

# CREMA DI FUNGHI PORCINI AL TARTUFO



<b>CODICE</b>	93489
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Toscana
<b>PESO</b>	500 g circa

Crema di funghi porcini arricchita da tartufo bianchetto

<b>DESCRIZIONE</b>	Crema fine di funghi porcini Boletus edulis arricchita da tartufo bianchetto
<b>ASPETTO</b>	Crema fine di colore chiaro
<b>SAPORE</b>	Sapore tipico di fungo porcino arricchito dall'aromaticità del tartufo bianco. Dal profumo e gusto intenso è un prodotto di alta resa, indicato soprattutto per risotti e primi piatti in genere
<b>PRODUTTORE</b>	Savini Tartufi - Montanelli (PI)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Savini è una famiglia di tartufai da 4 generazioni, che ha trasformato la propria passione in un lavoro. Oggi Savini Tartufi è un'azienda artigianale che gestisce l'intera filiera, dalla ricerca nei propri boschi del tartufo fresco fino alla collaborazione con diversi cercatori esperti. Savini Tartufi ha creato negli anni una vasta gamma di prodotti a base di tartufo: creme, salse, condimenti, e tantissime interessanti novità che vi presentiamo oggi, da sperimentare in cucina
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ideale per dei crostini da servire come aperitivo; ottima per condire la pasta lunga, come tagliolini o fettuccine; perfetta per creare salse in accompagnamento alle carni diluita con brodo vegetale