEISSEM ALBA TRÜFFEL

CHF 14.00 – CHF 36.00Preisspanne: CHF 14.00 bis CHF 36.00 inkl. MwSt.

dal Trifulè

Inhalt: 90g / 275 g
Region: Piemont / Italien
Kategorie: Trüffel

Mit weissem Alba Trüffel

SKU: I300899
Kategorien: Dal Trifulè, Delikatessen, Gewürze / Chili / Pasten, Italien, Pasten, Piemonte - Piemont, Trüffel

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Diese feine getrüffelte Pilzpaste aus Steinpilzen, schwarzem Sommertrüffel und weissem Albatrüffel verleiht jedem Risotto und jeder Pasta eine feine Trüffelnote. Einfach etwas von der Trüffelpaste in Butter, Extra Vergine Olivenöl oder Rahm aufkochen und die gekochte, frisch abgegossene Pasta ggf. mit einer kleinen Menge Pastawasser darin schwenken bis sie optimal mit der Pasta bindet bzw. die Sauce dem beinahe fertigen Risotto zugeben, nur kurz weiter kochen, abschmecken und servieren. Die Paste verleiht diesen Gerichten eine wunderbare Trüffelnote.

Passt zu: Risotto, Pasta, Kartoffelstock mit Trüffelnote, Pilzrahmsauce mit Trüffel

Zusammensetzung: Steinpilze (Boletus edulis und Verwandte Arten), Mehl (Typ 00), Zwiebeln, Sellerie, Trüffelwasser (T. aestivum vitt.), 4% weisse Alba Trüffel (T. magnatum pico), 2% Salz, Aroma