



# Oleum Sabinae

## CREMA TARTUFATA AL TARTUFO BIANCO

**Codice Prodotto:** A-415 - **Capacità:** Vaso 40 grammi.

**Codice Prodotto:** A-4062 - **Capacità:** Vaso Shai 200 grammi.

### Confezione:

Scatola di cartone e termo-pacco con 30 vasi, dimensioni 30 x 22 x 6 peso: 3,3 Kg.

Scatola di cartone e termo-pacco con 6 vasi, dimensioni 30 x 22 x 11 peso: 3,2 Kg.

### Ingredienti:

Tartufo bianco, tuber magnatum pico" (5%) , fughi porcini (55%), olio extra vergine di oliva, sale e aromi.

### La produzione:

Per produzione di questa crema tartufata vengono utilizzati ingredienti di primissima qualità a partire dal pregiatissimo tartufo "magnatum pico" esso viene macinato ed amalgamato con il fungo porcino di bosco ridotto in crema. L'impasto avviene rigorosamente con il nostro migliore olio extra vergine di oliva ottenuto con estrazione a freddo. Il prodotto viene successivamente invasato e sottoposto al processo di pastorizzazione. Pur effettuando una lavorazione per lo più artigianale, l'Azienda rispetta ed avvalora tutte le misure igienico-sanitarie previste allo scopo.

### Conservazione:

Il prodotto essendo pastorizzato si conserva fino a tre anni con minime precauzioni: in ambiente fresco e asciutto e non deve essere esposto ai raggi solari. Una volta aperto il prodotto deve essere mantenuto sotto olio, quindi all'occorrenza aggiungere olio extra vergine di oliva e conservare in luogo fresco.

### Degustazione:

All'olfatto rilascia una sensazione delicata di tartufo, al palato si presenta morbido e delicato, può essere utilizzato semplicemente spalmandolo su delle tartine per dei gustosi aperitivi oppure impiegarlo per straordinari primi piatti al tartufo bianco. Sicuramente è da provare spalmato sopra una bella bistecca di manzo.

