

## Schwarzes Sommertrüffel-Carpaccio

**Beschreibung:** Der Sommertrüffel wird aufgrund seiner charakteristischen Forma auch "scorzone" genannt. *Intensiver und aromatischer Duft, weich im Geschmack und zart am Gaumen.* Mit unserer Methode behält der Sommertrüffel alle seine organoleptischen Eigenschaften bei. Zudem eignet er sich für eine Vielzahl von Gerichten. *Unsere Trüffel werden im Frühjahr und im Sommer in unserem Unternehmen gesammelt, können aber dank unserer Konservierung das ganze Jahr über Ihre Gerichte begleiten.* Direkt aus unserem Glas kann er sofort mit Ihren Gerichten gekostet werden, um deren Geschmack zu verbessern.

---

**Verwendungstipps:** Der Sommertrüffel kann mit Reis, Pasta, Butter, Käse oder auch mit Fleisch oder Fisch verwendet werden.

---

**Zutaten 80 g Glas:** Sommertrüffel 70% (Tuber Aestivum Vitt.), natives Olivenöl extra, Salz und Gewürze. Kann Spuren von Nüssen, Sellerie und Milchderivaten enthalten. Nach dem Öffnen mit Öl bedecken, im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 7 Tagen verzehren.