



Tartufo estivo carpaccio



Descrizione: il tartufo estivo, detto anche scorzone, per la sua caratteristica conformazione, ha un profumo intenso ed aromatico, morbido al gusto e delicato al palato. Con il nostro metodo, mantiene tutte le sue proprietà organolettiche. Viene raccolto presso la Brina Tartufi Soc. Agr. A r.l., nel periodo primavera – estate e grazie alla sua conservazione può accompagnare piatti e pietanze durante tutto l’anno. Nel vasetto in vetro è già pronto per essere gustato.

Consigli d’uso: si può scaldare leggermente o mettere direttamente sulle pietanze. Ottimo con tartine, bruschette, formaggi, carne, pesce o per condire primi piatti di pasta o riso.

Ingredienti vaso 80 gr: tartufo estivo 70% (*Tuber Aestivum* Vitt.), olio extravergine d’oliva, sale e spezie. Può contenere tracce di frutta in guscio, sedano e derivati del latte. A confezione aperta coprire con olio, tenere in frigorifero e consumare entro 7 giorni.