TARTUFI ESTIVI IN SALAMOIA - SOMMERTRÜFFEL IN SALZLAKE (PASTEURISIERT)

CHF 19.00 – CHF 67.00Preisspanne: CHF 19.00 bis CHF 67.00 inkl. MwSt.

dal Trifulè

Inhalt: 25 g / 50 g / 100 g
Region: Piemont
Kategorie: Trüffel

SKU: I300899-1-1
Kategorien: Dal Trifulè, Delikatessen, Italien, Piemonte - Piemont, Trüffel

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Ganze Sommertrüffel (Tuber Aestivum vitt.) in Salzlake und etwas Trüffelsaft pasteurisiert. Die schwarzen Trüffel können wie frische Trüffel verwendet werden, d.h. in kleine Stücke geschnitten oder gehobelt werden. Schwarze Trüffel können im Gegensatz zu weissen Trüffeln in etwas Olivenöl auf niedriger Stufe angedünstet werden. Dies intensiviert das feine nussige Aroma.

Passt zu: Risotto- und Pastagerichten, feinen Saucen, Trüffelbutter, Rührei, Terrinen und Pasteten

Zusammensetzung: Sommertrüffel (Tuber aestivum vitt.), Trüffelwasser (T. aestivum vitt.), Salz, Aroma