

CONDIMENTO A BASE DI BURRO CON TARTUFO



CODICE	93465
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	420 g circa

Burro aromatizzato con tartufo, cremoso, da usare come condimento

DESCRIZIONE	Condimento a base di burro italiano arricchito con piccole scaglie di tartufo nero estivo e aromi
ASPETTO	Burro dalla consistenza vellutata e dal colore avorio con la presenza di piccole scaglie di tartufo nero estivo
SAPORE	Dolce e delicato, con note leggere di tartufo
PRODUTTORE	Savini Tartufi - Montanelli (PI)
SELEZIONATO PERCHÈ	La famiglia Savini dal 1920 a 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 prodotto nasce dall'usanza di conservare il tartufo fresco avanzato, tagliato a scaglie, nel burro fuso
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto sulla pizza per insaporire un fiordilatte o una burrata; è ottimo come base di primi piatti come paste, risotti e gnocchi; gustosa per arricchire salse e per dare un tocco di sapore a besciamelle e vellutate; usato su piatti di carne o pesce può donare un finish aromatico stuzzicante!