

CREMA CON PARMIGIANO REGGIANO E TARTUFO



CODICE	93093
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	90 g; disponibile anche in formato 500 g

Salsa a base di Parmigiano Reggiano DOP aromatizzata al tartufo

DESCRIZIONE	Salsa a base di Parmigiano Reggiano DOP, tartufo Bianchetto e panna
ASPETTO	Si presenta come una crema di colore bianco, con pezzetti di tartufo all'interno
SAPORE	Delicata e leggermente sapida con deciso sapore di formaggio e delicato aroma di tartufo
PRODUTTORE	Savini Tartufi - Montanelli (PI)
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	Ottima salsa pronta all'uso, perfetta per condire la pasta. Riscaldata appena in padella, aggiungendo un po' d'acqua di cottura è perfetta per saltare la pasta; deliziosa anche per mantecare un risotto