



## 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 %

