



Codice: 03-243	Vaso Vetro	Pz./Collo: 12
Formato: 3/4		Porzioni: 10/12
Peso netto: 510g		TMC: 36 mesi

Ingredienti principali

Funghi prataioli freschi, olio di semi di girasole, pane grattugiato, acqua, sale, tartufo bianchetto, prezzemolo, funghi porcini secchi, aromi, aglio, pepe.

Caratteristiche organolettiche

Colore: marrone chiaro, uniforme.

Sapore e profumo: su tutto prevale netto l'aroma tipico del tartufo.

Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta finemente tritato, ben amalgamato e di consistenza vellutata.

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. L'eventuale aggiunta di olio può proteggere solamente dalle ossidazioni dell'aria e da formazioni di muffe e non rappresenta una garanzia per la conservazione del prodotto a confezione aperta.

Natura e caratteristiche del prodotto

La materia prima è costituita in larga parte da funghi prataioli freschi, finemente tritati ed arricchiti di tartufo bianco.

Argomentazioni di vendita

E' il tipico condimento che può essere usato in ogni ambito culinario, ma con il valore aggiunto del tartufo bianco che dona un tocco di sapore e aroma in più, esaltando ogni tipo di piatto. Ideale per variegare le proposte del menù tradizionale e per gestire eventuali emergenze in cucina. Prodotto pronto all'uso che evita il lungo processo di lavorazione per ottenere un condimento fatto fresco. Disponibile per tutto l'arco dell'anno. Pratico il vaso di vetro che ovvia a qualsiasi spreco.

Clientela interessata

Ristoranti, trattorie, pizzerie, raviolifici, agriturismo e gastronomie; paninoteche, birrerie e wine-bar rappresentano le alternative più indicate.

Modi d'uso

Utilizzata prevalentemente su crostini di pane abbrustolito, se diluita con panna, la grancrema in questione, diventa un ricco condimento per pasta fresca, gnocchi e risotti. Ottima farcitura per pizze, bruschette e panini davvero particolari. Lavorata con ricotta, uova e pancetta dolce a cubetti come ripieno a crespelle, cannelloni e ravioli. Da provare con garanzia di successo sulle uova all'occhio di bue.

Idee e suggerimenti dello chef

Uova tartufate – Fare bollire 4 uova, raffreddarle, sbuciarle e tagliarle a metà per il lungo. Raccogliere i rossi in una terrina e aggiungere 50 gr di ricotta fresca e 2 cucchiaini di Gran Crema tartufata bianca. Mescolare e con un sac a poche riempire col composto i bianchi fino a coprire tutta la superficie di taglio. Servire su un letto di insalatina novella condire con olio, sale e poco aceto balsamico.