



Tartufo estivo intero



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 pronto per essere affettato o grattugiato sulle pietanze per esaltarne il loro gusto.

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

Ingredienti vaso 40 gr: tartufo estivo (*Tuber Aestivum* Vitt.), acqua e sale. 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.

