



GOCCIA DI TARTUFO

CONDIMENTO AL TARTUFO BIANCO

White truffle condiment

Un delicatissimo e ricercato condimento invecchiato, che unisce l'estratto naturale di tartufo bianco al mosto d'uva cotto. Ha un profumo spiccato e un gusto intenso, può essere utilizzato in sostituzione alle scaglie di tartufo. Perfetto su risotti, formaggi freschi e stagionati, carne, cacciagione, uova di quaglia

The delicate flavor of the white truffle and cooked grape must joined together to obtain a balsamic condiment with a special perfume and an intense taste. Instead of white truffle flakes with risotto, soft and hard cheeses, meat, poultry game, eggs

DIMENSIONE . SIZE

100 ml . 250 ml

COLORE . COLOUR

Nero . Black

INGREDIENTI . INGREDIENTS

mosto d'uva cotto, aceto di vino, estratto di tartufo bianco
Cooked grape must, wine vinegar, white truffle extract

DENSITÀ . DENSITY

1.2

ACIDITÀ . ACIDITY

5 %

