

## CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL TARTUFO BIANCO



<b>CODICE</b>	93091
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Toscana
<b>PESO</b>	250 ml

Condimento aromatizzato al tartufo bianco, a base di olio di oliva

<b>DESCRIZIONE</b>	Olio d'oliva aromatizzato al tartufo bianco, essiccato e lasciato maturare a lungo
<b>ASPETTO</b>	Si presenta di un bel colore dorato, trasparente, con riflessi verdognoli e con una buona fluidità
<b>SAPORE</b>	Persistente, non untuoso, ben bilanciato l'aroma del tartufo
<b>PRODUTTORE</b>	Savini Tartufi - Montanelli (PI)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Da utilizzare per dare una nota di tartufo ai piatti più svariati: come condimento della pasta, nella maionese, nell'olio di frittura delle patate, su carni rosse e bianche, sulla selvaggina, sul pesce, sulle uova al tegamino o nelle frittate