

CONDIMENTO AL MIELE E TARTUFO BIANCO



CODICE	93095
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	120 g

Miele aromatizzato al tartufo bianco e bianchetto

DESCRIZIONE	Miele italiano aromatizzato al tartufo bianco e bianchetto
ASPETTO	Miele di colore ambrato, con una buona presenza di scaglie di tartufo in sospensione
SAPORE	Dolce con un intenso profumo di tartufo
PRODUTTORE	Savini Tartufi - Montanelli (PI)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
CURIOSITÀ	Il miele al tartufo è stato tra i primi abbinamenti di successo nel mondo gastronomico per Savini Tartufi, alla fine degli anni '70; la sua dolcezza si sposa perfettamente con i formaggi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si consiglia di tenere il vasetto aperto per qualche minuto prima di consumarlo. Ideale come aperitivo o a fine pasto con la ricotta, il pecorino o con il gorgonzola, oppure sul gelato alla crema. Da aggiungere anche a fine cottura, assieme a un po' di vino, per insaporire il petto d'anatra, il fagiano o la pernice