



**Codice:** 09-030  
**Formato:** Vaso vetro  
**Peso netto:** 330 g

**Pz./Collo:** 3  
**Porzioni:** sec. uso  
**TMC:** 36 mesi

### Ingredienti principali

Tartufo (Tuber aestivum Vitt), olio di semi di girasole, sale.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** nero e nocciola

**Sapore e profumo:** tipico del prodotto, con profumo intenso e persistente

**Aspetto e Consistenza:** fettine di tartufo con spessore di circa 3 mm, dalla consistenza croccante.

### Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo; si consiglia di mantenere il prodotto immerso nel proprio liquido di governo al fine di prevenire muffe ed ossidazioni.

### Natura e caratteristiche del prodotto

Tartufi tagliati accuratamente per ottenere delle fettine con uno spessore regolare e dal taglio netto.

### Argomentazioni di vendita

Profumatissima novità ideata come guarnizione ai piatti della tradizione che si propone in eleganti petali dall'intenso profumo e sapore. Il vaso in vetro con la comoda capsula twist off permette di preservare intatte le fragranze del tartufo e di utilizzare il prodotto nelle quantità desiderate ovviando a qualsiasi spreco. Prodotto prestigioso ma capace di rese elevatissime grazie anche al prezioso aroma che viene trasmesso all'olio in cui è conservato e utilizzato a sua volta come condimento.

### Clientela interessata

Hotel, ristoranti, pizzerie, trattorie, enoteche attrezzate con cucina sono i principali clienti verso cui indirizzare e proporre il prodotto.

Questo tipo di clientela mira a proporre un prodotto di classe, unico nel suo genere.

### Modi d'uso

Si utilizza come tartufo fresco, ideale per guarnire carpacci di carne, tagliolini, gnocchi, risotti, naturalmente abbinato alle uova, o per la preparazione di salse, pizze gourmet e ricchi crostini.

In questo contesto si suggerisce di abbinare i petali di tartufo a gusti neutri e delicati in modo che l'aroma dello stesso venga esaltato al meglio.

I Petali di Tartufo possono essere serviti anche aggiungendoli a del burro fuso e quindi versando il tutto sulla pasta, sull'uovo al tegamino, etc.

### Idee e suggerimenti dello chef

#### Patate al tartufo

Lessate 4-5 patate di medie dimensioni e a cottura ultimata, scolatele, fatele freddare, sbucciatele e tagliatele a fette di spessore uniforme. Sciogliete a fuoco medio del burro miscelato ad un cucchiaino di olio tartufato in un tegame piuttosto capiente e aggiungete le patate, facendole cuocere fino a dorarsi. Una volta cotte disponetele su una pirofila e guarnitele con **i petali di tartufo**. Aggiungete sale, pepe, una manciata di formaggio e condite il tutto con qualche goccia di limone.