

CONDIMENTO A BASE DI MIELE AL TARTUFO



CODICE	93469
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	250 g circa

Miele aromatizzato con tartufo

DESCRIZIONE	Miele di origine europea arricchito da tartufo bianchetto (2%)
ASPETTO	Miele dal colore ambrato e dalla consistenza viscosa
SAPORE	Dolce e zuccherino con un intenso 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	Il miele al tartufo è stato tra i primi abbinamenti di successo nel mondo gastronomico per Savini Tartufi, alla fine degli anni '70; la sua dolcezza si sposa perfettamente con i formaggi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale con i formaggi, come il pecorino toscano e formaggi di grotta saporiti per creare un tagliere ricco e completo, ma anche in abbinamento a burrata o fior di latte; delizioso in un panino con crudo, mozzarella e miele al tartufo, oppure nelle focacce. Da provare anche nei dessert: per impreziosire una crema pasticcera, un tiramisù o la torta della nonna, insieme alla ricotta; ottimo sopra il gelato alla vaniglia o alla crema per un fine pasto originale, provare per credere!