



**ALIMENTARE
FRESCO**
BURRO FRESCO

BURRO CON TARTUFO BIANCO GR.500X12



**CODICE
14461**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Burro con tartufo bianco. Grassi lattieri 78,7% (82% sul burro).

INGREDIENTI

Burro (crema di LATTE pastorizzata, fermenti lattici) 96% , tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*) 3%, sale, aroma. Allergeni: LATTE.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

150 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero ad una temperatura da 0°C a +6°C.

UTILIZZO

Tutti i tradizionali usi del burro, rispetto ai quali si esaltano l'aroma e la consistenza del tartufo bianco. Alcuni esempi:

- Sulla pasta: aggiungilo alla fine della cottura per mantecare pasta fresca, tagliolini, gnocchi o risotti.
- Su carne o pesce: spalmalo su una bistecca appena grigliata (tipo tagliata di manzo). Ottimo anche con pollo arrosto o filetti di pesce al vapore.
- Per crostini o bruschette: spalmalo sul pane caldo tostato, a cui puoi aggiungere una grattugiata di parmigiano o un uovo in camicia sopra.
- Con le uova: aggiungilo alle uova strapazzate o sopra un uovo al tegamino per un gusto lussuoso.
- Nei purè e nelle vellutate: mescolalo ad un purè di patate o in una vellutata di zucca o funghi per un sapore più ricco.
- Nei funghi trifolati: a fine cottura, una noce di burro al tartufo esalta i funghi in padella.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it