

AFFETTATO DI TARTUFO ESTIVO



CODICE	93460
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	180 g

Lamelle di tartufo nero ideali per guarnire i piatti

DESCRIZIONE	Lamelle di tartufo nero estivo conservato in olio di oliva con sale, aroma, erbe aromatiche e spezie
ASPETTO	Le lamelle sono sottili e dal classico colore marrone scuro-nero del tartufo; la consistenza è morbida
SAPORE	Delicato aroma di tartufo
PRODUTTORE	Savini Tartufi - Montanelli (PI)
SELEZIONATO PERCHÈ	Dal 1920 a oggi, una Famiglia che 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	La Toscana è una delle regioni italiane più importanti per la produzione di tartufi, la raccolta riguarda sia il Tartufo Bianco (<i>Tuber magnatum</i> Pico), il più pregiato che si sviluppa nel periodo autunnale, il Tartufo Marzuolo o Bianchetto (<i>Tuber borchii</i> Vitt) che si sviluppa in inverno-primavera, il Tartufo Nero Scorzone (<i>Tuber aestivum</i> Vitt) che si sviluppa in estate, il Tartufo Nero Uncinato (<i>Tuber uncinatum</i>) che è più tardivo, il Tartufo Nero pregiato (<i>Tuber melanosporum</i> Vitt) da novembre a marzo, il Tartufo Nero d'inverno (<i>Tuber brumale</i> Vitt) a gennaio-marzo e il Tartufo Nero Liscio (<i>Tuber Macrosporium</i> Vitt.) che si trova in estate e in autunno
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale per guarnire i piatti, sulle tartine, nei primi, sia sulla pasta che nei risotti, sulle uova e con le carni, oppure nel classico uovo al tegamino