

Toscobosco

Carpaccio di tartufo nero



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Czarna letnia trufla (*Tuber uncinatum* Chatin.) zwana także Uncinato. Okres zbierania od 01/05 do 30/11. Jedna z najbardziej powszechnych truflif, która jest bardzo rustyczna i rośnie praktycznie wszędzie, z wyjątkiem krótkiej wiosennej przerwy. Zbierana cały rok nawet w dużych ilościach pod drzewem orzecha, dębu, topoli, buku i sosny. Ma kształt okrągły o zmiennych rozmiarach, zewnętrznie jest pokryta grubymi czarnymi brodawkami, które sprawiają że jest łatwo rozpoznawalna, jej środek jest zwykle w kolorze piwnym. Jej zapach i aromat odrobinę przypominają smak borowików.

Sugestie

Bardzo wyjątkowy produkt dla różnych receptur. Dodaje niepowtarzalnego i wyjątkowego smaku potrawom takim jak np. makarony. Doskonale komponuje się również z daniami mięsnymi. Ma niezwykle charakterystyczny przyjemny i zdecydowany zapach. Po podaniu na gorącą potrawę, zapach intensyfikuje się. Produkt bardzo wysokiej jakości stosowany przez najlepszych szefów kuchni na świecie. Połączenie luksusu z bogatą gamą smaków. Doskonały ekskluzywny dodatek również do potraw z użyciem jaj. Doskonały na pizze GOURMET.



Dane techniczne

SKŁADNIKI: Plastry letniej trufli, oliwa z oliwek extravergine, sól, bez konserwantów i barwników

OPAKOWANIE: 180 gr i 90 gr