



Salsa Tartufata

Produzent	Frantoio di Sant'Agata
Land/Gebiet	Italien/Ligurien
Produkt	Pilz- und Trüffelprodukte
Inhalt	80 g
Preis CHF	6.50

Inhaltsstoffe: Zuchtpilze (*Agrarius Bisporus*), Olivenöl Extra vergine, Sonnenblumenöl, Schwarze Oliven, Sommertrüffel (*Tuber Aestivum vitt.*) 1%, Aromen, Salz

Wer Italien mag, wird die italienische Küche lieben! Und italienische Rezepte liebt die ganze Welt: Die italienische Küche erinnert an Sommer, Strand, Meer und überzeugt mit Klassikern, wie z.B. Spaghetti, Pizza Margherita und Tiramisu. Auch die Salsa Tartufata mit schwarzem Trüffeln ist ein absoluter Klassiker: Die Verbindung aus Sommertrüffeln und Champignons ergeben diese wunderbare Sauce, die auf besondere Weise für Vielfalt in der italienischen Küche sorgt. Passt perfekt zu gegrilltem Fleisch, in Trüffelsaucen und Vinaigrettes. Aber auch unter der Haut von feinem Geflügel verteilt, gibt sie beim Garen ein wunderbares Aroma ab.