

## AFFETTATO DI TARTUFO ESTIVO



<b>CODICE</b>	93092
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Toscana
<b>PESO</b>	30 g; disponibile anche nel formato da 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

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

### 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 Macrosporium 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; intrigante anche sulla pizza