

## CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL TARTUFO BIANCO



|                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| <b>CODICE</b>                   | 93090           |
| <b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b> | Italia, Toscana |
| <b>PESO</b>                     | 55 ml           |

Versione mignon di condimento a base di olio di oliva aromatizzato al tartufo

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>DESCRIZIONE</b>              | Olio d'oliva aromatizzato al tartufo bianco, essiccato e lasciato maturare a lungo   |
| <b>ASPETTO</b>                  | Si presenta di un bel colore dorato, trasparente, con riflessi verdognoli e con una buona fluidità   |
| <b>SAPORE</b>                   | Persistente, non untuoso, ben bilanciato l'aroma del tartufo   |
| <b>PRODUTTORE</b>               | Savini Tartufi - Montanelli (PI)   |
| <b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>       | La famiglia Savini dal 1920 ad 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>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b> | Da utilizzare per dare una nota di tartufo ai piatti più svariati: come condimento della pasta, nella maionese, nell'olio di frittura delle patate, su carni rosse e bianche, sulla selvaggina, sul pesce, sulle uova al tegamino o nelle frittate     |