*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 trufla na świecie. Trufla o nieregularnym, bulwiastym kształcie i barwie od ciemno-brązowej do czarnej. Marmurkowy jasno-beżowy miąższ pod skórką charakteryzuje się beżowymi żyłkami, które są charakterystyczne dla trufli jadalnych. Trufla 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 |