



GIULIANO TARTUFI®

ESTSEC11 Tartufo Estivo Essiccato Macinino 11g



Tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) a fettine ed essiccato.

Frutto di un processo naturale di disidratazione, pronto da usare, sia da solo che in aggiunta al Tartufo fresco o insieme ai condimenti GiulianoTartufi. Il prodotto può essere considerato un insaporitore e grazie alle sue caratteristiche, consente di apprezzare il sapore delicato e gradevole del Tartufo estivo tutto l'anno.

SUGGERIMENTI IN CUCINA

Crostini e pane caldo
Insaporire brodi
Primi piatti
Carni
Pesce
Uova
Farciture per pasta ripiena
Preparazione di salse
Brodi

UTILIZZO

Prodotto pronto all'uso da grattugiare direttamente sulla pietanza; dose consigliata: 2g di prodotto essiccato per porzione. Se di gradimento, è possibile reidratare il prodotto in acqua tiepida per circa 15/20 minuti o in brodo caldo per 2/3 minuti. Può essere abbinato all'olio extra vergine di oliva (al Tartufo) o al burro (al Tartufo) per preparare la base della ricetta.

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Rimuovere il cappuccio protettivo trasparente e la "pellicola salva fragranza" interna prima di grattugiare. Una volta aperto, si consiglia la conservazione in congelatore (-18°C) per mantenere più possibile le caratteristiche organolettiche del Tartufo. Consumare entro la data di scadenza indicata in etichetta.

VANTAGGI

È un prodotto che presenta sempre le stesse caratteristiche dal punto di vista organolettico, di confezionamento e commerciali.



GIULIANO TARTUFI®

ESTSEC11 Dried Summer Truffle Grinder 11g



Dried summer Truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) in slices.

It's the result of a dehydration natural process, ready to be used by itself or added to fresh Truffle and other GiulianoTartufi sauces. The products is a seasoning and thanks to its characteristics allow you to appreciate the aromatic and delicate flavour of summer Truffle throughout the year.

COOKING SUGGESTIONS

Croutons and warm bread
First courses
Meat
Fish
Eggs
Filling for stuffed pasta
Base for preparation of dish
Broths

HOW TO USE

Ready to use product, grate directly on the dishes; recommended dose: 2g of dried product per servings. If you like it, rehydrate the product in warm water for 15/20 minutes or in hot broth for 2/3 minutes. It's possible to use either extra virgin olive oil (with truffles) or butter (with truffles) as a base for the dish preparation.

HOW TO STORE

Store in a cool and dry place. Once opened, we recommend storing it in the freezer (-18°C) to maintain the fragrance of the truffle as much as possible. Consume within the expiry date indicated on the label.

VANTAGES

This product mantains the same organoleptic, packaging and commercial characteristics.