

SALSA DEL TARTUFAIO



CODICE 93097

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Toscana

PESO 90 g

Salsa a base di funghi e tartufo, deliziosa su crostini, primi piatti e bolliti

DESCRIZIONE	Salsa a base di funghi Champignon, tartufo estivo italiano, acciughe, capperi, sale, spezie ed erbe aromatiche
ASPETTO	Si presenta come una salsa di colore scuro e dalla consistenza cremosa, pronta all'uso
SAPORE	Dolce e con leggero aroma di tartufo
PRODUTTORE	Savini Tartufi - Montanelli (PI)
CURIOSITÀ	Quando i tartufai arrivavano a cena con poco tartufo, oltre ad essere sgridati dalle mogli, dovevano nascondere l'onta verso i colleghi dicendo che non erano andati a tartufi. E la domenica, quando arrivavano a pranzo parenti e amici, si cucinava il tartufo con i funghi, le olive, i capperi e le acciughe, per fare in modo che il tartufo sembrasse tanto
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Deliziosa sui crostini, per insaporire primi piatti o sui bolliti, in particolare con la carne di gallina lessa