

## SALSA ALFREDO AL GUSTO DI TARTUFO



<b>CODICE</b>	93467
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Toscana
<b>PESO</b>	500 g circa

Vaso da 500 g di condimento a base di burro e formaggio profumato al tartufo

<b>DESCRIZIONE</b>	Salsa ottenuta a partire da burro e Grana Padano DOP e profumata con aroma di tartufo
<b>ASPETTO</b>	Salsa dalla consistenza vellutata e dal colore avorio, dovuto alla presenza del burro e del Grana Padano DOP, con la presenza di una sfumatura tendente al marroncino per via del tartufo
<b>SAPORE</b>	Ricco ma equilibrato, leggermente sapido e con un apporto del tartufo delicato
<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>CURIOSITÀ</b>	La Salsa Alfredo, spesso erroneamente associata alla cultura americana, è invece una specialità tutta italiana! Questa è una versione arricchita ulteriormente dall'aromaticità del tartufo
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Un prodotto interessante sia in cucina che in gastronomia, per la vendita sfusa al banco; ideale per preparare un piatto di tagliolini al tartufo, magari con l'aggiunta di tartufo fresco a scaglie o con l'aggiunta di Affettato di Tartufo Estivo in olio; ottimo anche come base per risotti al tartufo, è sufficiente aggiungere il brodo e mescolarlo; gustoso anche nei secondi piatti per insaporire carni bianche o pesce al forno