

TOSCOBOSCO

Carpaccio di tartufo nero



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Plastry trufli letniej (*Tuber aestivum* Vitt.) zwanej też Scorzone w oliwie z oliwek extra vergine. Najbardziej rozpoznawalna i popularna trufła na świecie. Trufła o nieregularnym, bulwiastym kształcie i barwie od ciemno-brązowej do czarnej. Marmurkowy jasno-beżowy miąższ pod skórą charakteryzuje się beżowymi żyłkami, które są charakterystyczne dla trufli jadalnych. Trufła letnia mają dużo subtelniejszy aromat w porównaniu do zimowej odmiany trufli.

Sugestie

Doskonałe zwłaszcza na gorących potrawach, gdyż ciepło rozwija i intensyfikuje aromat trufli. Produkt bardzo wysokiej jakości stosowany przez najlepszych szefów kuchni na świecie. Połączenie luksusu z bogatą gamą smaków. Doskonały ekskluzywny dodatek również do potraw z jajek. Doskonałe na wykwintną pizzę GOURMET.

Dane techniczne

Składniki: plastry trufli letniej (*Tuber aestivum* Vitt.), oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, aromaty, sól.



Masa netto:	słoiczek 180 g lub słoiczek 90 g
Opakowanie:	słoiczek szklany
Wyprodukowano:	Włochy
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu kilku dni.

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	425 kJ / 103 kcal
Tłuszcze:	7,2 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,1 g
Węglowodany:	0 g, w tym cukry 0 g
Białka:	5,1 g
Sól:	0,78 g
Błonnik:	1,0 g