



TRÜFFELÖL - CONDIMENTO AROMATIZZATO A BASE DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA AL TARTUFO BIANCO

CHF 7.90 - CHF 9.50Preisspanne: CHF 7.90 bis CHF 9.50
inkl. MwSt.

Tartufo di Paolo

Inhalt: 55ml / 100 ml

Region: Umbrien

Rubrik: Trüffel



SKU: I300899-1-2

Kategorien: [Aromatisierte Öle](#), [Dal Trifulè](#), [Delikatessen](#), [Italien](#), [Öle / Olivenöle](#), [Piemonte - Piemont](#), [Trüffel](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Öl mit weißem Trüffel

Das weiße Trüffelöl von *Il Tartufo di Paolo* ist ein hochwertiges Würzöl mit intensivem Aroma und feinem Geschmack nach weißem Trüffel. Es eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Pasta, Eierspeisen und weiteren Delikatessen. In Verbindung mit frischen Trüffelspänen oder einer milden weißen Sauce sorgt es stets für ein exzellentes kulinarisches Ergebnis.

Fein, edel und exklusiv.

Zutaten:

Olivenöl extra Vergine, Trüffelinfusion, Aroma.

Allergenhinweis:

Enthält keine Allergene.

Nährwerte:

Energie: 828 kcal / 3404 kJ

Eiweiß: 0 g

Fett: 92 g

- davon gesättigte Fettsäuren: 13 g

Kohlenhydrate: 0 g

- davon Zucker: 0 g

Ballaststoffe: 0 g

Salz: 0 g

Lagerung:

Bei Raumtemperatur aufbewahren.

Passt zu: Risotto, Pasta, Kartoffelgerichten z.B. Kartoffelstock mit Trüffelnote, Pilzrahmsauce mit Trüffel-Note. Ideal auch zur Herstellung von Trüffelbutter.

Zusammensetzung: Olio di Oliva Extra Vergine, Aroma