

## CONDIMENTO A BASE DI BURRO CON TARTUFO BIANCO



<b>CODICE</b>	2063
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Toscana
<b>PESO</b>	80 g

Condimento a base di burro e tartufo Bianchetto

<b>DESCRIZIONE</b>	Salsa al burro aromatizzata al tartufo Bianchetto, da utilizzare come condimento per piatti caldi e freddi
<b>ASPETTO</b>	Si presenta di colore bianco avorio, la pasta leggermente screziata dal tartufo; la consistenza è quella del burro
<b>SAPORE</b>	Dolce, delicato, con leggere note di tartufo
<b>PRODUTTORE</b>	Savini Tartufi - Montanelli (PI)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	La famiglia Savini dal 1920 a oggi lavora in armonia nel rispetto della natura e delle persone. Una storia di coraggio, di carattere, che ha fatto divenire il marchio Savini Tartufi un riferimento importante per la qualità, nel mondo del tartufo
<b>CURIOSITÀ</b>	Questo prodotto nasce storicamente dall'usanza di conservare il tartufo fresco avanzato tagliato a scaglie con del burro fuso
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Adatto alla preparazione di pasta, carni, uova o semplicemente spalmato sulle tartine; simpatico anche utilizzato per creare la base di una cheesecake magari guarnito con il miele al tartufo