



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 (*Tuber magnatum* Pico), il più pregiato che si sviluppa nel periodo autunnale, il Tartufo Marzuolo o Bianchetto (*Tuber borchii* Vitt) che si sviluppa in inverno-primavera, il Tartufo Nero Scorzone (*Tuber aestivum* Vitt) che si sviluppa in estate, il Tartufo Nero Uncinato (*Tuber uncinatum*) che è più tardivo, il Tartufo Nero pregiato (*Tuber melanosporum* Vitt) da novembre a marzo, il Tartufo Nero d'inverno (*Tuber brumale* Vitt) a gennaio-marzo e il Tartufo Nero Liscio (*Tuber Macrosporum* 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