

CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL TARTUFO BIANCO



CODICE	93091
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	250 ml

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

DESCRIZIONE	Olio d'oliva aromatizzato al tartufo bianco, essiccato e lasciato maturare a lungo
ASPETTO	Si presenta di un bel colore dorato, trasparente, con riflessi verdognoli e con una buona fluidità
SAPORE	Persistente, non untuoso, ben bilanciato l'aroma del tartufo
PRODUTTORE	Savini Tartufi - Montanelli (PI)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	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