

## SALSA TARTUFATA



<b>CODICE</b>	93468
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Toscana
<b>PESO</b>	500 g circa

Cremosa salsa con tartufo estivo italiano e funghi

<b>DESCRIZIONE</b>	Salsa a base di funghi e tartufo estivo italiano, acciughe, capperi, spezie ed erbe aromatiche
<b>ASPETTO</b>	Dalla texture rustica e consistente, in cui il fungo è ben percepibile
<b>SAPORE</b>	Dal gusto ricco e autentico
<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>	È una versione con un rapporto qualità-prezzo più vantaggioso rispetto alla Salsa del Tartufaio: la Salsa Tartufata contiene infatti solo l'1% di tartufo rispetto alla Salsa del Tartufaio che ne contiene il 3% ed è pensata per chi ne fa un grande uso in cucina
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Perfetta da spalmare su crostoni e crostini tostati per un aperitivo gustoso; ottima come farcitura di una pasta fresca ripiena, come ravioli e tortellini, magari mescolata a della ricotta per un ripieno gourmet. Si rivela eccellente su risotti o pasta corta, aggiungendo un profumo unico ai primi piatti, anche in abbinamento a sughi di cacciagione