

CZARNA TRUFLA LETNIA W ZALEWIE



Najwyższej jakości czarne trufle letnie w zalewie, niezwykle aromatyczne. Delikatnie starta na tarce nada doskonały smak mięsu - w szczególności wołowinie oraz makaronom.

KREM Z TRUFLI I PARMIGIANO REGGIANO



Crema al Parmigiano Reggiano & Tartufo Bianco to niezwykle aromatyczny krem śmietanowy z białą truflą na bazie parmezanu DOP. Doskonały do past, mięs oraz aperitivo.

KREM Z TRUFLI I PECORINO



Krem na bazie produktów mlecznych, głównie sera pecorino Romano z dodatkiem czarnej truflii. Doskonały jako baza do makaronów i warzyw. Idealnie komponuje się z suszonymi pomidorami.

MASŁO Z BIAŁĄ TRUFLĄ



Produkt na bazie doskonałego masła, wyprodukowany 100% z włoskiej śmietany, z dodatkiem najlepszej jakości białej trufli, co gwarantuje najwyższą jakość produktu. Idealne jako baza do pierwszych dań mięsnych oraz warzyw np. szparagów. Polane tym masłem smakują cudownie.

RYŻ CARNAROLI Z CZARNĄ TRUFLĄ



Carnaroli o krótkich i pulchnych ziarnach, idealnych do risotto. Posiada wyższą zawartość skrobi, twardszą konsystencję i dłuższe ziarno niż ryż Arborio. Nazywany jest "kawiorem ryżu". Wystarczy odrobina borowików, masło, bulion i idealne risotto gotowe.

SZARA SÓL MORSKA Z GUERANDE Z TRUFLĄ CZARNĄ



Najwyższej jakości sól zamknięta w małym słoiczku z dodatkiem aromatycznych, letnich trufli. Stanowi idealny dodatek do wszelkiego rodzaju dań, gdzie wzmocnienie smaku i aromatu truflami nada jeszcze większej wykwintności.

Sól morska z Guérande jest w 100% naturalna - ma niską zawartość sodu.

OLIWA EXTRA VIRGIN Z CZARNĄ TRUFLĄ ORO LUB Z BIAŁĄ TRUFLĄ



Oliwa extra virgine to najcenniejsza oliwa, a w połączeniu z truflą, to prawdziwa eksplozja smaków. Dodana do sałat czy aperitivo, doskonale podkreśli smak potraw.