

PESCHIOLE AL TARTUFO



CODICE	93098
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	500 g

Piccole pesche in agrodolce, aromatizzate con tartufo nero estivo

DESCRIZIONE

Piccole pesche raccolte ancora acerbe prima che si formi il nocciolo, immerse in un mix di aceto e olio aromatizzato al tartufo

ASPETTO

Si presentano di colore verde, con pezzetti di tartufo all'interno

SAPORE

Crocanti e con leggera nota acetica e con aroma delicato 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

Ottime tagliate in 4 pezzi per arricchire un'insalata, magari condita con l'aceto aromatizzato al tartufo. Da provare anche battute in una tartare oppure ridotte in crema e utilizzate per condire un tagliolino al "tartufo verde". Sugeriamo anche di provarle al posto delle olive per dar vita ad un aperitivo originale e non scontato