



TARTUFI ESTIVI IN SALAMOIA - SOMMERTRÜFFEL IN SALZLAKE (PASTEURISIERT)

CHF 19.00 - CHF 67.00Price range: CHF 19.00 through CHF 67.00 inkl. MwSt.

dal Trifulè

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

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