



# Oleum Sabinae

## CREMA TARTUFATA AL TARTUFO NERO

**Codice Prodotto:** A-416 - **Capacità:** Vaso 40 grammi.

**Codice Prodotto:** A-4063 - **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 nero "tuber aestivum" (10%), funghi champignon, olio extra vergine di oliva, acciughe, sale e aromi.

### La produzione:

Per produzione di questa crema tartufata vengono utilizzati ingredienti di ottima qualità primo fra tutti il tartufo "tuber aestivum" esso viene macinato ed amalgamato con il fungo champignon ridotto in crema. Per aggiungere un tocco speciale aggiungiamo le acciughe ridotte in pasta. 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 marcata di tartufo, al palato si presenta morbido e deciso. Il tartufo è uno degli ingredienti più amati dai cuochi di tutto il mondo, la loro creatività in cucina, viene esaltata da questo vegetale meraviglioso.

