

CONDIMENTO A BASE DI BURRO CON TARTUFO BIANCO



CODICE	2063
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	80 g

Condimento a base di burro e tartufo Bianchetto

DESCRIZIONE	Burro aromatizzato con tartufo Bianchetto
ASPETTO	Si presenta di colore bianco avorio, la pasta leggermente screziata dal tartufo; la consistenza è quella del burro
SAPORE	Dolce, delicato, con leggere note di tartufo
PRODUTTORE	Savini Tartufi - Montanelli (PI)
CURIOSITÀ	Nasce dall'usanza di conservare il tartufo fresco avanzato tagliato a scaglie con del burro fuso
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Il burro al tartufo è un prodotto adatto alla preparazione di pasta, carni, uova o semplicemente spalmato sulle tartine. Simpatico anche utilizzato per creare la base di una cheese cake magari guarnito con il miele al tartufo

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.